



CATÁLOGO 2026

MÁQUINARIA Y ACCESORIOS

solicitar cotizaciones por WhatsApp

HORNO A CINTA PH20

GAS

Conexión eléctrica	220V
Consumo	24Kcal/hora
Entrada de gas	½ pulgada

TRIFÁSICO

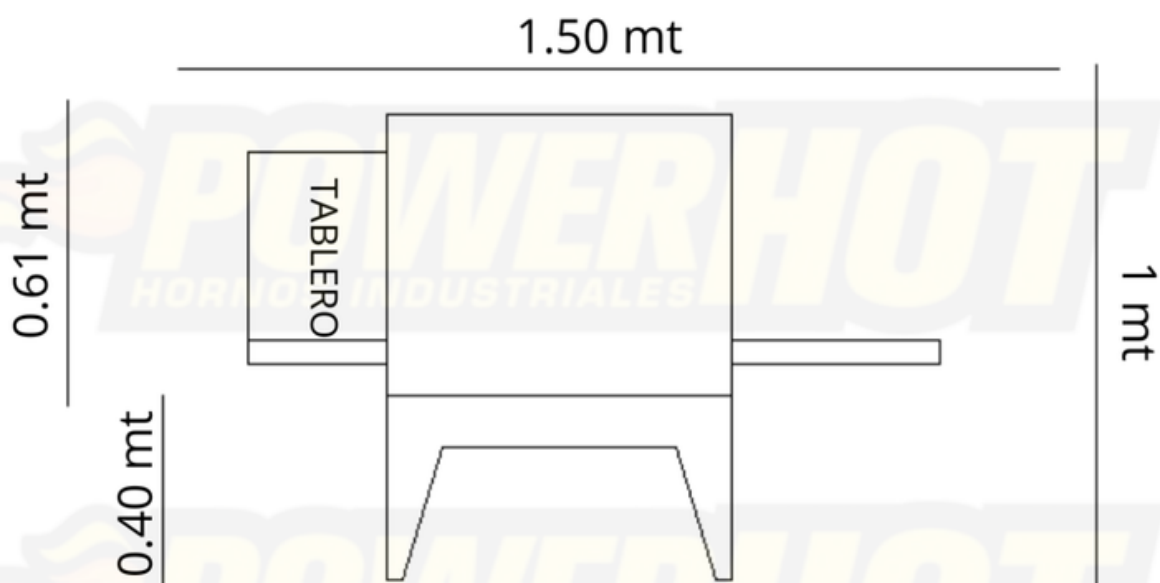
Conexión eléctrica	220V
Consumo máximo	18Kw/hora
Consumo promedio	10Kw/hora
Consumo por fase	20A

REFERENCIAS

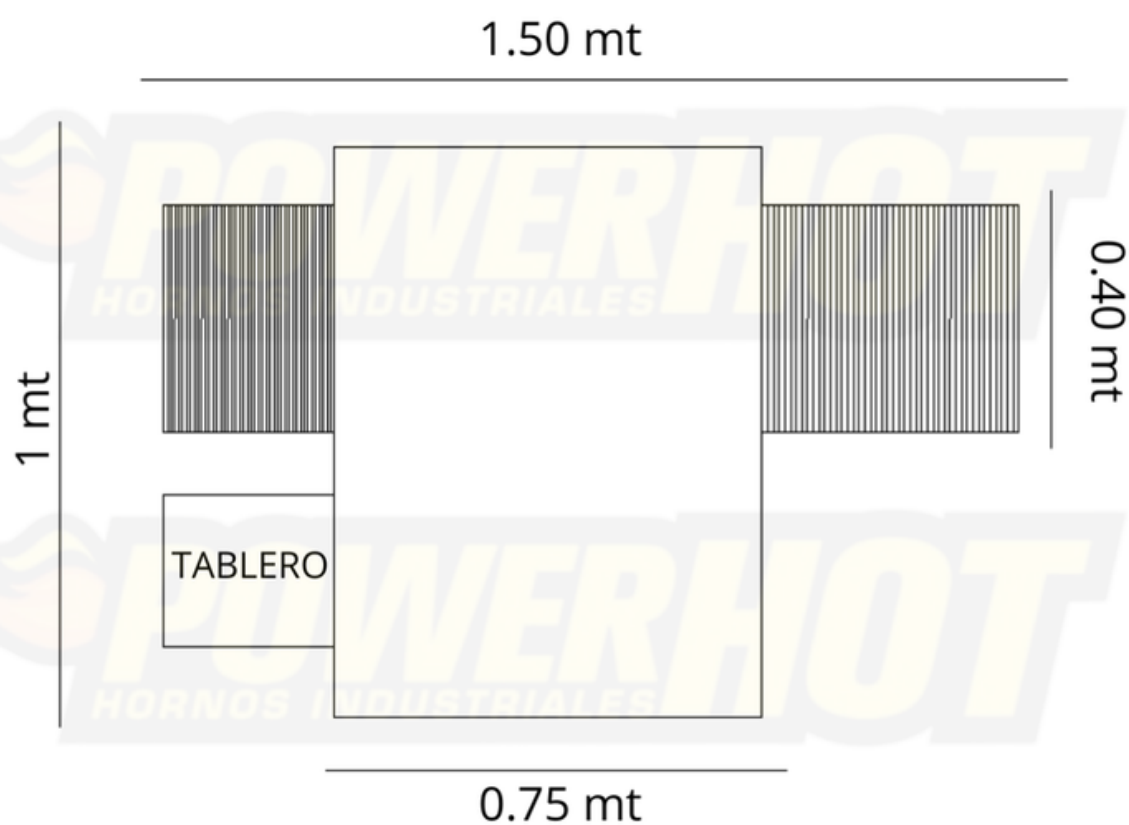
	Empanadas Frescas	Empanadas congeladas	Prepizzas	Prepizzas gratinadas
Capacidad por hora	20 docenas	12 docenas	40 unidades	30 unidades
Temperatura	270°	230°	300°	280°
Minutos	6'	12'	3'	5'

PH20

Vista lateral



Vista superior



HORNO A CINTA PH30

GAS

Conexión eléctrica	220V
Consumo	24Kcal/hora
Entrada de gas	½ pulgada

TRIFÁSICO

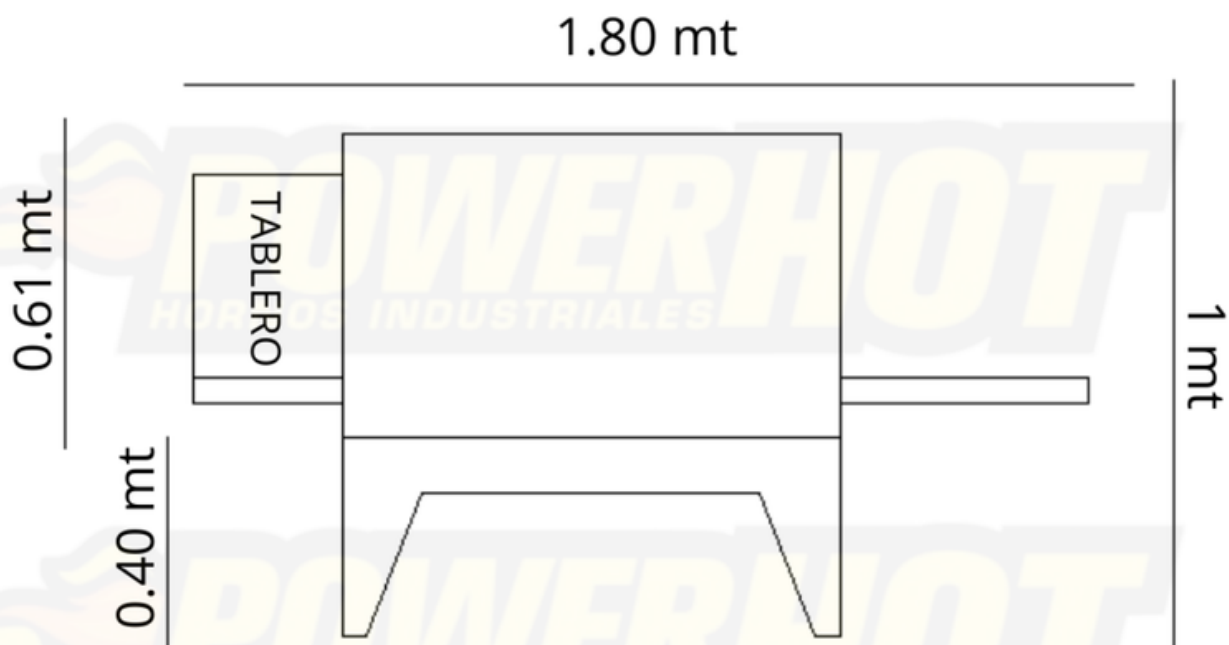
Conexión eléctrica	220V
Consumo máximo	18Kw/hora
Consumo promedio	11Kw/hora
Consumo por fase	20A

REFERENCIAS

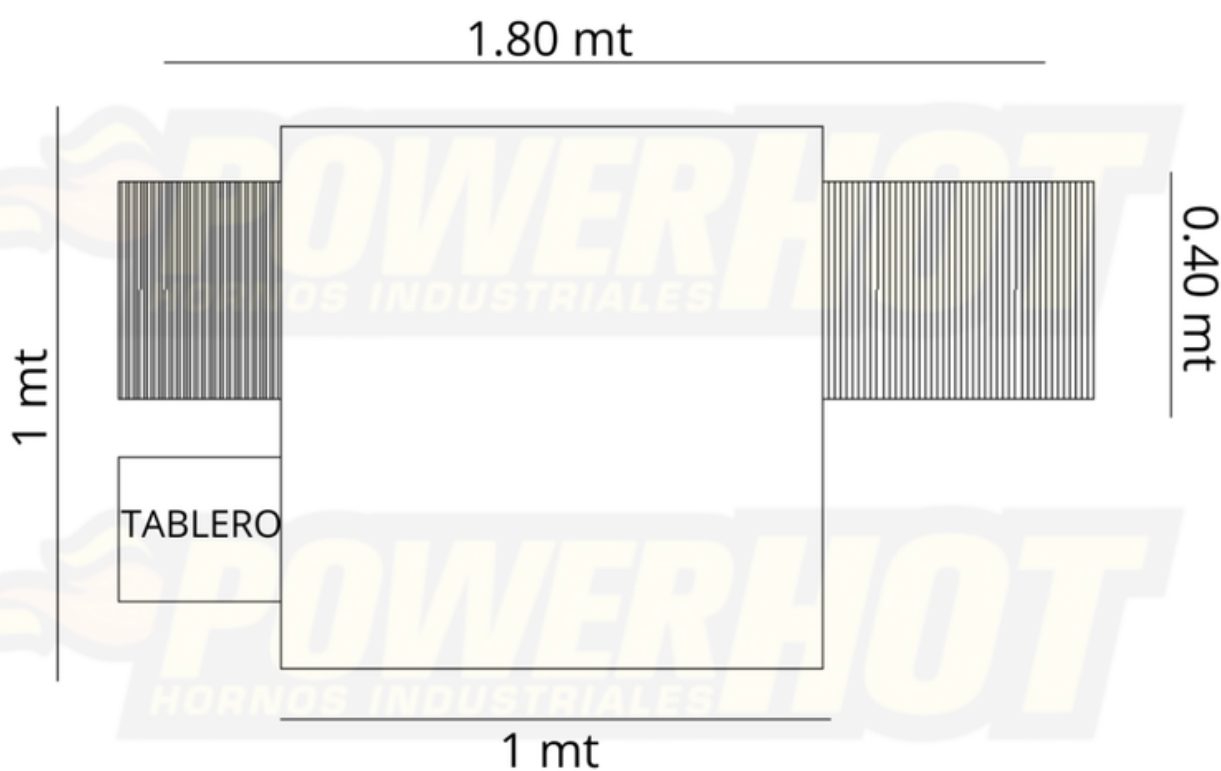
	Empanadas Frescas	Empanadas congeladas	Prepizzas	Prepizzas gratinadas
Capacidad por hora	30 docenas	19 docenas	60 unidades	45 unidades
Temperatura	270°	230°	300°	280°
Minutos	6'	12'	3'	5'

PH30

Vista lateral



Vista superior



HORNO A CINTA PH40

GAS

Conexión eléctrica	220V
Consumo	24Kcal/hora
Entrada de gas	½ pulgada

TRIFÁSICO

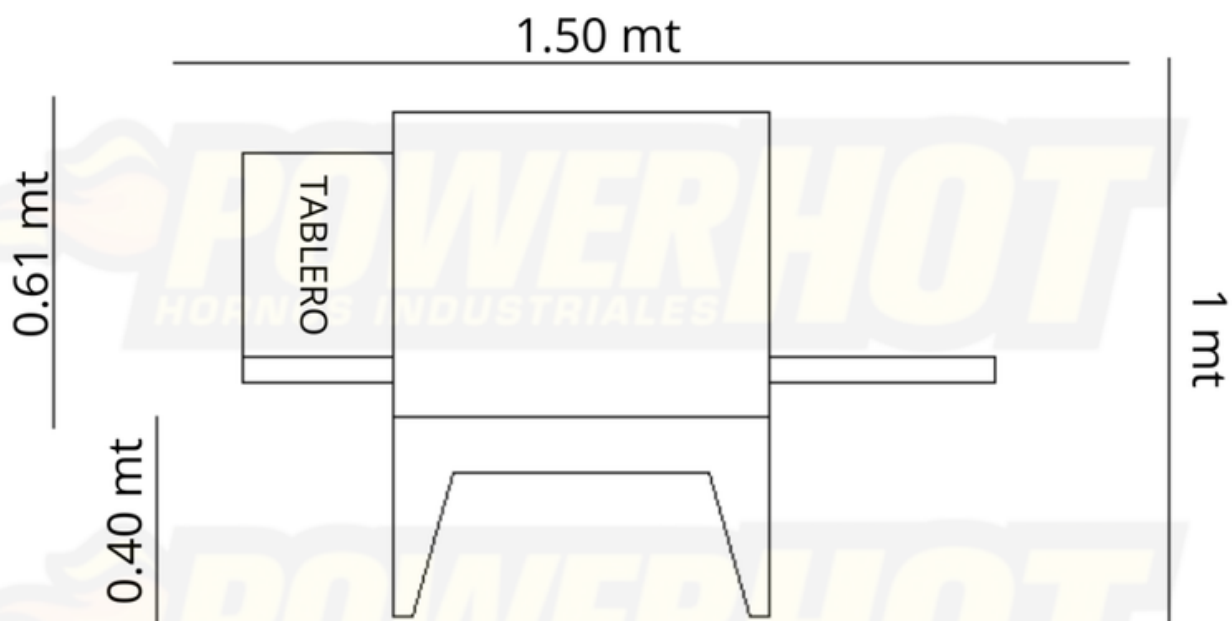
Conexión eléctrica	220V
Consumo máximo	18Kw/hora
Consumo promedio	11Kw/hora
Consumo por fase	20A

REFERENCIAS

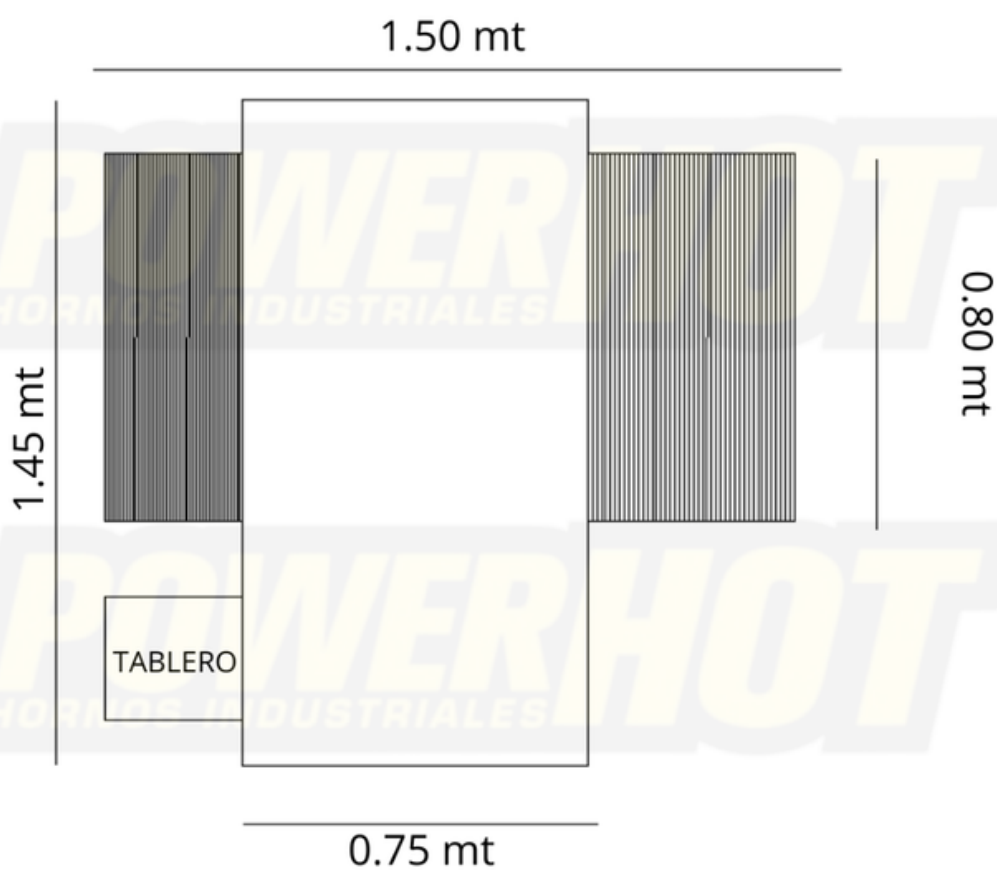
	Empanadas Frescas	Empanadas congeladas	Prepizzas	Prepizzas gratinadas
Capacidad por hora	40 docenas	26 docenas	80 unidades	60 unidades
Temperatura	270°	230°	300°	280°
Minutos	6'	12'	3'	5'

PH 40

Vista lateral



Vista superior



HORNO A CINTA PH60

GAS

Conexión eléctrica	220V
Consumo	24Kcal/hora
Entrada de gas	½ pulgada

TRIFÁSICO

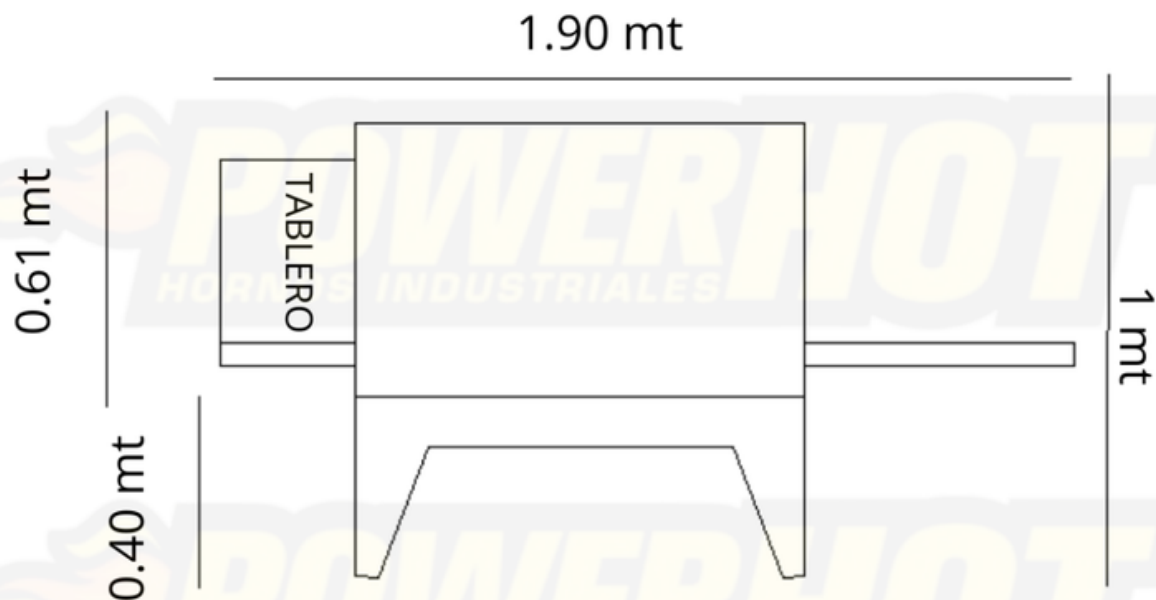
Conexión eléctrica	220V
Consumo máximo	21Kw/hora
Consumo promedio	14Kw/hora
Consumo por fase	26A

REFERENCIAS

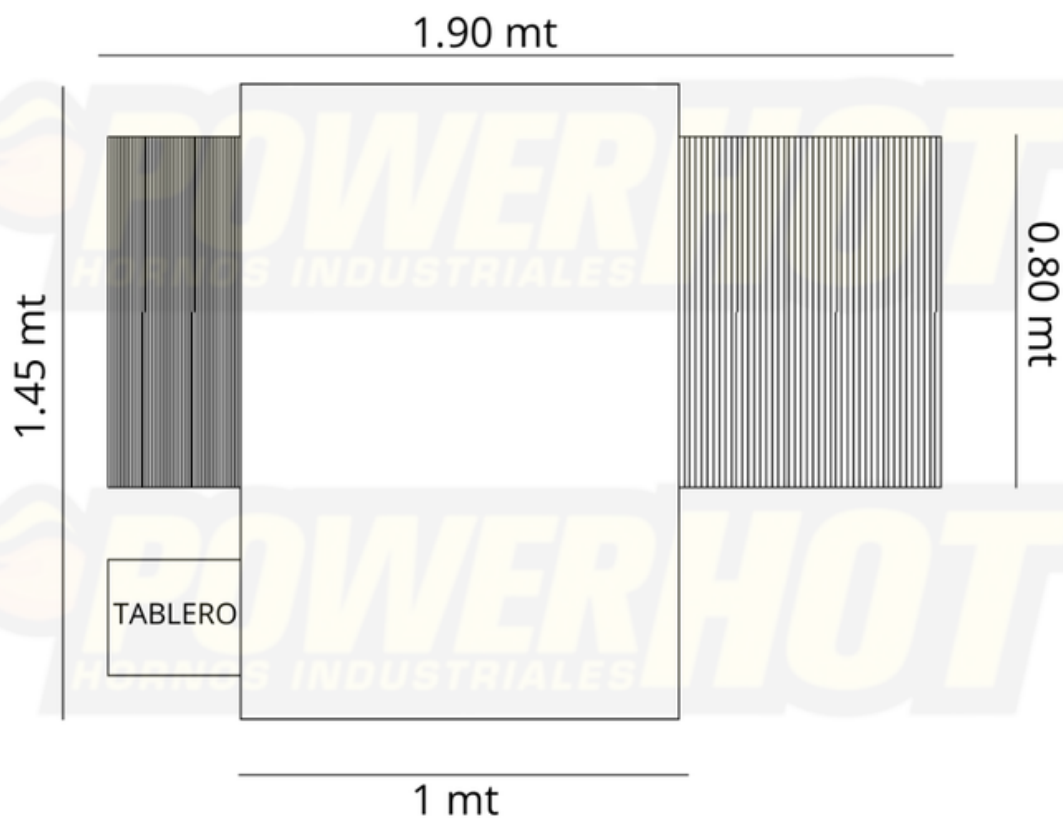
	Empanadas Frescas	Empanadas congeladas	Prepizzas	Prepizzas gratinadas
Capacidad por hora	60 docenas	39 docenas	120 unidades	90 unidades
Temperatura	270°	230°	300°	280°
Minutos	6'	12'	3'	5'

PH 60

Vista lateral



Vista superior



HORNO A CINTA PH75

GAS

Conexión eléctrica	220V
Consumo	24Kcal/hora
Entrada de gas	½ pulgada

TRIFÁSICO

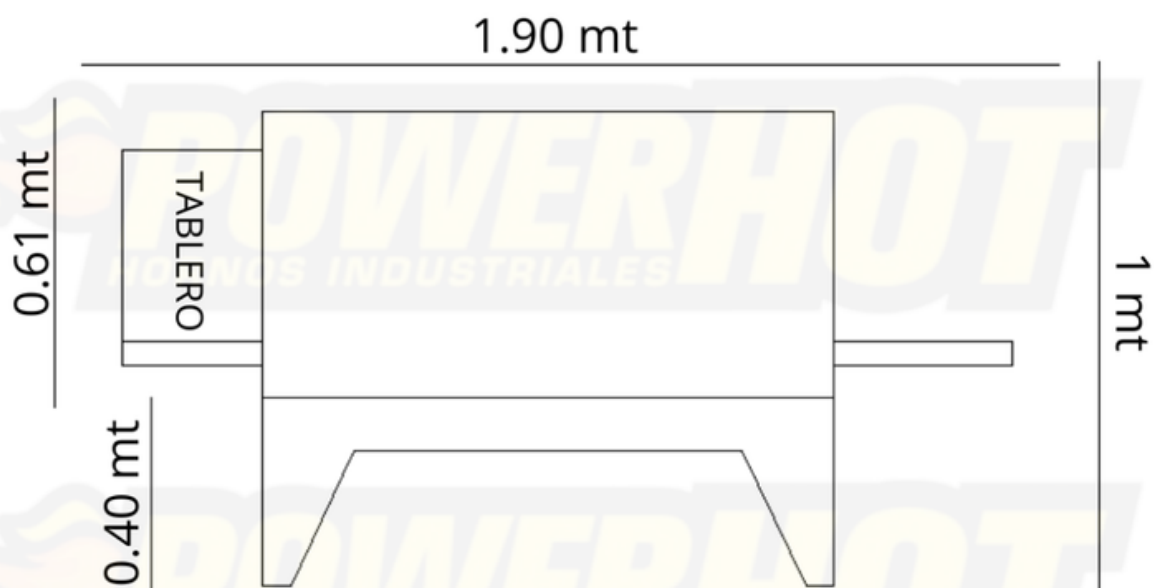
Conexión eléctrica	220V
Consumo máximo	21Kw/hora
Consumo promedio	15Kw/hora
Consumo por fase	26A

REFERENCIAS

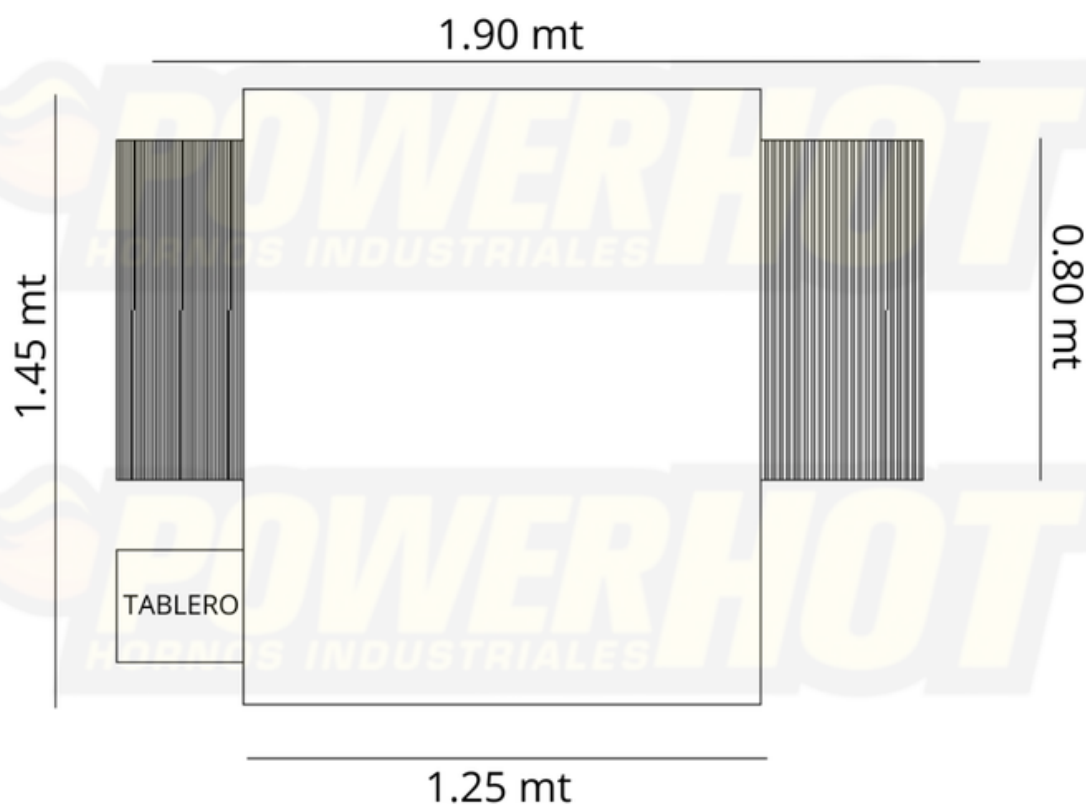
	Empanadas Frescas	Empanadas congeladas	Prepizzas	Prepizzas gratinadas
Capacidad por hora	75 docenas	48 docenas	150 unidades	112 unidades
Temperatura	270°	230°	300°	280°
Minutos	6'	12'	3'	5'

PH75

Vista lateral



Vista superior



HORNO A CINTA PH90

ÚNICAMENTE GAS

Conexión eléctrica 220V

Consumo 24Kcal/hora

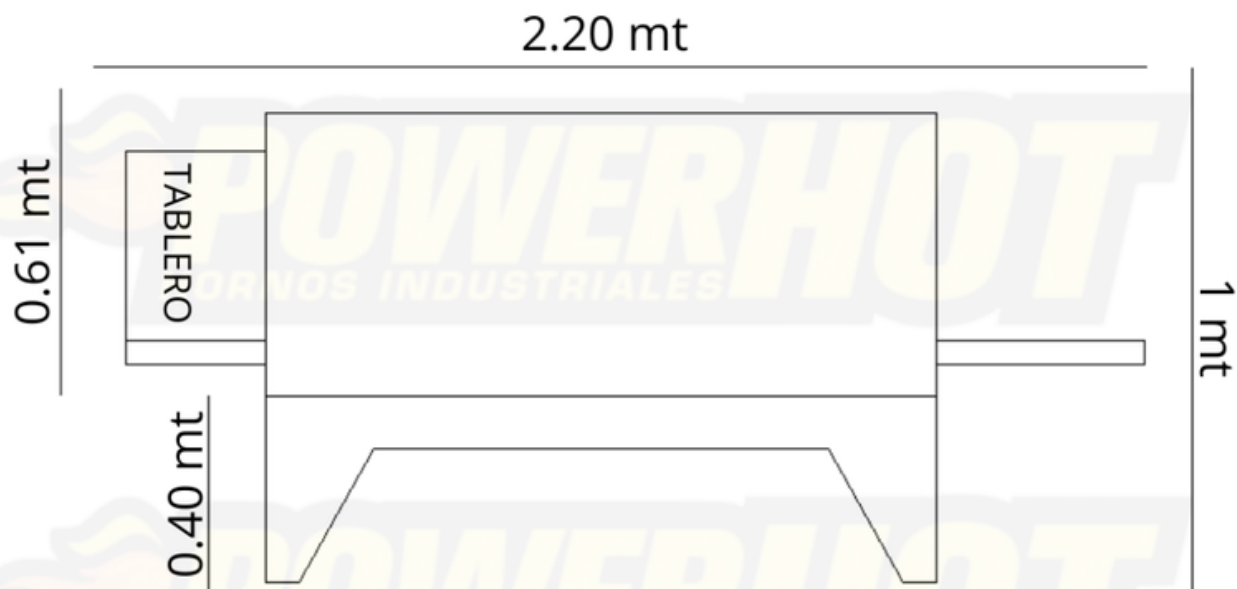
Entrada de gas ½ pulgada

REFERENCIAS

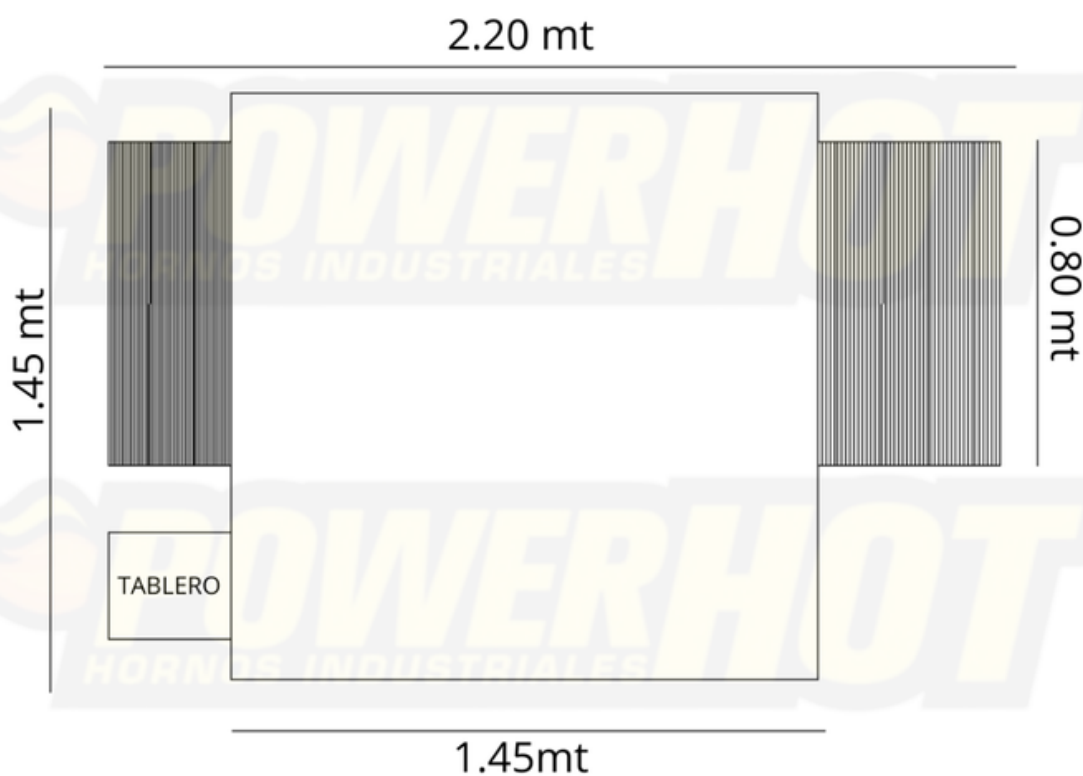
	Empanadas Frescas	Empanadas congeladas	Prepizzas	Prepizzas gratinadas
Capacidad por hora	90 docenas	58 docenas	180 unidades	135 unidades
Temperatura	270°	230°	300°	280°
Minutos	6'	12'	3'	5'

PH90

Vista lateral



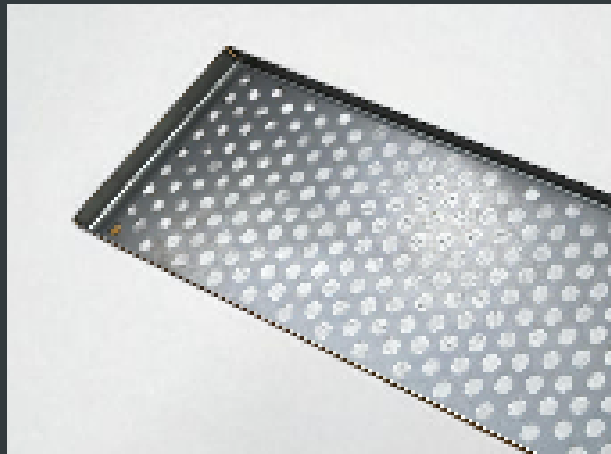
Vista superior



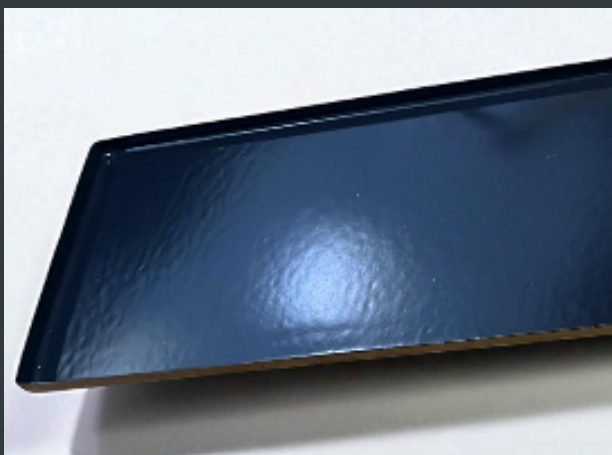
BANDEJAS



PERFORADA Y
ENLOZADA
perforación de 8mm



PERFORADA EN
CHAPA NEGRA
perforación de 8mm



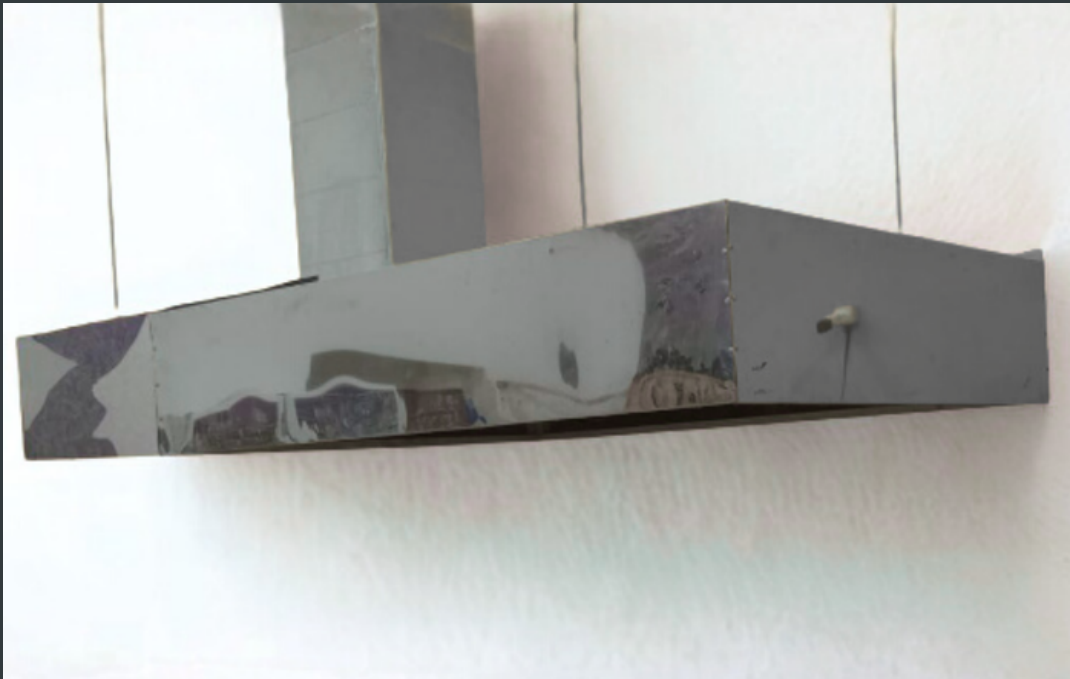
ENLOZADA



LISA EN CHAPA
NEGRA

Por pedido o medidas estándar 40x14 y 80x14

CAMPANAS



Por pedido, solo hacemos estructura externa en zinc/inox.
No incluye extracción.

MANTENEDOR DE BANDEJAS



Fabricado en acero inoxidable.
Medidas estándar según modelo de horno.

TOPE DE CINTA



Fabricado en acero inoxidable.
Medidas estándar según modelo de horno.

SACABANDEJAS



Medida estándar.