



Horno Comercial HS Simplex / HS Duplex

SU ESPECIALIDAD, LOS GRANDES VOLÚMENES



La línea de hornos HS Heavy de **San-Son**[®], son hornos de especialidad para grandes volúmenes, únicos con una estructura integral que aporta solidez y larga duración.

Horno Comercial HS Simplex / HS Duplex

Durante 50 años la marca **San-Son®** ha sido sinónimo de calidad. Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de hornos de especialidad con una construcción robusta para trabajo pesado.

CARACTERÍSTICAS

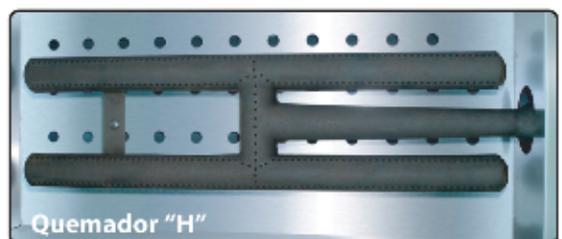
- ⊗ Estructura de ángulo y solera.
- ⊗ Mueble construido en acero inoxidable calibres 16, 18 y 20.
- ⊗ Base y posterior en lámina galvanizada para evitar corrosión.
- ⊗ Patas en lámina negra calibre 12 esmaltadas y de tipo triangular reforzado.
- ⊗ Puerta con marco estructural y contrapuerta porcelanizada totalmente aislada, equipada con contrapesos de Hierro fundido y brazos de solera de ½" X 1".
- ⊗ Equipados con quemador en forma H de hierro fundido de alta capacidad.
- ⊗ Termostato de gas de 0 a 300 C.
- ⊗ Interior totalmente porcelanizado.
- ⊗ Doble parrilla de alambrión cromado.
- ⊗ Sistema de aislamiento con fibra de vidrio de 3" de espesor.
- ⊗ Tubo de alimentación de ½" cédula 40.
- ⊗ Sistema apilable que permite montar hasta dos secciones (DUPLEX).
- ⊗ Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**.



HS Simplex



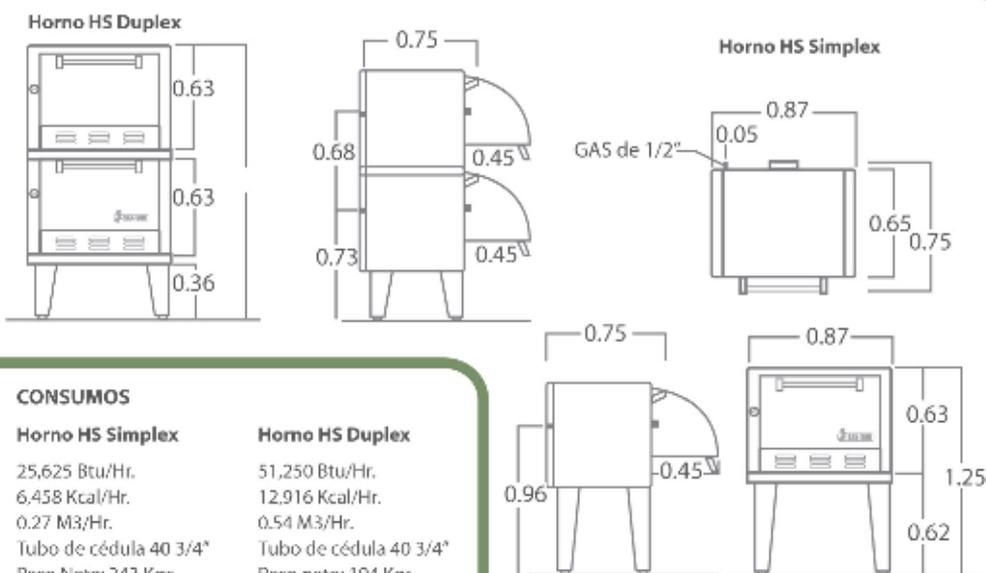
HS Duplex



Quemador "H"

CONFIGURACION TECNICA

www.san-son.com



CONSUMOS

Horno HS Simplex

25,625 Btu/Hr.
6,458 Kcal/Hr.
0.27 M3/Hr.
Tubo de cédula 40 3/4"
Peso Neto: 243 Kgs.

Horno HS Duplex

51,250 Btu/Hr.
12,916 Kcal/Hr.
0.54 M3/Hr.
Tubo de cédula 40 3/4"
Peso neto: 194 Kgs.

