



Hornos
LA TAHONA[®]

CATÁLOGO

ZONACHEF
ABASTECEDORA GASTRONÓMICA[®]

¿Quiénes somos? 1

Hornos de Columpio 2

Hornos de Convección 4

Hornos de Gaveta Profesional 5

Hornos de Gaveta 6

Hornos de Gaveta en Acero Inoxidable 8

Hornos de Gaveta Automatizado 10

Hornos para Pizza 12

Fermentadoras 13

Batidoras 14

Amasadoras 17

Espigueros 19

Laminadora 20

En Hornos La Tahona® agradecemos la preferencia que nos brinda para ser parte de su proyecto de panificación. Cumplir con sus expectativas a través de un servicio personalizado es parte de nuestra motivación.

Sabemos que tu negocio requiere de equipos con los más altos estándares de calidad; por eso, evolucionamos a tu ritmo y nuestra oferta es cada día más amplia.

Equipos como hornos de convección, batidoras y amasadoras se incorporan a nuestras líneas de hornos de gaveta, columpio y espigueros. Todo esto para que tu única misión sea la preparación de tus recetas y descubrir la amplitud que tiene el mercado de panificación en la actualidad.

Hornos La Tahona® te da la bienvenida a éste nuestro catálogo, donde el protagonista eres tú. Equipos bajo una diversidad de necesidades por responder y presupuestos serán presentados a continuación.

¡¡ Estamos para servirles !!



Hornos de Columpio

Hornos de Columpio



- Fabricado tanto en su exterior como interior con lámina galvanizada.
- Bajo consumo de gas gracias a su sistema que permite alcanzar 220°C en tan sólo 20-25 minutos (estando en frío).
- Tablero eléctrico con botoneras de encendido de quemadores, arranque, paro, reversa de columpios, control de temperatura, interruptor general e indicadores de columpios.
- Sistema de vapor y luz interior.
- Doble puerta de servicio para facilitar la limpieza interior del horno.
- Perfecto aislamiento de las paredes a través de fibra de vidrio de 4".
- Mirilla panorámica para observar la cocción del producto sin necesidad de abrir la puerta de carga/descarga..
- Mínimo mantenimiento.

	MEDIDAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA
COLUMPIO			
5	1.47 mts.	2.07 mts.	1.90 mts.
10	1.97 mts.	2.07 mts.	1.90 mts.
15	2.45 mts.	2.07 mts.	1.90 mts.
20	2.95 mts.	2.07 mts.	1.90 mts.
25	3.45 mts.	2.07 mts.	1.90 mts.
30	3.95 mts.	2.07 mts.	1.90 mts.

EL MEJOR HORNO DE MÉXICO

Hornos de Convección



- Amplio rango de cocción con una gran capacidad y un perfecto desarrollo de horneado.
- Quemador importado de alta eficiencia de combustión.
- Diseñado para una larga vida útil con mínimo mantenimiento
- Fácil operación para el usuario.
- Puerta con cristal templado.
- Gabinete en acero inoxidable de alta calidad y material de conservación de calor.
- Diseño elegante y funcionamiento silencioso.

Características Técnicas

MODELO	VOLTAJE (V)	POTENCIA (Kw)	RANGO TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	PESO (Kg)
HCG-10	110V	1.2	20-400	1410x880x1120	245

Hornos de Gaveta Profesional



- Quemadores fabricados en acero inoxidable resistentes a altas temperaturas; evitando corrosión y deformación.
- Versatilidad de cocción a través de temperaturas independientes por gaveta.
- Doble control de temperatura por gaveta, controlando calor en el piso y en el interior.
- Placas calefactoras de larga duración.
- Mirilla con cristal templado para controlar el horneado.
- Cuenta con sistema de ruedas para su fácil manejo.
- Alta eficiencia energética.

Características Técnicas

MODELO	No. CHAROLAS	VOLTAJE (V)	COMBUSTIBLE	TEMPERATURA MÁXIMA (°C)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES (mm)
HGA-12LP	2	110	GAS LP	350	0.33	1310X840X640
HGA-24LP	4	110	GAS LP	350	0.66	1310X840X1410
HGA-36LP	6	110	GAS LP	350	0.99	1310X840X1660

Hornos de Gaveta

Hornos de Gaveta



- Ideal para producciones media/alta de pan.
- Totalmente aislados para garantizar una combustión eficiente con el menor consumo de gas posible.
- Fabricados para ser utilizados con gas LP.

CHAROLAS	MEDIDAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA
1	1025 MM	700 MM	1550 MM
2	1025 MM	700 MM	1510 MM
3	1025 MM	700 MM	1635 MM
4	1300 MM	920 MM	1510 MM
6	1850 MM	920 MM	1510 MM
8	2400 MM	920 MM	1510 MM
9	1850 MM	920 MM	1635 MM
12	2400 MM	950 MM	1635 MM



- Fabricados con lámina galvanizada.
- Forrados con generosa fibra de vidrio de 4" para lograr un perfecto aislamiento.
- Termómetro.
- Equipados con iluminación interior.
- Válvula para regular la flama.
- Pintura electrostática en polvo.
- Puertas con mirillas de cristal templado.
- Espiguero en la parte inferior.
- Ruedas de doble rodamiento y sistema de freno.

*Equipamiento Adicional



Vapor



Piedra Volcánica



Automatización



Hornos de Gaveta en Acero Inoxidable **Hornos de Gaveta en Acero Inoxidable**



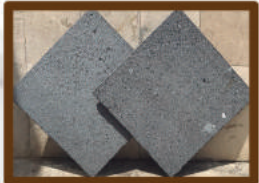
- Fabricados con lámina de acero inoxidable.
- Interior en lámina galvanizada.
- Forrados con generosa fibra de vidrio de 4" para lograr un perfecto aislamiento.
- Termómetro
- Válvula para regular la flama.
- Fabricados sin mirilla panorámica
- Ruedas de doble rodamiento y sistema de freno.



***Equipamiento Adicional**



Vapor



Piedra Volcánica

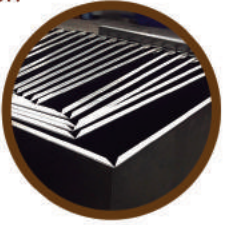


Automatización

MEDIDAS				
	FRENTE	FONDO	ALTURA	
CHAROLAS	1	925 MM	700 MM	1550 MM
	2	925 MM	700 MM	1510 MM
	3	925 MM	700 MM	1635 MM
	4	1200 MM	920 MM	1510 MM
	6	1750 MM	920 MM	1510 MM
	8	2300 MM	920 MM	1510 MM
	9	1750 MM	920 MM	1635 MM
	12	2300 MM	950 MM	1635 MM

Hornos de Gaveta Automatizado

Hornos de Gaveta Automatizado



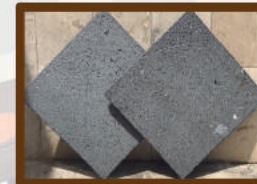
- Ideal para producciones media/alta de pan.
- Totalmente aislados para garantizar una combustión eficiente con el menor consumo de gas posible.
- Con presentaciones en acero inoxidable o lámina Galvanizada.
- Fabricados para ser utilizados con gas LP
- Forrados con generosa fibra de vidrio de 4" para lograr un perfecto aislamiento.
- Termómetro.
- Equipados con iluminación interior
- Espiguero en la parte inferior
- Válvula para regular la flama.
- Pintura electrostática en polvo.
- Puertas con mirilla de cristal templado.
- Control de temperatura
- Encendido Electronico
- Sistema de vapor Automatizado (Equipamiento opcional)
- Ruedas de doble rodamiento y sistema de freno

CHAROLAS	MEDIDAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA
1	1025 MM	700 MM	1550 MM
2	1025 MM	700 MM	1510 MM
3	1025 MM	700 MM	1635 MM
4	1300 MM	920 MM	1510 MM
6	1850 MM	920 MM	1510 MM
8	2400 MM	920 MM	1510 MM
9	1850 MM	920 MM	1635 MM
12	2400 MM	950 MM	1635 MM

*Equipamiento Adicional



Vapor



Piedra Volcánica



Hornos de Gaveta para Pizza



- Fabricados con lámina galvanizada.
- Piso de piedra volcánica.
- Forrados con generosa fibra de vidrio de 4" para lograr un perfecto aislamiento.
- Termómetro.
- Espiguero en la parte inferior.
- Equipados con iluminación interior.
- Válvula para regular la flama.
- Pintura electrostática en polvo.
- Fabricados con mirilla panorámica
- Ruedas de doble rodamiento y sistema de freno.

CHAROLAS	MEDIDAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA
1	1025 MM	700 MM	1550 MM
2	1200 MM	920 MM	1475 MM
3	1750 MM	920 MM	1475 MM

Fermentadoras



- Fácil operación para el usuario.
- Control de temperatura.
- Control de humedad.
- Puerta con mirilla de cristal templado.
- Gabinete en acero inoxidable de alta calidad tipo 430.
- Diseño elegante y funcional.

Características Técnicas

MODELO	NO CHAROLAS	VOLTAJE (V)	POTENCIA (Kw)	RANGO TEMPERATURA (°C)	RANGO HUMEDAD (°C)	DIMENSIONES (Mm)	Peso (kg)
F-16A	16	110	2.6	30-60	70-90	690X480X1930	32

Batidoras

Batidoras



- Cazo en acero inoxidable tipo alimenticio.
- Cazo removible, bajo ruido, alta potencia y alta eficiencia.
- Diseño funcional para fácil mantenimiento.
- Calidad certificada.
- Gancho, paleta y globo incluido



Características Técnicas

MODELO	CAPACIDAD DEL TAZÓN (L)	CAPACIDAD DE HARINA (Kg)	CAPACIDAD DE CREMA (Kg)	VOLTAJE (V)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (Mm)
BMP7	7	1	2	110	0.325	14.2	400x250x410



- Sistema de transmisión con poleas y bandas dentadas.
- Motor de alta eficiencia y calidad certificada.
- Sistema de seguridad con paro de emergencia.
- Fácil operación.
- Funcionamiento silencioso y de uso rudo.
- Mínimo mantenimiento
- Gancho, paleta y globo incluido.



Características Técnicas

MODELO	CAPACIDAD DEL TAZÓN (L)	CAPACIDAD DE HARINA (Kg)	CAPACIDAD DE MASA (Kg)	VOLTAJE (V)	POTENCIA (HP)	VELOCIDADES (R / min)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (Mm)
BMP10	10	1.5	4	110	3/4	110 / 178 / 355	58	450x432x680
BMP20	25	3	6	110	1	110 / 200 / 420	82	835x525x500
BMP30	35	4.5	10	110	1.5	80 / 160 / 388	148	620x630x1011
BMP40	40	6	12	110	1.75	80 / 160 / 388	153	637x630x1011





Batidoras

- Sistema de transmisión con poleas y bandas dentadas.
- Motor de alta eficiencia y calidad certificada.
- Sistema de seguridad con paro de emergencia.
- Fácil operación.
- Funcionamiento silencioso y de uso rudo.
- Mínimo mantenimiento
- Gancho, paleta y globo incluido.

Características Técnicas

MODELO	CAPACIDAD DEL TAZÓN (L)	CAPACIDAD DE HARINA (Kg)	CAPACIDAD DE MASA (Kg)	VOLTAJE (V)	POTENCIA (HP)	VELOCIDADES (R / min)	PESO (Kg)	DIMENSIONES. (Mm)
BMP60	60	8	16	220	3	4 / 150 / 28	230	724X652X1300



Amasadoras



- Sólida construcción y velocidad razonable para una excelente calidad de amasado.
- Sistema de transmisión por bandas.
- Funcionamiento silencioso y alta eficiencia.
- Diseño atractivo.
- 1 ó 2 velocidades de acuerdo al modelo.
- Mínimo mantenimiento.



1 velocidad



2 velocidades

Características Técnicas

MODELO	CAPACIDAD DEL TAZÓN (L)	CAPACIDAD DE HARINA (Kg)	VOLTAJE. (V)	POTENCIA (Hp)	VELOCIDAD DE MEZCLA. (R / min)	PESO (Kg)	DIMENSIONES. (Mm)
AMP20T	20	8	110	1.5 (0.5 / 1.0)	240 / 110	90	675X427X853
AMP40	40	16	110	3	220	104	754X490X1052
AMP40T	40	16	220	3 (2.0 / 3.0)	250 / 125	160	754X490X1052
AMP50	50	20	110	3	220	120	800X532X1052
AMP50T	50	20	220	3 (2.0 / 3.0)	240 / 120	185	800X532X1052



Amasadoras

Espigueros



- Sólida construcción y velocidad razonable para una excelente calidad de amasado.
- Sistema de transmisión por bandas.
- Funcionamiento silencioso y alta eficiencia.
- Diseño atractivo.
- 2 velocidades.
- Mínimo mantenimiento.

- Fabricado con tubular cuadrado de 1"
- Capacidades de 18 y 36 charolas.
- Hechos para soportar el trabajo diario.
- Ruedas con doble rodamiento y sistema de freno.
- Acabado en pintura electrostática.



Características Técnicas								
MODELO	CAPACIDAD DEL TAZÓN (L)	CAPACIDAD DE HARINA (Kg)	VOLTAJE (V)	POTENCIA (Kw)	VELOCIDAD DEL GANCHO (R / min)	VELOCIDAD DEL CAZO. (R / min)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (Mm)
AMP80	70	35	220	1.5 / 2.4	240 / 120	30 / 15	220	920X580X1142

CHAROLAS	MEDIDAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA
18	52 cm	62.5 cm	181.5 cm
36	101.5 cm	62.5 cm	181.5 cm

Laminadora



LSP520

- Diseño innovador
- Sistema de inmersión de aceite garantiza poco ruido, durabilidad y una vida útil larga.
- Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad.
- Sistema de ruedas de alta resistencia.
- Banda de primera calidad garantizando que la masa no se adhiera fácilmente.
- Fácil manejo

Características Técnicas

MODELO	VOLTAJE (V)	POTENCIA (Hp)	LONGITUD DE ROLLO (mm)	VELOCIDAD DE ROLLO (rpm)	RANGO DEL ROLLO (mm)	PESO NETO (Kg)	DIMENSIONES (mm)
LP520	110	1.0	Φ80x520	133	0-35	260	2640x880x1240



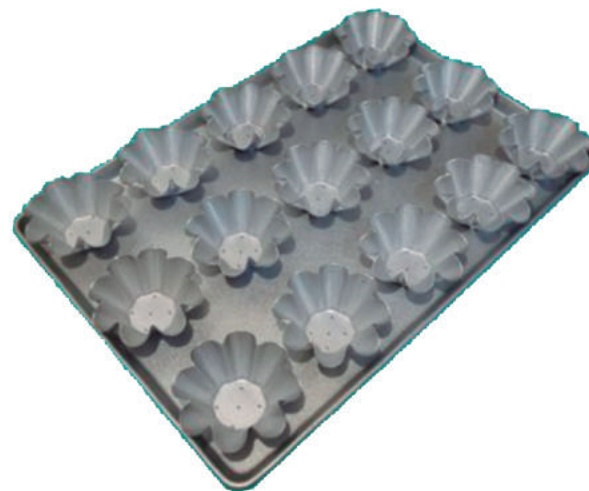
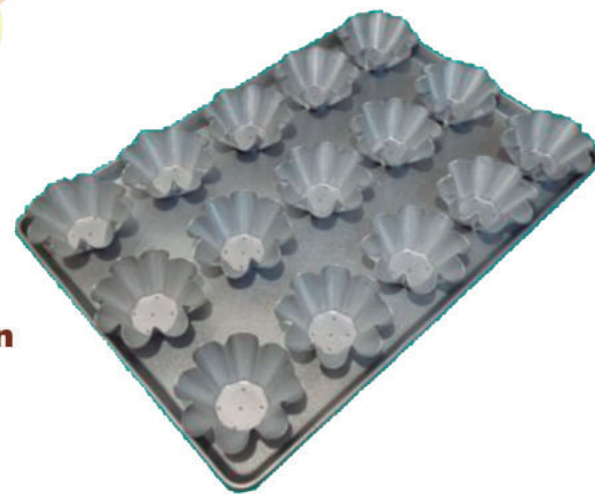
LSP340

Placas y Moldes



Placa para Muffin

- 6 cavidades
- 12 cavidades
- 24 cavidades
- 48 cavidades



Molde Chino

Si requiere usted algún molde, charola o medida en específico consulte con su asesor de ventas

Charola de 45 x 65 cm

Charola para pizza

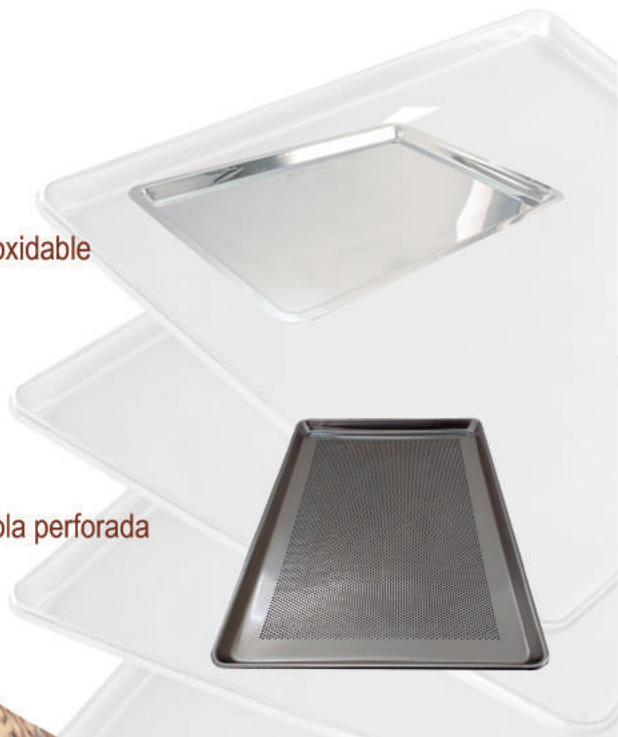


• Charola de lamina negra



• Charola zintroalum

• Charola de acero inoxidable



• Charola perforada

• Charola lisa



• Charola con malla



• Charola perforada





ZONA CHEF
ABASTECEDORA GASTRONÓMICA ^{MR}®