



# FEROCIE<sup>®</sup> 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

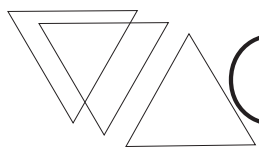


PIZZA PAN HORNOS DE LEÑA  
AV. CIRCUNVALACIÓN YÁÑEZ  
No.2006, COLONIA AMERICANA  
C.P. 44190, GUADALAJARA,  
JALISCO

[www.pizzapan.com.mx](http://www.pizzapan.com.mx)  
[ventas@pizzapan.com.mx](mailto:ventas@pizzapan.com.mx)



(33) 25 38 63 84



# CARACTERÍSTICAS

Calienta de 0° A 500° en 60 minutos.

Peso: 67.5 KG.

Área de cocción: 56 cm x 53.5 cm.

Consumo de gas: 1 litro por hora.

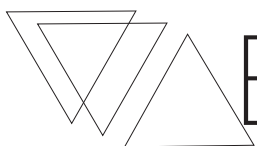
Capacidad: 1 pizza de 45 cm o 2 de 25 cm.

Pintura electroestática de alta temperatura.

Chimenea con control de flujo de aire.

Conserva la temperatura por hasta 8 horas.

Piso refractario de grado alimenticio.



# ESPECIFICACIONES



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



Peso:  
67.5 kg



Pizzas por hora:  
40\*

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



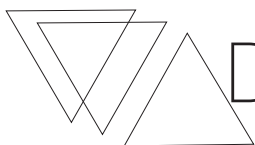
Área de cocción:  
56 x 53.5 cm



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

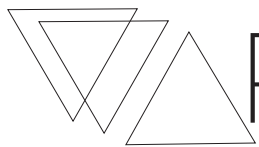


PIZZA PAN HORNOS DE LEÑA  
AV. CIRCUNVALACIÓN YÁÑEZ  
No.2006, COLONIA AMERICANA  
C.P. 44190, GUADALAJARA,  
JALISCO

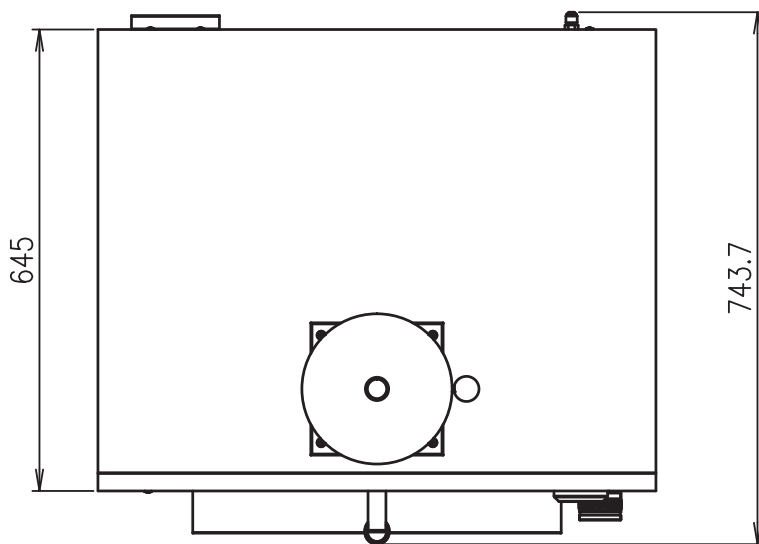
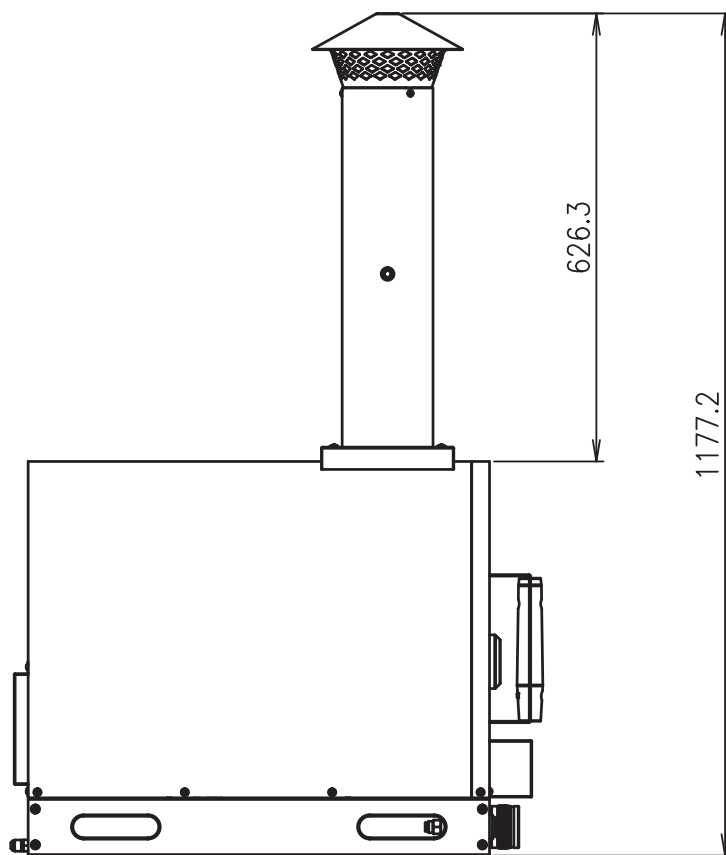
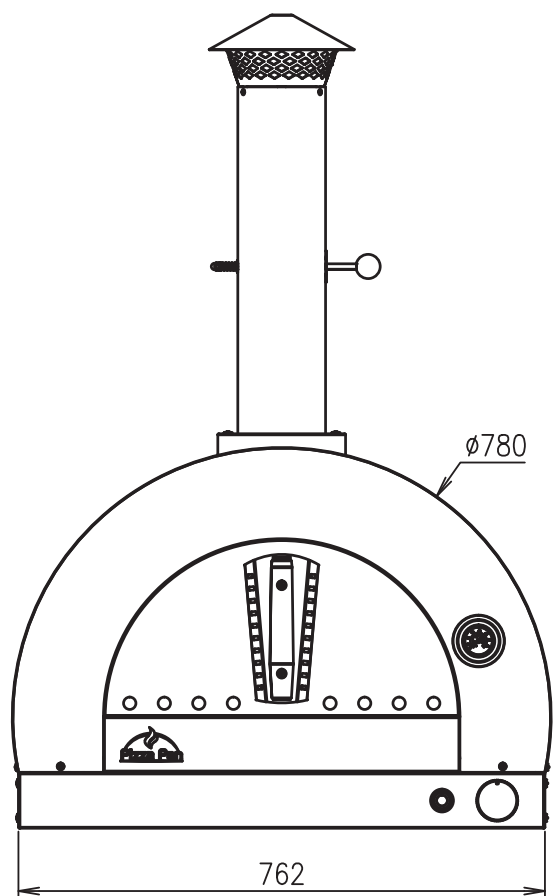
[www.pizzapan.com.mx](http://www.pizzapan.com.mx)  
[ventas@pizzapan.com.mx](mailto:ventas@pizzapan.com.mx)



(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](http://www.pizzapan.com.mx)  
[ventas@pizzapan.com.mx](mailto:ventas@pizzapan.com.mx)



(33) 25 38 63 84



# EL HORNO SIN LÍMITES, CON UN PODER FERROZ.

"¡Con 67.5kg 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](http://www.pizzapan.com.mx)  
[ventas@pizzapan.com.mx](mailto:ventas@pizzapan.com.mx)



(33) 25 38 63 84