



HORNOS ALTAS PRESTACIONES

TRADICIONAL (LEÑA/GAS/COMBINADO)

El **modelo tradicional** de los hornos de cúpula es ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción. El horno se compone de 9 piezas refractarias con espesor de 10 cm, que permite el máximo rendimiento con el menor consumo.

Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.

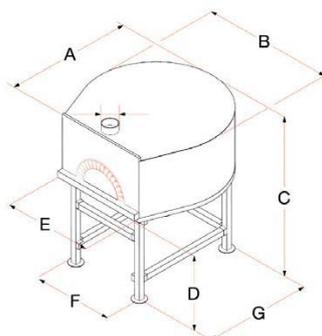
Prefabricado y compuesto por material refractario vibrado.

Quemador monobloque de material refractario.

Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.

Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.

Preparación para la instalación de quemadores de gas que proporcionan la máxima eficiencia.



DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
A	155	175	185	200	230
B	150	165	180	195	180
C	200	200	200	200	200
D	120	120	120	120	120
E	110	114	116	137	116
F	98	100	109	115	115
G	105	116	129	149	149

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	54 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	5-6 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas	14-16 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	1.600 Kg	1.700 Kg	1.800 Kg	1.900 Kg	2.200 Kg

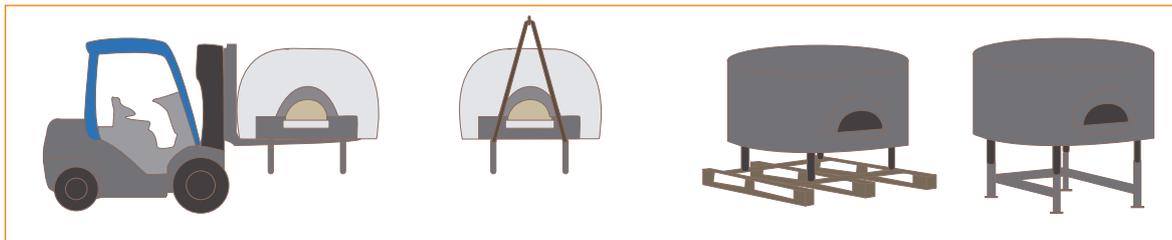


HORNOS ALTAS PRESTACIONES

TRADICIONAL (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.