



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



NUESTROS HORNOS



HORNOS

HORNOS GN 1 y GN 2

Los hornos de Ingeniería Gastronómica están concebidos para ofrecerle la mayor versatilidad y capacidad de producción en el menor espacio, optimizando al máximo el lugar de trabajo. Realizados exteriormente en acero inoxidable de primera calidad, con interior de cámara en chapa doble decapada enlozada, estos equipos conforman la inversión más conveniente del mercado, asegurándole una mejor performance por mucho más tiempo.



• GN 1 HORNO CON BASE (OPCIONAL)



· Guías laterales desmontables.



· Puerta con doble bisagra.



· Robinete c/ válvula de seguridad.

Características de diseño

- Guías laterales para asador de tres posiciones, totalmente desmontables para su limpieza.
- Puerta de horno con doble bisagra.
- Piso refractario o de fundición (dependiendo del modelo).
- Puerta de vidrio ó puerta ciega (dependiendo del modelo).
- Calefacción eléctrica ó a gas.
- Equipos de gas con válvula de seguridad.

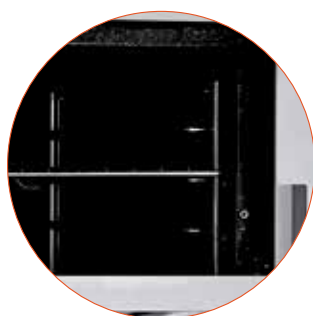


- GN 2 HORNO APILABLE CON BASE (OPCIONAL)

HORNOS GN 1300



- GN 1300 CON ALIMENTACIÓN A GAS
1, 2 Y 3 PUERTA CIEGA (BASE OPCIONAL)



· Guías laterales desmontables.



· Puerta ciega, opcional puerta c/ visor de vidrio.



· Válvula de seguridad c/termostato.

Características de diseño

- Guías laterales para asador de tres posiciones, totalmente desmontables para su limpieza.
- Puerta de horno con doble bisagra.
- Piso refractario.
- Termómetro y termostato.
- Encendido piezoeléctrico.
- Puerta de vidrio ó puerta ciega (dependiendo del modelo).
- Calefacción eléctrica ó a gas.
- Equipos de gas con válvula de seguridad.



- GN 1300 CON ALIMENTACIÓN A GAS
1, 2 Y 3 PUERTA CIEGA (CON BASE OPCIONAL)



HORNOS

HORNOS OEM



• OEM HORNO ELÉCTRICO APILABLE



ACCESORIOS



• BASE PARA HORNO PIZZERO



• BASE PARA HORNO GN 1 BOCA

FICHA TÉCNICA

HORNO APILABLE GN 1 y GN 2 (Eléctrico o gas)

Características generales

(Rango de temperatura de 0 °C a 300 °C)
 Llave de gas con válvula de seguridad.
 Provisto de 1 rejilla y 1 asadera por boca.
 Entrada de gas 3/4" dsp.
 Adicional: piso refract., luz interior,
 puerta vidriada, termostato.
 Todos los quemadores son de acero inoxidable.



OEM HORNO PIZZERO (Eléctrico)

Características generales

(Control de temp,
 termostático. Rango
 de 50 °C a + 350°C)
 Med. interna de
 cámara de cocción:
 63 x 63 x 17 cm.



Características técnicas

Modelo	GN 1	GN 2	4/ DS
Consumo (Kcal/h)	6000	12000	4 (KW)
Consumo (Kw)	7	14	-
BTU	24000	48000	100 x 91 x 47
Medidas (L-P-H cm)	83 x 98 x 51,5	83 x 98 x 103	116
Peso bruto (Kg)	89	177	93
Peso neto (Kg)	71	142	0,62
Volumen (m³)	0,53	1,16	

HORNO APILABLE GN 1300 (Calefacción eléctrica)

Características generales

(Rango de temperatura de 0 °C a 300 °C)
 Con resistencias blindadas en piso y techo
 controladas individualmente por un termostato.
 Provisto de una rejilla por boca.
 Tensión 220 V 50/60 Hz
 (A pedido 380 V ó 110 V)



Características técnicas

Modelo	GN 1300 EPV	GN 1300 EPV 2	GN 1300 EPV 3
Consumo (Kw)	6,6	13,2	19,8
Medidas (L-P-H cm)	125 x 85 x 51,5	125 x 85 x 103	125 x 85 x 155
Peso bruto (Kg)	161	322	483
Peso neto (Kg)	140	280	422
Volumen (m³)	0,80	1,63	2,35

HORNO APILABLE GN 1300 (Calefacción a gas)

Características generales

(Rango de temperatura de 0 °C a 300 °C)
 Con quemador tubular múltiple.
 Provisto de 1 rejilla galvanizada por c/boca.
 Tensión 220 V 50/60 Hz
 Todos los quemadores son de acero inoxidable.



Características técnicas

Modelo	GN 1300 GPV	GN 1300 GPV 2	GN 1300 GPV 3
Consumo (Kcal/h)	14000	28000	42000
Consumo (Kw)	16	32	48
Medidas (L-P-H cm)	125 x 85 x 51,5	125 x 85 x 103	125 x 85 x 155
BTU	56000	112000	168000
Peso bruto (Kg)	149	299	448
Peso neto (Kg)	130	260	390
Volumen (m³)	0,80	1,63	2,35



**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