LINHER

El Horno de México

HORNOS DE CONVECCIÓN TURBO

CATÁLOGO















Calle 9 Sur #111 Bodega 4 San Francisco Totimehuacan Puebla, Pue. 72595 222 219 1836 22 27 05 65 35

¿Quiénes somos?

LINHER *nace en el año 2014 con la intención de fabricar un producto en acero inoxidable, utilizando tecnología, ingeniería y diseño.*
La suma de estos esfuerzos ha dado como resultado el tener la seguridad de que ***LINHER****, fabrica uno de los mejores hornos de convección del mercado.*

Ubicados en la ciudad de Puebla, México. ***LINHER*** *ofrece una experiencia inigualable en calidad y funcionabilidad.*
Además de tener aliados comerciales y presencia en más de 20 estados y actualmente contando con envíos y entregas en toda la República Mexicana.

Para nosotros, lo más importante es seguir haciendo día con día un trabajo impecable, con pasión y logrando representar nuestro eslogan y demostrar por qué ***LINHER*** *es:*

"El horno de México"



LINHER
El Horno de México



Horno de convección turbo

Disponible 8, 10 y 12 charolas

Plus







CARACTERISTICAS

- Fabricado en Acero Inoxidable
- Conexión disponible para conexiones a 110v o 220v
- 6 Puntos de iluminación interna
- 7 ladrillos refractarios en parrilla de acero inoxidable
- Aislamiento interno con fibra de roca mineral
- Doble interruptor de seguridad en puerta
- Deflector de calor para piso
- Escurridor para agua en acero inoxidable
- Ruedas térmicas
- Sistema de dreno
- Ventilador TURBO
- Puerta reforzada que incluye DOBLE cristal templado
- Controlador digital
- Alarma de gas
- Alarma de tiempo
- Convección programable o manual
- Disponible para gas LP o NATURAL
- Requiere toma de agua potable
- Sistema de caida de agua para generar vapor

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Medidas	Kw/ h	Cons. kg/h (Gas)	Peso	BTU/ hr
Alto: 1.85 m Ancho: .90 m Fondo: 1.5 m	1.5	1.75 - 2	240 kg	82,000

IDEAL PARA CUALQUIER NEGOCIO

PANIFICACIÓN · RESTAURANTES · REPOSTERÍA · BUFFETS · DESHIDRATADOS









CARACTERISTICAS

- Fabricado en Acero Inoxidable
- Conexión disponible para conexiones a 110v o 220v
- 4 Puntos de iluminación interna
- 1 Piedra volcánica de 65x45 cm
- Piso en acero negro de alto calibre
- Aislamiento interno con fibra de roca mineral
- Doble interruptor de seguridad en puerta
- Deflector de calor para piso
- Escurridor para agua en acero inoxidable
- Ruedas térmica
- Ventilador TURBO
- Puerta reforzada que incluye DOBLE cristal templado
- Controlador digital
- Alarma de gas
- Alarma de tiempo
- Convección programable o manual
- Disponible para gas LP o NATURAL
- Requiere toma de agua potable
- Sistema de caida de agua para generar vapor

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Medidas	Kw/ h	Cons. kg/h (Gas)	Peso	BTU/ hr
Alto: 1.85 m Ancho: .90 m Fondo: 1.5 m	1.5	1.75 - 2	240 kg	82,000

IDEAL PARA CUALQUIER NEGOCIO

PANIFICACIÓN · RESTAURANTES · REPOSTERÍA · BUFFETS · DESHIDRATADOS



Servicios







SOPORTE TÉCNICO

- **Asistencia Técnica Especializada:**
  Proveemos soporte continuo para resolver cualquier duda o problema técnico que pueda surgir, garantizando el máximo rendimiento y eficiencia de su horno.
- **Mantenimiento Preventivo y Correctivo:**
  Nuestros técnicos realizan inspecciones regulares y reparaciones necesarias para prolongar la vida útil de su equipo.
- **Actualizaciones y Mejoras:**
  Mantenga su horno al día con las últimas tecnologías y mejoras para optimizar su operación

PUESTA EN MARCHA

- **Instalación Profesional:**
  Nuestro equipo se encarga de la instalación completa de su horno, asegurando que todos los componentes estén configurados correctamente.
- **Capacitación de Personal:**
  Ofrecemos formación detallada para su equipo operativo, asegurando que conozcan todas las funcionalidades y procedimientos de seguridad del horno.
- **Pruebas de Funcionamiento:**
  Realizamos pruebas exhaustivas para verificar que su horno funcione de acuerdo con los estándares más altos de calidad y eficiencia.

LINHER
El Horno de México

LINHER

www.linher.com.mx

40 AÑOS

Hechos con Pasión

HECHO EN MÉXICO

Producto fabricado y distribuido en MÉXICO

Calle 9 Sur #111 Bodega 4 San Francisco Totimehuacan Puebla, Pue. 72595 222 219 1836 22 27 05 65 35