



HORNOS DE LEÑA

LÍNEA TRADICIONAL (LEÑA/COMBINADO)

SINÓNIMO DE CALIDAD

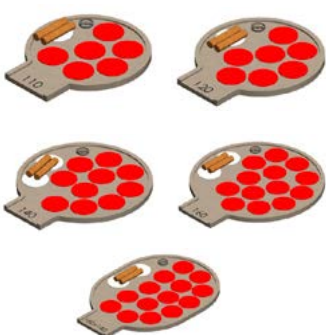
Ideal para pizzerías que quieren mantener la tradición del horno de pizza estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción.

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 fabricado con 9 piezas de material refractario cocido vibrado con un espesor de 10 cm, lo que permite el máximo rendimiento con un menor consumo.
- 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.
- Cocina pizzas en un máximo de 2 minutos y medio.



CONSULTAR PRECIOS Y MEDIDAS



PLANO COCCIÓN	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180x140 cm
Altura superficie cocción	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
Anchura de boca	54 cm	54 cm	54 cm	54 cm	54 cm
Capacidad pizzas	5-6	7-8	10-12	13-15	14-16
Peso total (acabado estándar)	1.600 Kg	1.700 Kg	1.800 Kg	1.900 Kg	2.200 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

