



HORNOS ALTAS PRESTACIONES

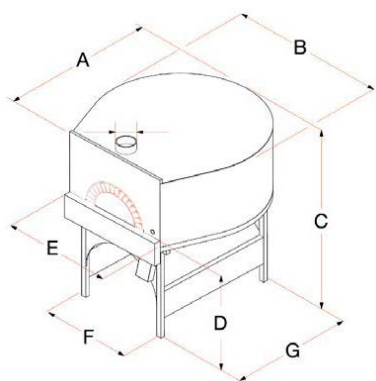
EASY (LEÑA/GAS/COMBINADO)

El horno estático Easy ha sido creado para satisfacer las exigencias de quien tiene problemas de espacio y quieren un horno más económico y más compacto. La superficie de cocción y el aislante tienen un espesor inferior al del horno tradicional. Tiene una excelente relación calidad/precio.

Gracias a sus ajustadas medidas, los hornos EASY son válidos para todo tipo de cocinas y restaurantes.

Instalación rápida y fácil

Las piedras refractarias utilizadas permiten obtener un consumo muy bajo, mejorando la productividad y asegurando una cocción uniforme



DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
A	117	150	163	177	205
B	104	130	152	172	172
C	190	190	190	190	190
D	120	120	120	120	120
E	92	92	112	112	112
F	70	89	109	94	94
G	88	106	105	135	135

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	46 cm	54/68 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	3-4 pizzas	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-14 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	600 Kg	800 Kg	900 Kg	1.000 Kg	1.300 Kg

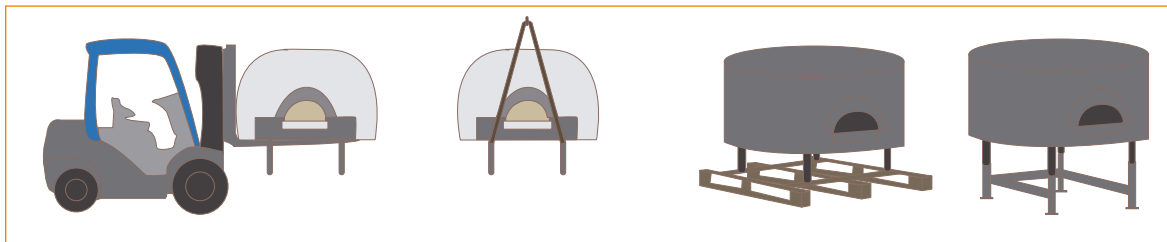


HORNOS ALTAS PRESTACIONES

EASY (LEÑA/GAS/COMBINADO)

Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES



ESTÁNDAR



CÚPULA



MOSAICO

TIPOS DE COCCIÓN

LEÑA

La pizza cocida en horno de leña tiene ese sabor inconfundible de lo artesanal.

Están diseñados para ofrecer la máxima calidad y funcionalidad y obtener una cocción sublime.



GAS

Representan la alternativa ideal para cocinar con leña; ofrecen tiempos de cocción constante con excelentes resultados. Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.



COMBINADOS

Se combinan cocción con leña y cocción con horno de gas, con la comodidad de poder elegir el tiempo de cocción deseado. Muchos fabricantes de pizza usan gas para precalentar el horno, y seguidamente continúan con la leña para cocinar pizzas. El uso de quemadores especiales junto con la calidad de los materiales refractarios garantizan un funcionamiento constante y seguro.