

Índice

¿Quienes Somos?	3
Hornos Panaderos y Reposteros	5
Hornos Pizzeros	6
Hornos De Acero Inoxidable	7
Hornos Modelo Galleteros	8
Hornos Modelo Galleteros Frente Inox	9
Horno Tradicionales	10
Rosticeros	12
Mesas	14
Espigueros	15



¿QUIENES SOMOS?

Hornos HORMEX, somos una empresa 100% mexicana y registrada en la cual te brinda todas las facilidades para formar parte de tu proyecto de panificación, negocio, distribución de nuestros productos. Cumplir con sus expectativas a través de un servicio de calidad.

Contamos con todo lo requerido para tu planificación, con la mejor calidad, ya que ofrecemos diferentes productos no solo en el área panadera.

HORMEX te ofrece, hornos de gaveta, hornos de gaveta en acero inoxidable, hornos automatizados, espigueros, charolas, fermentadoras, mesas de trabajo, cortadoras. Con el fin de que tu producción cumplan tus expectativas de calidad.

Hornos HORMEX te proporciona el catálogo 2021, con la finalidad de proporcionarte todos los productos que manejamos y esperemos seamos de tu mayor agrado y te GARANTIZAMOS resultados prestigiosos.





•HORNOS DE GAVETA•

CARACTERÍSTICAS

- · Fabricado de lámina galvanizada calibre 20.
- · Forrado con 4" de aislante termico.
- · Aditamentos para uso de gas lp o gas natural.
- · Termómetro para vigilar la temperatura.
- · Válvula reguladora de flama.
- · 4 ruedas de doble rodamiento.
- · Fabricado en 2 pzas (horno + base).
- · Pintado con pintura electrostática (horneada)
- · Quemadores tipo flauta.
- · Ahorrador de gas
- · Base reforzada.
- · Puertas con cristales templados.
- · Equipado con iluminación interior.
- · Espiguero en la parte inferior.

FUNCIONES





VAPOR

CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA	PESO
1 charola (Mesa)	85 cm	63 cm	77.5 cm	40 kg
1 charola	92.5 cm	80 cm	115 cm	45 kg
2 charolas	92.5 cm	80 cm	151 cm	50 kg
3 charolas	92.5 cm	80 cm	170 cm	65 kg
4 charolas	120 cm	102 cm	151 cm	70 kg
6 charolas (Horizontal)	175 cm	102 cm	158 cm	80 kg
6 charolas (Vertical)	120 cm	102 cm	163.5 cm	90 kg
9 charolas	175 cm	102 cm	163.5 cm	120 kg
12 charolas	243 cm	102 cm	176 cm	190 kg





·HORNOS PARA PIZZAS·

CARACTERÍSTICAS

- · Fabricado de lámina galvanizada calibre 20.
- · Base con placa de piedra volcánica
- · Forrado con 4" de aislante termico.
- · Aditamentos para uso de gas lp o gas natural.
- · Termómetro para vigilar la temperatura.
- · Válvula reguladora de flama.
- · 4 ruedas de doble rodamiento.
- · Fabricado en 2 pzas (horno + base).
- · Pintado con pintura electrostática (horneada)
- · Quemadores tipo flauta.
- Ahorrador de gas
- Base reforzada.
- · Puertas con cristales templados.
- · Equipado con iluminación interior.
- · Espiguero en la parte inferior.

CAPACIDAD Y MEDIDAS

CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
1 Charolas	92.5 cm	80 cm	155 cm
2 Charolas	120 cm	102 cm	150 cm
3 Charolas	175 cm	102 cm	120 cm
6 Charolas	175 cm	102 cm	120 cm
9 Charolas	175 cm	102 cm	163.5 cm
12 Charolas	243 cm	102 cm	176 cm

*SE PUEDEN HACER EN ACERO INOXIDABLE







PIEDRA VOLCÁNICA





•HORNOS DE GAVETA TRADICIONAL• PARA PAN Y PIZZA

CARACTERÍSTICAS

- · Fabricado de lámina galvanizada calibre 20.
- · base con placa de piedra volcánica
- · Forrado con 4" de aislante termico.
- · Aditamentos para uso de gas LP o gas natural.
- · Termómetro para vigilar la temperatura.
- · Válvula reguladora de flama.
- · 4 Ruedas de doble rodamiento.
- · Fabricado en 2 pzas (horno + base).
- · Pintado con pintura electrostática (horneada)
- · Quemadores tipo flauta.
- · Ahorrador de gas
- · Base reforzada.
- · Puertas con cristales templados.
- · Equipado con iluminación interior.
- · Espiguero en la parte inferior

FUNCIONES









*SE PUEDEN HACER EN ACERO INOXIDABLE



• HORNOS DE GAVETA•

ACERO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS

- · Fabricado con lamina de acero inoxidable 22.
- · interior de lámina galvanizada calibre 20
- · Forrado con 4" de aislante termico.
- · Aditamentos para uso de gas LP o gas natural.
- · Termómetro para vigilar la temperatura.
- · Válvula reguladora de flama.
- · 4 Ruedas de doble rodamiento.
- · Fabricado en 2 pzas (horno + base).
- · base Pintada con pintura electrostática
- · Quemadores tipo flauta.
- · ahorrador de gas
- Base reforzada.
- · Puertas con cristales templados.
- · Equipado con iluminación interior.
- · Espiguero en la parte inferior.

CAPACIDAD Y MEDIDAS

CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA	PESO
1 charola (Mesa)	85 cm	63 cm	77.5 cm	40 kg
1 charola	92.5 cm	80 cm	115 cm	45 kg
2 charolas	92.5 cm	80 cm	151 cm	50 kg
3 charolas	92.5 cm	80 cm	170 cm	65 kg
4 charolas	120 cm	102 cm	151 cm	70 kg
6 charolas (Horizontal)	175 cm	102 cm	158 cm	80 kg
6 charolas (Vertical)	120 cm	102 cm	163.5 cm	90 kg
9 charolas	175 cm	102 cm	163.5 cm	120 kg
12 charolas	243 cm	102 cm	176 cm	190 kg

FUNCIONES





VAPOR





·HORNOS MODELO GALLETERO·

PARA PAN Y PIZZA

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado de lámina galvanizada calibre 20.
- Forrado con 4" de aislante termico.
- Aditamentos para uso de gas Ip o gas natural.
- Termómetro para vigilar la temperatura.
- Válvula reguladora de flama.
- 4 ruedas de doble rodamiento.
- Fabricado en 2 pzas (horno + base).
- Pintado con pintura electrostática (horneada)
- Quemadores tipo flauta.
- Ahorrador de gas
- Base reforzada.
- Puertas con cristales templados.
- Equipado con iluminación interior.
- Espiguero en la parte inferior.

FUNCIONES



PIEDRA VOLCÁNICA



VAPOR

CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
2 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
3 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
4 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
5 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
6 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
7 Charolas	75 cm	90 cm	150 cm
8 Charolas	75 cm	90 cm	150 cm



HORNOS MODELO GALLETERO

FRENTE INOXIDABLE - PARA PAN Y PIZZA

CARACTERÍSTICAS

- · Fabricado de lámina galvanizada calibre 20.
- · Forrado con 4" de aislante termico.
- · Aditamentos para uso de gas lp o gas natural.
- · Termómetro para vigilar la temperatura.
- · Válvula reguladora de flama.
- · 4 ruedas de doble rodamiento.
- · Fabricado en 2 pzas (horno + base).
- · Pintado con pintura electrostática (horneada)
- · Quemadores tipo flauta.
- · Ahorrador de gas
- · Base reforzada.
- · Puertas con cristales templados.
- · Equipado con iluminación interior.
- · Espiguero en la parte inferior.

FUNCIONES





VAPOR

CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
2 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
3 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
4 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
5 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
6 Charolas	75 cm	90 cm	156 cm
7 Charolas	75 cm	90 cm	150 cm
8 Charolas	75 cm	90 cm	150 cm





•MESAS DE TRABAJO•

CARACTERÍSTICAS

- Cubierta de acero inoxidable de grado alimenticio 304.
- · Rack para colocar charolas.
- · Pintada con pintura electrostática

*SE PUEDEN HACER CON LAS DIMENSIONES REQUERIDAS



CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
Estándar	140 cm	60 cm	96 cm
Estándar	117 cm	104 cm	96 cm
Estándar	150 cm	117 cm	96 cm



• ESPIGUEROS•

CARACTERÍSTICAS

- · Fabricado con tubular cuadrado de 1".
- · soporte para trabajo diario.
- · 4 Ruedas de doble rodamiento.
- · Pintado con pintura electrostática (horneado)
- · fabricado en lámina galvanizada o ángulo.

*SE PUEDEN HACER DE ACERO INOXIDABLE

CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
10 Charolas	52 cm	68 cm	128 cm
18 Charolas	53 cm	70 cm	194 cm
36 Charolas	102 cm	63 cm	194 cm





ROSTICEROS

CARACTERÍSTICAS

- · Fabricado en lámina de acero inoxidable.
- · 2 puertas con cristal templado.
- · 3 espadas con varilla cuadrada acero inoxidable grado alimenticio Tipo 304.
- · Engranes de aluminio de especial aleación.
- · Capacidad de 27 pollos.
- · Consumo de gas de 1.2 a 1.7 kg/hr.
- · Peso de rosticero es de 112 kg.
- · Alimentación de 127 volts/60hz.
- · Tiempo de cocimiento del pollo es de 95 a 110 min.
- · Tablero hecho en acero inoxidable.
- · Gabinete hecho de acero inoxidable y lámina galvanizada.
- · Pintura electrostática (horneada) unicamente la base.
- · Características rosticero de 27 pollos

CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
27 S/Base	1.44 CM	55 CM	1.02 CM
27 C/Base	1.44 CM	55 CM	1.70 CM
45 Pollos	1.45 CM	55 CM	1.78 CM
Ranchero	1.45 CM	55 CM	1.92 CM









