

# TIPOS DE HORNO INDUSTRIAL

 **NOVOTEC**  
PROFESIONALES EN COCINA INDUSTRIAL



# SELECCIONA EL TIPO DE HORNO IDEAL PARA TU NEGOCIO GASTRONÓMICO



**HORNO ESTÁTICO**

1



**HORNO CONVECTOR**

2



**HORNO COMBINADO**

3

## HORNO ESTÁTICO DE MÁXIMO RENDIMIENTO



### CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado con planchas de acero inoxidable.
- Nivel de temperatura hasta 260°C.
- Con control termostático para control de temperatura.
- Con quemador tipo ancla o flauta.
- Sistema de calefacción a gas LP o natural.
- Con 02 rejillas y 03 niveles

### IDEAL:

- Para empezar su negocio propio, al alcance de sus manos.

### DIRIGIDO:

- Restaurantes.
- Pastelerías.
- Fuentes de soda.
- Pizzerías.

### PRODUCCIÓN:

- Tiempo de cocción:  
60 min. aproximadamente

# HORNO CONVECTOR DE ALTA EFICIENCIA



## CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado en acero inoxidable.
- Nivel de temperatura hasta 300°C.
- Con termostato para control de temperatura y timer de fin de cocción.
- Con quemador potente y ventilador para la distribución de la temperatura dentro de la cavidad.
- Con sistema de calefacción a gas LP o Natural.
- Con 03 rejillas y 12 niveles.

## IDEAL:

- Para mejorar su producción y calidad de cocción.

## DIRIGIDO:

- Restaurantes.
- Pastelerías.
- Fuentes de soda.
- Pizzerías.
- Hoteles.
- Catering.

## PRODUCCIÓN:

- Tiempo de cocción:  
40 min. aproximadamente

## HORNO COMBINADO POTENTE Y TECNOLÓGICO



### CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado en acero inoxidable.
- Nivel de temperatura hasta 260°C.
- Con termostato, timer y sonda para la temperatura.
- Con quemador eficiente, ventilador para la distribución de la temperatura y sistema de vaporización.
- Con 10 niveles, de medidas GN 1/1.
- Con sistema de calefacción a gas LP o natural.

### IDEAL:

- Para preparar variedad de platos e innovar en sus preparaciones. Permite llevar a cabo procesos de cocción al vapor, además de por convección. También con este equipo se pueden regenerar los alimentos.

### DIRIGIDO:

- Pastelerías.
- Fuentes de soda.
- Pizzerías.
- Hoteles.
- Catering.

### PRODUCCIÓN:

- Tiempo de cocción:  
30 min. aproximadamente




# NOVOTEC

PROFESIONALES EN COCINA INDUSTRIAL

info@novotec.com.pe | [www.novotec.com.pe](http://www.novotec.com.pe)

**Oficina:** Av. Ignacio Merino 2666 Lince, Lima - Perú

**Telfs.:** (511) 441-0573 | 221-7164 | 221-0793

 944 806 476

Síguenos en:   