



HORNO PANADERO FACTURERO

Estimado cliente: En primer lugar reciba nuestro cordial saludo y agradecimiento por haber preferido un producto MARANI.

DISTINTOS MODELOS: DE 12 MOLDES
DE 18 MOLDES
DE 24 MOLDES 2 BOCAS
DE 36 MOLDES 2 BOCAS

CARACTERÍSTICAS: FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CALIDAD AISI 430 ESMERILADO
AISLACIÓN CON LANA DE VIDRIO
PERILLAS DE BAQUELITA
TOTALMENTE REVESTIDO EN TEJUELAS REFRACTARIAS
PIRÓMETRO DE PRIMERA CALIDAD
PROVISTO DE VÁLVULAS DE SEGURIDAD

INSTALACIÓN: DEBERÁ REALIZARLA UN GASISTA MATRICULADO O PERSONAL IDÓNEO.
FÁBRICA RECOMIENDA CONECTAR EL EQUIPO CON CAÑO DE ½ PULGADA CON EL FIN DE QUE POSEA UN CAUDAL DE GAS ADECUADO PARA SU FUNCIONAMIENTO.
ATENCIÓN: EL INSTALADOR DEBE REGULAR EL EQUIPO PARA QUE LA MEZCLA AIRE-GAS PERMITA EL ÓPTIMO RENDIMIENTO CALÓRICO DEL MISMO.
NO SE DEBE CONECTAR BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CON FLEXIBLES PLÁSTICOS.
COLOCAR TEFLÓN EN LAS UNIONES DE LA INSTALACIÓN DE LOS CAÑOS DE ½ PULGADA O EN LOS FLEXIBLES CON MALLA DE ACERO PARA EVITAR PÉRDIDAS.
VERIFIQUE QUE LA TERMOCUPLA DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD ESTÉ SIEMPRE TOCANDO EL PILOTO, SI ESTÁ ALEJADA SE APAGARÁ.

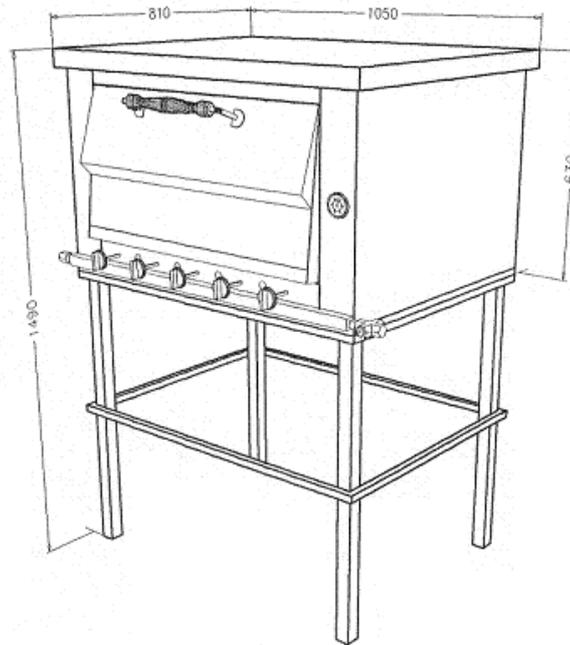
FUNCIONAMIENTO: SU HORNO SALE PROBADO DE FÁBRICA, POR LO CUAL ESTÁ LISTO PARA SU USO.
PARA EL ENCENDIDO DEL HORNO DE 2 BOCAS, DEBE COMENZAR PRIMERAMENTE CON LA CÁMARA SUPERIOR, DE LA SIGUIENTE MANERA: APRETAR LA PERILLA DE ENCENDIDO, GIRARLA, ENCENDER EL PILOTO MANTENIÉNDOLE OPRIMIDA APROXIMADAMENTE UN MINUTO. SOLTARLA LENTAMENTE Y GIRARLA AL MÁXIMO. ESPERAR 5 MINUTOS PARA EL ENCENDIDO DE LA CÁMARA INFERIOR.
SI DESEA UTILIZAR SOLAMENTE UNA BOCA, EL ENCENDIDO ES INDISTINTO.
UNA VEZ QUE EL HORNO ALCANCE APROXIMADAMENTE LOS 380°, SE REGULA A LA TEMPERATURA DESEADA.

MANTENIMIENTO: LIMPIAR CON TRAPO Y ALGÚN DESENGRASANTE. NO USAR PRODUCTOS ABRASIVOS.

CERTIFICADO DE GARANTÍA: MARANI HNOS S.A. GARANTIZA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE ESTE PRODUCTO CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACIÓN Y/O VICIO DE MATERIAL, POR EL TÉRMINO DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA POR PARTE DEL USUARIO.
QUEDAN EXCEPTUADAS DE ESTA GARANTÍA TODAS LAS FALLAS, ROTURAS O DESGASTES PRODUCIDOS POR MALTRATO O USO INDEBIDO, QUEDANDO ADEMÁS ANULADA ANTE CUALQUIER REPARACIÓN POR PARTE DE TERCEROS NO AUTORIZADOS POR LA EMPRESA.
LAS PRESTACIONES QUE CONSTITUYEN LA OBLIGACIÓN DE MARANI, BAJO LA PRESENTE GARANTÍA SE LIMITAN A LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO O PIEZAS AFECTADAS. QUEDA A CARGO DEL USUARIO LOS GASTOS ORIGINADOS POR TRASLADO, FLETE Y SEGURO.

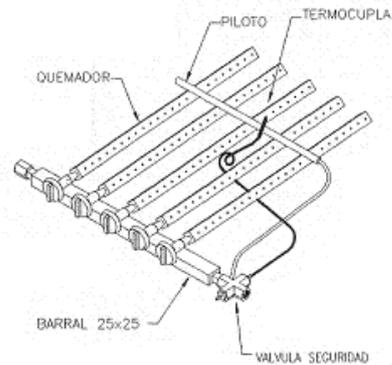
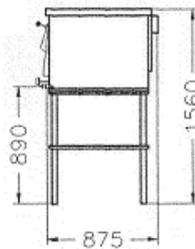
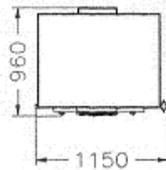
MARANI

HORNO PANADERO FACTURERO, 12 MOLDES 1 BOCA A GAS



**DIMENSIONES
MAXIMAS**

ENTRADA DE GAS



DIMENSIONES CAMARA COCCION
FRENTE: 725 ALTO: 320 PROFUNDIDAD: 740

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

ASLACION CON LANA DE VIDRIO
PERILLAS DE BAQUELITA
TEJUELAS 1/2" REFRACTARIAS
PIROMETRO DE 1ª CALIDAD

CONSUMO DE GAS EN cal/hora	
5 QUEMADORES	3.000 cal/Hr
CONSUMO TOTAL	15.000 cal/Hr

MARANI

MAQUINAS PARA COMERCIO E INDUSTRIAS
GARIBALDI 853 - 2000 - ROSARIO (S.F.)

ARTICULO No 222330	MATRICULA No 0804	FECHA FEBRERO 99
-----------------------	----------------------	---------------------

EQUIPO:

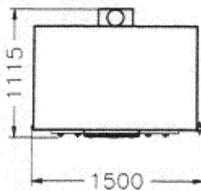
HORNO PANADERO FACTURERO, 12 MOLDES 1 BOCA A GAS

MARANI

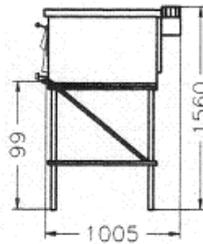
HORNO PANADERO FACTURERO, 18 MOLDES 1 BOCA A GAS



DIMENSIONES MAXIMAS



ENTRADA DE GAS

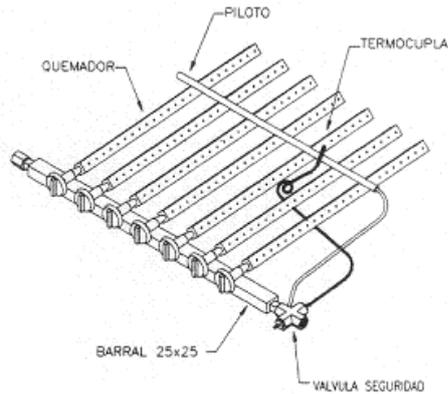


DIMENSIONES CAMARA COCCION

FRENTE: 1050 ALTO: 295 PROFUNDIDAD: 810

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- AISLACION CON LANA DE VIDRIO
- PERILLAS DE BAQUELITA
- TEJUELAS 1/2" REFRACTARIAS
- PIROMETRO DE 1ª CALIDAD



CONSUMO DE GAS EN cal/hora	
7 QUEMADORES	3.000 cal/Hr
CONSUMO TOTAL	21.000 cal/Hr

MARANI

MAQUINAS PARA COMERCIO E INDUSTRIAS
GARIBALDI 853 - 2000 - ROSARIO (S.F.)

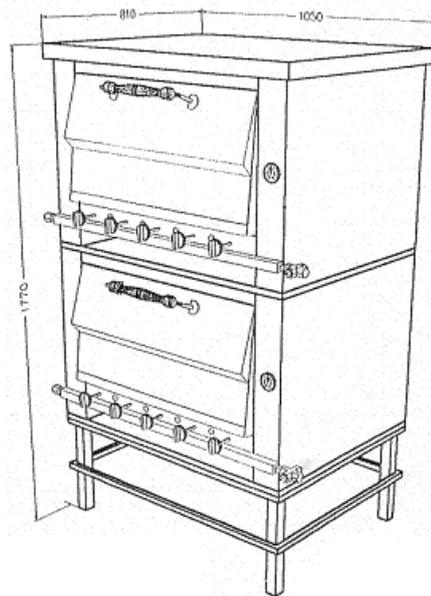
ARTICULO No 222310	MATRICULA No 0804	FECHA FEBRERO 99
-----------------------	----------------------	---------------------

EQUIPO:

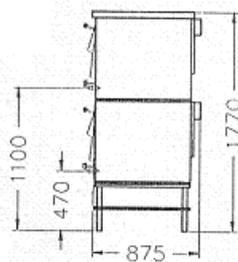
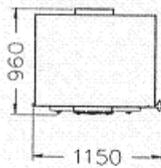
HORNO PANADERO FACTURERO, 18 MOLDES 1 BOCA A GAS

MARANI

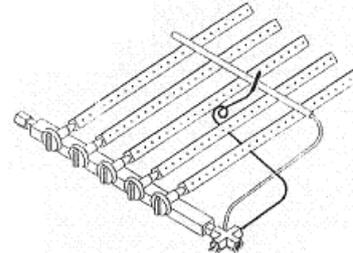
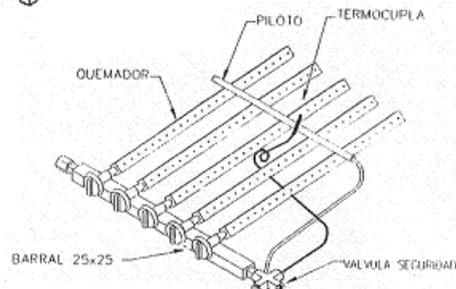
HORNO PANADERO FACTURERO, 24 MOLDES



DIMENSIONES MAXIMAS



ENTRADA DE GAS



DIMENSIONES CAMARA COCCION

FRENTE: 725 ALTO: 320 PROFUNDIDAD: 740

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

AISLACION CON LANA DE VIDRIO
 PERILLAS DE BAQUELITA
 TEJUELAS 1/2" REFRACTARIAS
 PIROMETRO DE 1ª CALIDAD

CONSUMO DE GAS EN cal/hora	
10 QUEMADORES	2.700 cal/Hr
CONSUMO TOTAL	27.000 cal/Hr

MARANI

MAQUINAS PARA COMERCIO E INDUSTRIAS
 GARIBALDI 853 - 2000 - ROSARIO (S.F.)

ARTICULO N°
222340

MATRICULA N°
0804

FECHA
MAYO 06

EQUIPO:

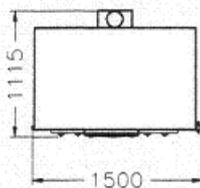
HORNO 12 MOLDES A GAS 1 BOCA - LINEA STANDARD

MARANI

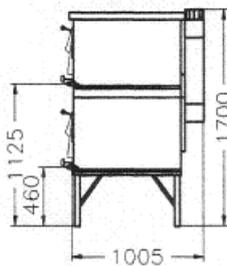
HORNO PANADERO FACTURERO, 36 MOLDES 2 BOCA A GAS



DIMENSIONES MAXIMAS



ENTRADA DE GAS

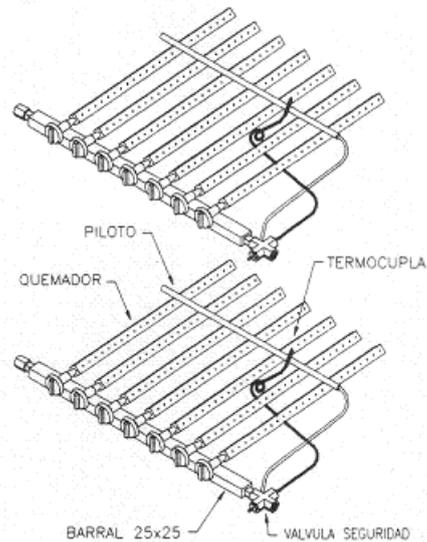


DIMENSIONES CAMARA COCCION

FRENTE: 1050 ALTO: 295 PROFUNDIDAD: 810

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- AISLACION CON LANA DE VIDRIO
- PERILLAS DE BAQUELITA
- TEJUELAS 1/2" REFRACTARIAS
- PIROMETRO DE 1ª CALIDAD



CONSUMO DE GAS EN cal/hora	
14 QUEMADORES	3.000 cal/Hr.
CONSUMO TOTAL	42.000 cal/Hr.

MARANI

MAQUINAS PARA COMERCIO E INDUSTRIAS
GARIBALDI 853 - 2000 - ROSARIO (S.F.)

ARTICULO No 222320	MATRICULA No 0804	FECHA FEBRERO 99
-----------------------	----------------------	---------------------

EQUIPO:

HORNO PANADERO FACTURERO, 36 MOLDES 2 BOCA A GAS