



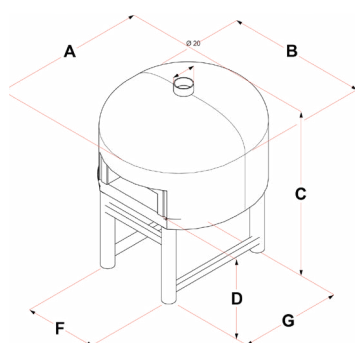
HORNOS ALTAS PRESTACIONES

NÁPOLES (LEÑA/GAS/COMBINADO)

Como marca la tradición, la cocción de la pizza en los hornos Nápoles se hace exclusivamente en hornos de leña, gas o combinado donde alcanzan una temperatura de cocción de 300-400° C, la cual es esencial para conseguir la verdadera pizza napolitana.

Este horno es ideal para pizzerías que desean mantener la tradición usando una forma estética y atemporal, mientras que al mismo tiempo proporcionan una excelente calidad de horneado.

Diseñados con componentes extremadamente fiables y seguros que cumplen con las regulaciones y controles más estrictos.



DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
A	158	150	163	177
B	138	130	152	172
C	200-220	200-220	200-220	200-220
D	100-120	100-120	100-120	100-120
E	81	109	109	115
F	106	106	105	149
G	88	106	105	135

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	200/220 cm	200/220 cm	200/220 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	54/68 cm	54/68 cm	54/68 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	800 Kg	1.100 Kg	1.300 Kg	2.000 Kg

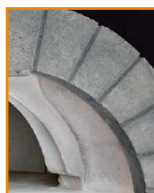
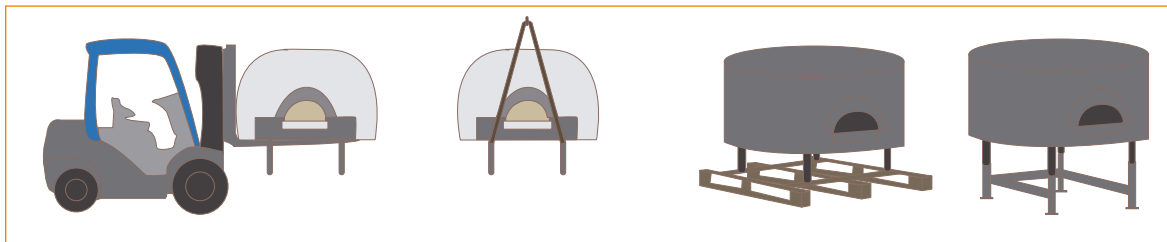


HORNOS ALTAS PRESTACIONES

NÁPOLES (LEÑA/GAS/COMBINADO)

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

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES (CONSULTAR)



ESTÁNDAR



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.