



## HORNOS DE LEÑA

### LÍNEA EASY (LEÑA/COMBINADO)

#### MÍNIMO ESPACIO

Creado para satisfacer las necesidades de quienes tienen problemas de espacio y desean un horno menos costoso y más compacto, la placa y el aislamiento son más delgados que los hornos tradicionales, excelente relación calidad-precio.

Con sus 5 tamaños internos, es apto tanto para locales pequeños o bares que quieran incluir la pizza en su carta, como para locales medianos que ofrezcan a sus clientes varios tipos de menús.

- Instalación rápida y fácil.

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



CONSULTAR PRECIOS  
Y MEDIDAS



PLANO COCCIÓN	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170x140 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	3-4	4-5	7-8	10-12	13-14
Peso total (acabado estándar)	600 Kg	800 Kg	900 Kg	1.000 Kg	1.300 Kg

#### TIPOS DE COCCIÓN

##### LEÑA



##### COMBINADOS



##### BASE FIJA

Leña + Quemador de gas en cámara + Quemador bajo base (OPC)

#### ACABADOS DISPONIBLES



ESTÁNDAR



CÚPULA



MOSAICO

#### TRANSPORTE Y MONTAJE

