



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA
WWW.IG.COM.AR



HORNOS CONVECTORES



HORNOS CONVECTORES

HORNOS CONVECTORES

Ingeniería Gastronómica desarrolla en el país los hornos conveectores preferidos por los chef. Construidos con materiales de primera calidad y tecnología de última generación, permiten una cocción pareja en tiempos reducidos. Estas características surgen como respuesta de nuestros ingenieros a las necesidades de la cocina moderna.



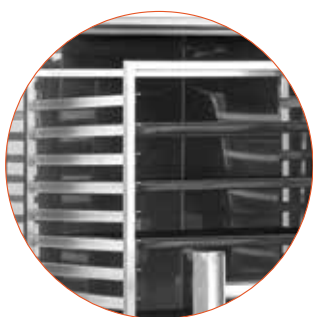
• CONVECTOMATIC 1500

Características de diseño

- Gabinete en acero inoxidable de primera calidad.
- Tablero de comando y automatización con tecnología de última generación.
- Modelos de 12 bandejas GN 2/1 ó 24 bandejas GN1/1.
- Quemador tipo lanzallamas ó tubular (depende del modelo).
- Calefacción eléctrica ó a gas.
- Rango de temperatura de 50 °C a 300 °C.



· Nuevo panel digital.



· Rack para cocción de 12 bandejas GN 2/1 simultáneas o 24 GN 1/1.



· Carro porta rack rodante.



• CONVECTOMATIC 1500



HORNOS CONVECTORES

HORNOS CONVECTORES



- **CONVECTOMATIC 250 (ELÉCTRICO)**

Para cocción de 4 bandejas GN 1/1 simultáneas.



- **FOURMATIC 8 (CALEFACCIÓN A GAS O ELÉCTRICA)**

Para cocción de 8 bandejas de 600 x 400 simultáneas ó 650 x 450.

Características de diseño

- Gabinete en acero inoxidable de primera calidad.
- Tablero de comando y automatización con tecnología de última generación.
- Modelos de 4, 6 y 8 bandejas (4 bandejas GN 1/1 - 6 bandejas GN 2/1 ó 12 GN1/1 - 8 bandejas de 600 x 400 ó 650 x 450).
- Quemador tubular de acero inoxidable.
- Calefacción eléctrica ó a gas.
- Rango de temperatura de 50 °C a 300 °C.



• FOURMATIC 4 PANADERO REPOSTERO (ELÉCTRICO)

Para cocción de 4 bandejas de 600 x 400 simultáneas ó 650 x 450.



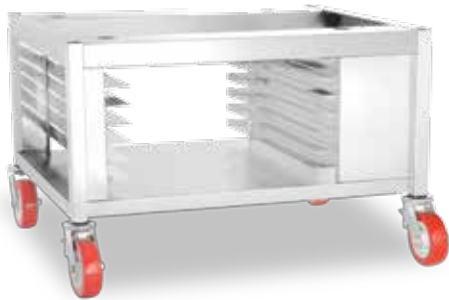
• CONVECTOMATIC 750 (CALEFACCIÓN A GAS O ELÉCTRICA)

Para cocción de 8 bandejas de 600 x 400 simultáneas ó 650 x 450.



HORNOS CONVECTORES

ACCESORIOS



• BASE 750



• BASE C/GUÍAS
FOURMATIC 4



• FERMENTADOR
FOURMATIC 4



• FERMENTADOR
FOURMATIC 8
Y HORNO 750



• BASE GN
1 BOCA



• BASE GN
2 BOCAS



• BASE GN 1300



• BASE PARA HORNO 4 DS
PIZZERO

FICHA TÉCNICA

HORNO FOURMATIC 8 (Gas y Eléctrico)

Características generales

(Rango de temperatura de 50 °C a 300 °C)
 Entrada de gas 3/4" bsp.
 Guías para 8 bandejas de 60 x 40 o de 65 x 45 cm.
 Quemador Tipo lanzallamas.
 Motor de 3/4 HP 220V 50/60 Hz.
 Comando 0,5 KW



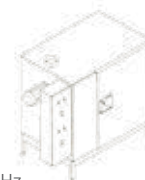
Características técnicas

Modelo	Fourmatic 8-G / F 8-E
Consumo	30200 Kcal/h / 15 Kw/h
BTU	120800
Medidas (L-P-H cm)	94 x 121 x 74,5
Peso bruto (Kg)	206
Peso neto (Kg)	179
Volumen (m³)	1,16

HORNO CONVECTOR 1500 (Gas y Eléctrico)

Características generales

(Rango de temperatura de 50 °C a 300 °C)
 Provisto con 12 bandejas enlozadas GN 2/1.
 Rack portabandejas y carro p/rack.
 Quemador tubular. Filtro para grasas desmontable en ac. inox. y bandeja colectora.
 Motor de 1 KW 380 V. Comando 0,5 KW 220 V 50/60 Hz



Características técnicas

Modelo	1500-G / 1500-E
Consumo	32000 Kcal/h / 36 Kw/h
BTU	125320
Medidas (L-P-H cm)	155 x 83 x 150
Peso bruto (Kg)	517
Peso neto (Kg)	450
Volumen (m³)	2,50

HORNO FOURMATIC 4 (Eléctrico)

Características generales

(Control de temp. termostático.
 Rango de 50°C a 300°C)
 Capacidad de 4 bandejas de 60 x 40 o de 65 x 45 cm.
 Calefaccionado por resistencia blindada circular.
 Protector de apertura de puerta.
 Alimentación 380 V 50/60 Hz / 220 V



Características técnicas

Modelo	Fourmatic 4
Consumo (KW)	6
Medidas (L-P-H cm)	82 x 80 x 67
Peso bruto (Kg)	59
Peso neto (Kg)	47
Volumen (m³)	0,62

HORNO CONVECTOMATIC 750 (Gas y Eléctrico)

Características generales

(Rango de temperatura de 50 °C a 300 °C)
 Entrada de gas 3/4" dsp.
 6 rejillas para recibir 6 bandejas GN 2/1 ó 12 GN 1/1. Puerta visor con doble vidrio.
 Quemador tubular. Motor de 3/4 HP. 220 V 50/60 Hz. Vaporizador manual.



Características técnicas

Modelo	750-G / 750-E
Consumo	17200 Kcal/h / 9 Kw/h
BTU	68800
Medidas (L-P-H cm)	101 x 110 x 84
Peso bruto (Kg)	313
Peso neto (Kg)	272
Volumen (m³)	1,25

HORNO CONVECTOMATIC 250 (Eléctrico)

Características generales

(Control de temp. termostático.
 Rango de 50 °C a 300 °C)
 Capacidad 4 bandejas GN 1/1,
 Calefaccionado por resistencia blindada circular.
 Protector de apertura de puerta.
 Alimentación 380 V 50/60 Hz / 220 V



Características técnicas

Modelo	Convector 250
Consumo (KW)	6
Medidas (L-P-H cm)	82 x 80 x 67
Peso bruto (Kg)	59
Peso neto (Kg)	47
Volumen (m³)	0,62



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA**
WWW.IG.COM.AR

Ingeniería Gastronómica S.A. | Calle 93 N° 729 - (B1672AEE)
San Martín - Buenos Aires, Argentina
Tel.: +54 (11) 4754 - 5000 | ventas@ig.com.ar