



## HORNOS DE LEÑA

### LÍNEA TRADICIONAL (LEÑA/COMBINADO)

#### SINÓNIMO DE CALIDAD

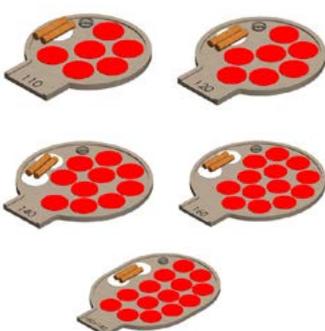
Ideal para pizzerías que quieren mantener la tradición del horno de pizza estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción.

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				
Anchura de boca	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

