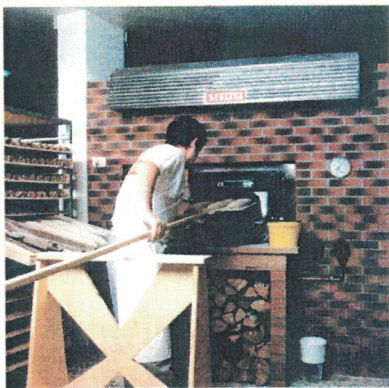
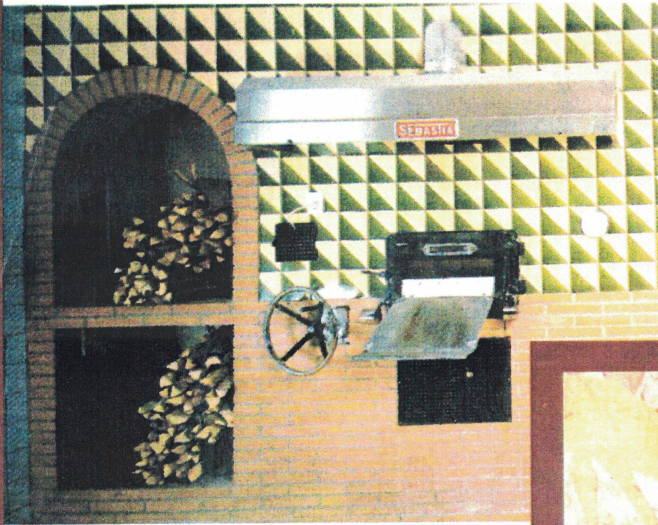


HORNOS

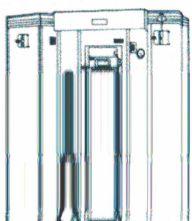
SEBASTIÁ®

FABRICACIÓN Y MANTENIMIENTO DE HORNOS



- Una verdadera máquina de cocer pan a cocción continua, de solera giratoria, fácil manejo, permite cocer panes de todas clases y tamaños, cómo también pastelería

indistintamente; no tienen reacciones fuertes al calor; se instala en cualquier lugar. Auténticamente metálico, de hierro e inoxidable, fachada decorada con ladrillo rústico. Todo a base de piezas recambiables, garantía a satisfacción del comprador. Para quemar leña, viruta, carbón, y el de mejor rendimiento para gas ciudad.

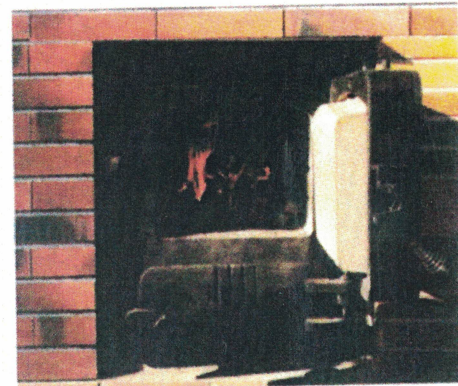
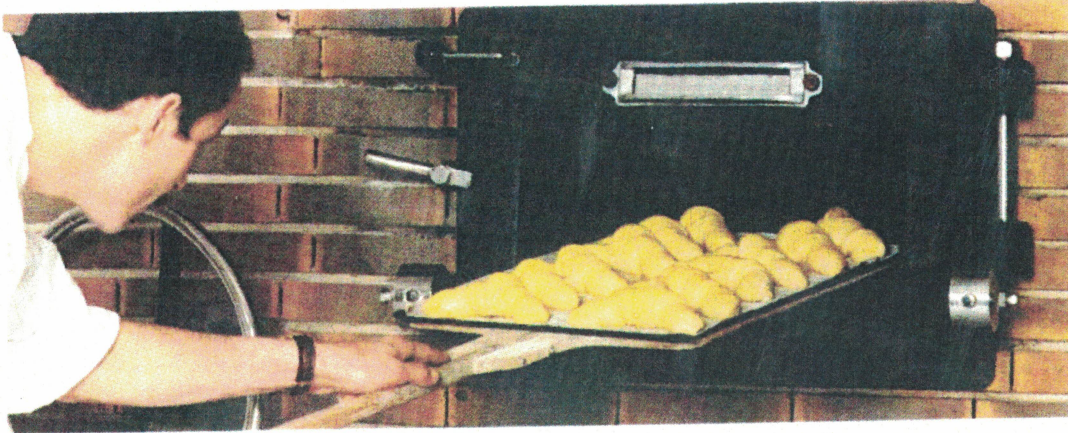


HORNOS SEBASTIÁ



SEBASTIÁ, MÁS DE 40 AÑOS DE EXPERIENCIA

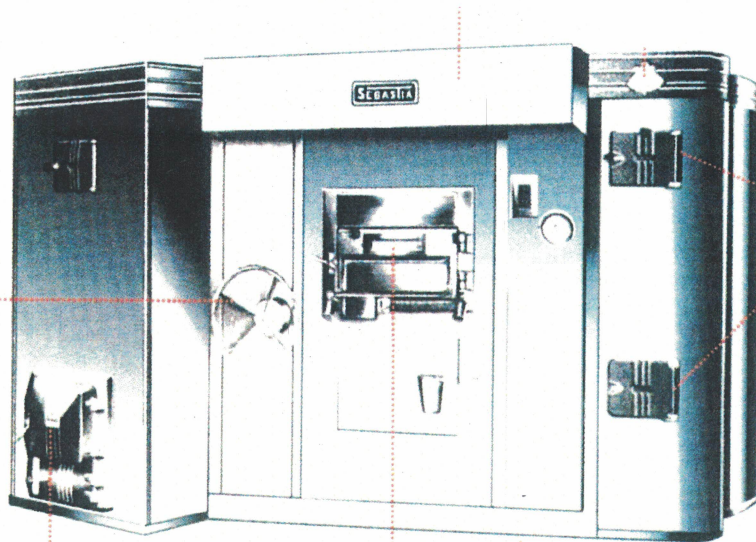
***UN HORNO ARTESANO... UN PAN DE CALIDAD
¡DOS PRODUCTOS EN UNO!***



DATOS TÉCNICOS



EXTRACTOR DE VAPOR



ROTACIÓN DE PLATAFORMA SIN EJE CENTRAL

REGISTROS DE REGULACIÓN TECHO - SUELO

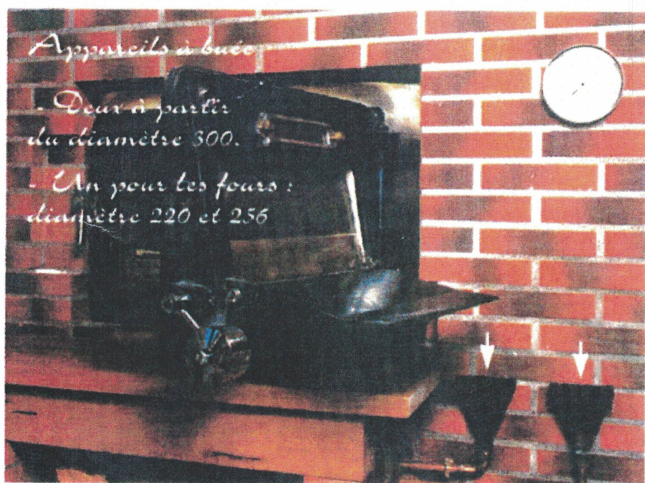
HORNILLA CONSTRUIDA CON LADRILLO REFRACTARIO

PUERTA DE APERTURA TOTAL

BASE AISLADA

*SISTEMA INNOVADOR DE VAPOR, PARA QUE SU PAN BRILLE Y DESLUMBRE.

A d a p t a b l e



*FABRICACIÓN ARTESANAL CON MATERIALES DE ALTA CALIDAD Y RESISTENCIA.

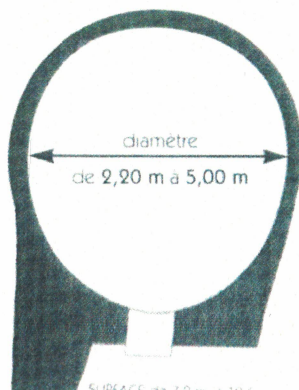
*REVOLUCIONE EL MERCADO INSTALE UNA "BOUTIQUE" DE PAN, NO TENDRÁ COMPETENCIA.

*EL MÁS FUNCIONAL Y ECONÓMICO.

*NUEVOS DIAMETROS:
2,00 M. = 3,14 M2 COCCIÓN

2,77 M. = 6,00 M2 COCCIÓN

ADAPTE EL HORNO A SU LOCAL ORIENTANDO LA HORNILLA SEGÚN SUS NECESIDADES



DIAMETRO INTERIOR/ COCCIÓN UTIL

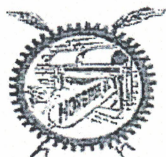
Ø 2,20 m	3,80 m ²
Ø 2,56 m	5,00 m ²
Ø 3,00 m	7,00 m ²
Ø 3,20 m	8,00 m ²
Ø 3,50 m	9,60 m ²
Ø 4,00 m	12,50 m ²
Ø 4,50 m	16,00 m ²
Ø 5,00 m	16,00 m ²



SEBASTIA



**SOMOS LOS ÚNICOS ESPECIALISTAS
EN GIRATORIOS EN EL MERCADO, PORQUE NOS DEDICAMOS
EXCLUSIVAMENTE A LO QUE FABRICAMOS**



HORGIPAN, S.L.
FABRICACIÓN Y MANTENIMIENTO DE HORNOS SEBASTIA

Paseo Sanllehy, 15, N-19, Pol. Ind. Sud-Est
08213 Polinyà. (BCN)
Tels. 93 381 15 16 - 93 381 15 50
Fax: 93 713 23 30
e-mail: sebastiahornos@yahoo.es

www.hornos-sebastia.com

