



Pro-Termex
HORNOS | AISLANTES | REFRACTARIOS

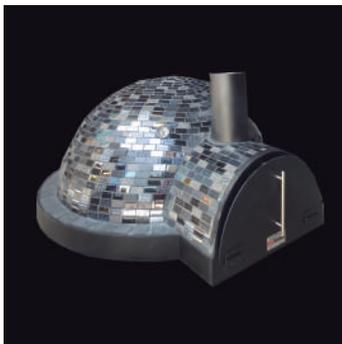
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ahora que tú comiences a usar nuestros Hornos tú alcanzaras el mejor sabor del platillo que estes preparando y una experiencia al cocinar inigualable. Tendrás el control de cada aroma, sabor, textura y color teniendo la seguridad que tu y cada comensal sentirá la explosión de sensaciones en el primer bocado logrando el reconocimiento de toda la familia y amigos. Cada que enciendas tu Horno ProTermex, lograrás visualizar cada momento exitoso en tu vida sabiendo que la inversión hecha valió en su totalidad la pena.

Al ser parte del selecto grupo de propietarios de un Horno ProTermex tú llamarás la atención de tus amigos quienes te buscarán para satisfacer esos placeres a los que la comida nos lleva.

Fabricado con fibras solubles del alta temperatura amigables al cuerpo utilizando tecnología única con propiedades térmicas y mecánicas. La mezcla de Calcio, sílice y magnencio en el horno permiten temperaturas de hasta 1200°C (2200°F).

Los Hornos ProTermex son fabricados en instalaciones certificadas en ISO 9001:2008.



CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y BENEFICIOS

CARACTERÍSTICAS	VENTAJAS	BENEFICIOS
Baja Conductividad Térmica		Podrás Ahorrar en gas y leña
Alto Almacenamiento de calor	Fabricado con fibras solubles del alta temperatura amigables al cuerpo	Ahorrarás por menor pedida de calor
Resistencia al Choque térmico	Cero grietas en el horno	Tu horno mantendrá la integridad física eliminando las grietas como en los hornos convencionales
Encendido Electrónico de Chispa	Fuera los encendedores	Evitarás tener que buscar como prender el horno
Quemador interior perimetral radial	Calentamiento Uniforme	Lograrás una temperatura mas estable
Metales en Acero Inox 304	Libre de cualquier óxido	Evitarás cualquier contacto con la oxidación del metal
Pinturas para alta temperatura (600°C)		
Medidor de aguja de temperatura interna	Control más exacto	Controlarás la cocción a la temperatura que busques
Combustión perfecta Aire/Gas del quemador (Flama azul)	Libre de partículas de hollin de una mala combustión	Notarás la diferencia en la limpieza de tu cocina e interior del horno.
Peso Promedio desde 70kg hasta 210kg según el tamaño	Fácil movimiento de cada horno por su peso	Lograrás mover facilmente tu horno a donde quieras
Tecnología e Ingeniería 100% mexicana		Podrás modificar el diseño del horno a tu conveniencia y utilidad
Más de 40 tipos de diseños	Cualquier diseño que imagines lo colocamos	
Placa refractaria de alta densidad		Tendrás el diseño de tus sueños en tu horno
Control de temperatura interna con válvula de mariposa en chimenea	Almacenamiento del calor	Dejarás de perder el calor que hay dentro al mantenerlo por más tiempo
Compramos tu horno después de usarlo	Somos los únicos que compramos tu horno	Te beneficiarás con dinero de tu inversión inicial
Disponibilidad de refacciones	Fácil cambio de piezas internas	Evitarás reparaciones complejas y largas
Disponibilidad de mesas	Alternativa visual	Podrás resaltar el ambiente del horno con la mesa minimalista
Consumo de gas por hr = 360gr = \$3.24pesos x hr = 50 hrs tanque 10 lts	Conocimiento exacto de inversión económica en gas	Sabrás con exactitud cuantas horas de diversión tienes para cocinar

		CANTIDAD DE PIZZAS QUE CABEN DENTRO			
		35cm	30cm	25cm	20cm
HORNO	Hawaiana 120	5	10	15	22
	Mexicana 105	4	7	10	19
	Pepperoni 90	4	4	5	10
	Napolitano 75	2	4	4	8
	Margarita 60	1	1	4	4
PRODUCCIÓN DE PIZZA POR HORA	Hawaiana 120	150	300	450	660
	Mexicana 105	120	210	300	570
	Pepperoni 90	120	120	150	300
	Napolitano 75	60	120	120	240
	Margarita 60	30	30	120	120

** Considerando 2min de cocción de cada pizza

* Los 2 minutos depende mucho de cómo se haga la pizza

CUIDADOS DEL HORNO



- No exponerlo a golpes en frío ni en caliente ni en el exterior.
 - Cuidado con golpes de leña en el interior del horno estando caliente o frío.
 - Puede colocarse tanto en interiores como exteriores.
 - Al primer uso, dejarlo 4 horas prendido a 150°C.
- Conforme se use se irá cocinando en la plancha de manera más eficiente.

NOTAS

- El sistema de gas se vende por separado
- Bases metálicas se venden por separado



Pro-Termex
HORNOS | AISLANTES | REFRACTARIOS



✉ contacto@pro-termex.com
☎ (33) 1955-1547 y (33)1523-4429



📍 Bodeguero 5949 Col. Artesanos 🌐 www.pro-termex.com
Tlaquepaque Jal. 45598