



FERROVIE[®] 2025

TODO LO QUE NECESITAS.

Robusto, feroz y de alto impacto: alcanza 500°C en 60 minutos, conserva el calor ocho horas y solo consume 1 litro de gas por hora.

Encuétranos
en nuestro
Showroom

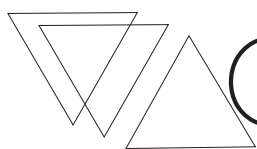


PIZZA PAN HORNOS DE LEÑA
AV. CIRCUNVALACIÓN YÁÑEZ
No.2006, COLONIA AMERICANA
C.P. 44190, GUADALAJARA,
JALISCO

www.pizzapan.com.mx
ventas@pizzapan.com.mx



(33) 25 38 63 84



CARACTERÍSTICAS

Calienta de 0°C a 500°C en 60 minutos.

Peso: 95 kg

Área de cocción: 56 x 53.5 cm

Consumo de gas: 1 litro por hora

Capacidad: 1 pizza de 45 cm o 2 de 25 cm

Pintura electrostática de alta temperatura

Chimenea con control de flujo de aire

Conserva la temperatura hasta por 8 horas

Piso refractario de grado alimenticio

Base de acero inoxidable con 2 mesas desplegadas

Soporte triple para utensilios



ESPECIFICACIONES



Capacidad:
1 pizza de 45 cm
o 2 pizzas de 25 cm



Peso:
95 kg



Pizzas por hora:
40*

*Capacidad de producción variable según temperatura, tipo de receta y habilidades del pizzero.



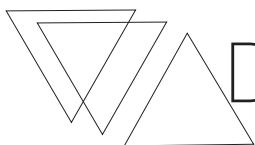
Área de cocción:
56 x 53.5 cm



Opciones de uso:
gas.



Consumo:
1 litro de gas por hora.



DATOS TÉCNICOS DEL QUEMADOR

Potencia Térmica:	50,000 BTU
Consumo de gas:	0.52m³/h
Presión de gas recomendada:	2800 Pa/0.406 Psi/11" WC
Requerimientos de instalación del gas:	LPG
Tubería de gas:	Manguera de 3/8"
Conexión de entrada:	5/8"-18UNF
Certificaciones del quemador:**	CE CSA

** Para uso de gas únicamente

Encuétranos
en nuestro
Showroom

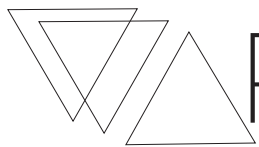


PIZZA PAN HORNOS DE LEÑA
AV. CIRCUNVALACIÓN YÁÑEZ
No.2006, COLONIA AMERICANA
C.P. 44190, GUADALAJARA,
JALISCO

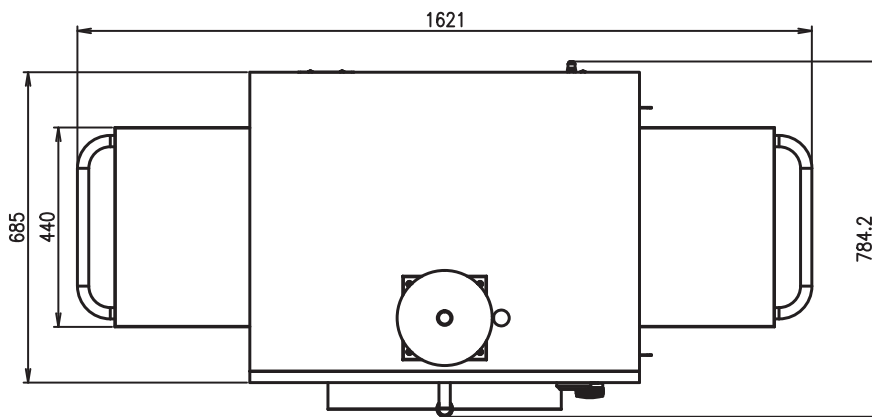
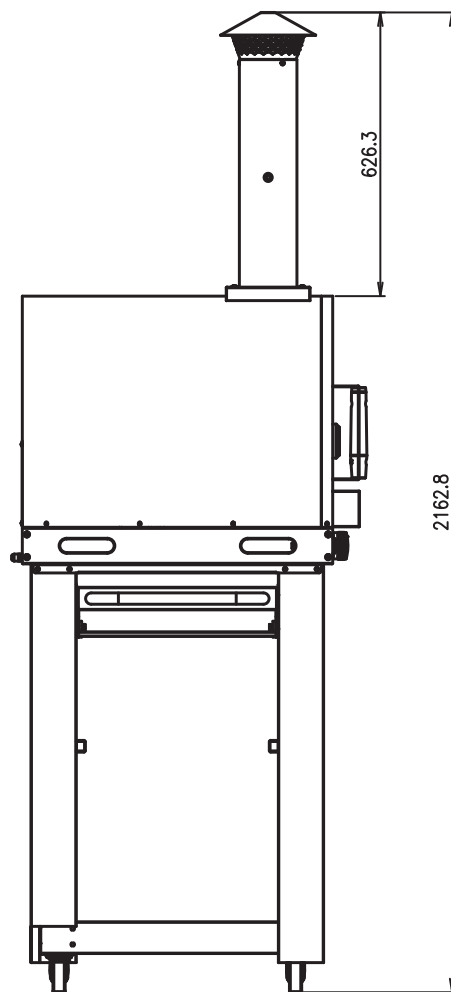
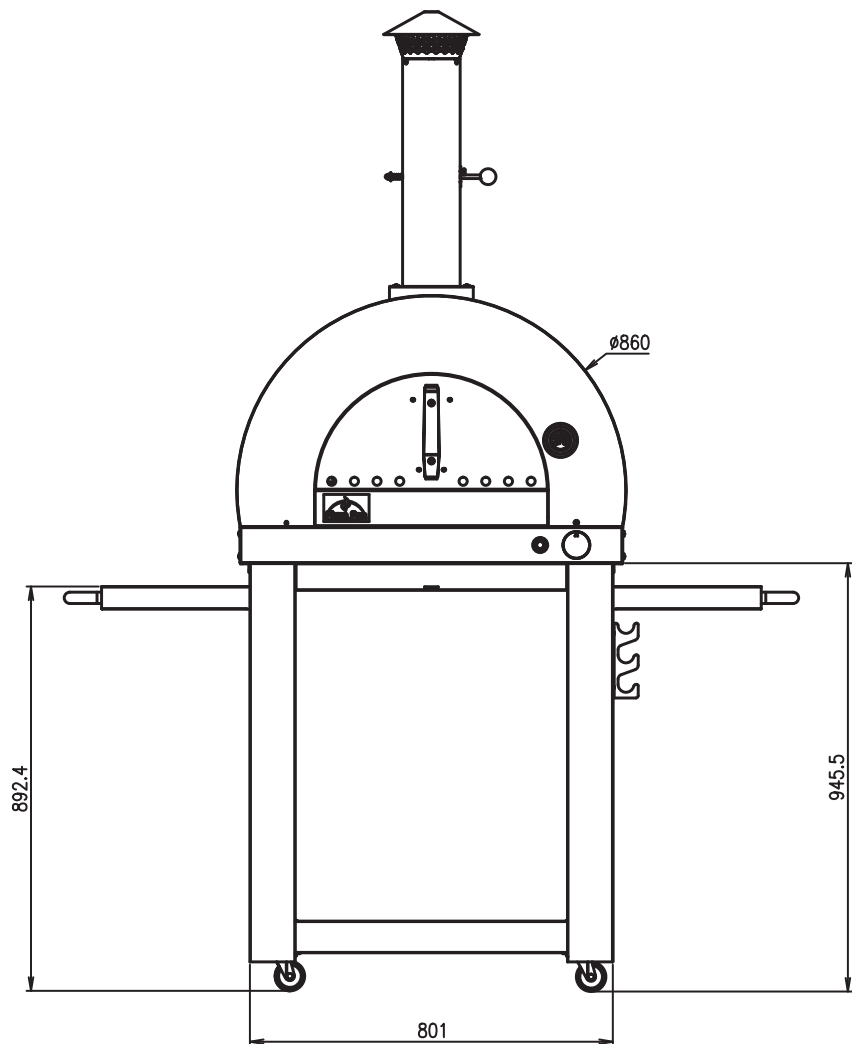
www.pizzapan.com.mx
ventas@pizzapan.com.mx



(33) 25 38 63 84



PLANOS



Encuétranos
en nuestro
Showroom



PIZZA PAN HORNOS DE LEÑA
AV. CIRCUNVALACIÓN YÁÑEZ
No.2006, COLONIA AMERICANA
C.P. 44190, GUADALAJARA,
JALISCO

www.pizzapan.com.mx
ventas@pizzapan.com.mx



(33) 25 38 63 84



EL HORNO SIN LÍMITES, CON UN PODER FERROZ.

"¡Con 95 kg de pura potencia, Feroce alcanza 500°C en 1 hora, hornea hasta 2 pizzas y sin perder calor hasta por 8 horas, así se cocina en México!"

y obvio es de Pizza Pan...

TODO LO QUE NECESITAS.

Encuétranos
en nuestro
Showroom



PIZZA PAN HORNOS DE LEÑA
AV. CIRCUNVALACIÓN YÁÑEZ
No.2006, COLONIA AMERICANA
C.P. 44190, GUADALAJARA,
JALISCO

www.pizzapan.com.mx
ventas@pizzapan.com.mx



(33) 25 38 63 84