



Tradición, versatilidad y productividad

# Hornos de fluido térmico de carros y pisos refractarios

## COMBI

### COMBI C-10 SM, C-15 SM

La combinación perfecta para unir productividad y versatilidad. **Dos hornos en uno.**

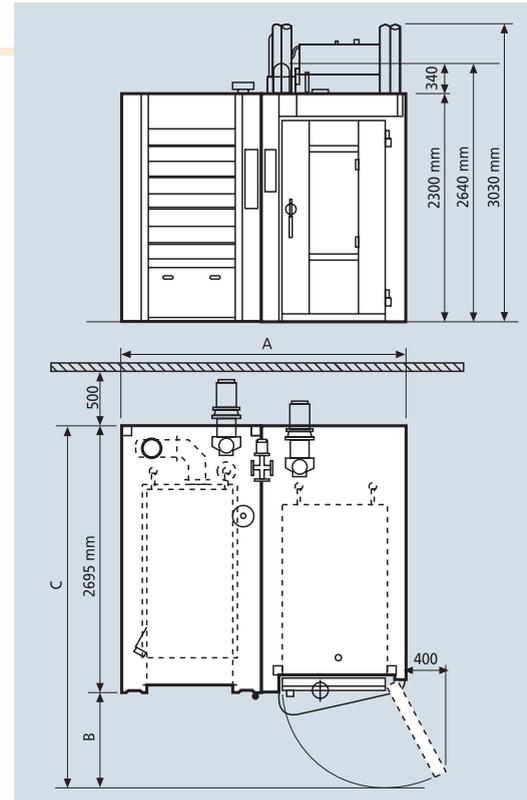
Todas las ventajas de un horno STATIC para cocer con carros y de un horno MULTIC para cocer con solera refractaria.

Una única fuente de calor, con lo que se consigue un considerable ahorro energético.

Una única chimenea de gases de combustión para dos hornos.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y OPCIONES

Ver páginas 2-3 (STATIC) y 8-9 (MULTIC)



COMBI	Dimensiones mm			Superficie de cocción total <sup>1</sup> m <sup>2</sup>	Potencia calorífica (v. gas y gas-oil)	Potencia eléctrica (v. eléctrico) kW	Potencia motores kW	Peso horno kg (sin fluido)	MULTIC		STATIC				
	A	B	C						Nº bandejas por piso y Medida máx. bandeja mm	Nº de pisos	Nº de pisos	Nº de carros cocción	Medida bandeja mm	Número bandejas	Dimensiones exterior carros mm
10 SM	2.870	960	3.655	14,4	120.000 kcal/h 139,5 kW	84	4,5	5.200	2 de 750 x 800 3 de 500 x 800	4	10	2	600 x 800 600 x 400	20 40	930 x 610 x 1.900
15 SM	3.030	1.120	3.815	20,8	140.000 kcal/h 162,7 kW	108	4,5	5.800	2 de 750 x 800 3 de 500 x 800	4	10	2	1.000 x 800 500 x 800	20 40	1.070 x 810 x 1.900

<sup>1</sup> Superficie de cocción calculada para hornos de 10 pisos