



HORNOS DE LEÑA

LÍNEA NÁPOLES (LEÑA/COMBINADO)

ACABADO ATEMPORAL CON TECNOLOGÍA VANGUARDISTA

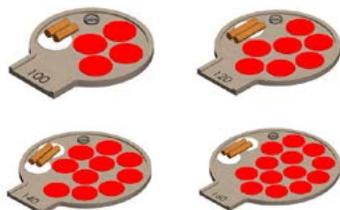
Diseñados con componentes extremadamente fiables y seguros que cumplen con las regulaciones y controles más estrictos.

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.



**CONSULTAR PRECIOS
Y MEDIDAS**



PLANO COCCIÓN	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
Altura superficie cocción	105/120 cm	105/120 cm	105/120 cm	105/120 cm
Anchura de boca	46 cm	54/68 cm	54/68 cm	54/68 cm
Capacidad pizzas	4-5	7-8	10-12	13-15
Peso total (acabado estándar)	800 Kg	1.100 Kg	1.300 Kg	2.000 Kg

TIPOS DE COCCIÓN

LEÑA



COMBINADOS



BASE FIJA

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

ACABADOS DISPONIBLES



ESTÁNDAR
(a partir de 120 Ø)



MOSAICO

TRANSPORTE Y MONTAJE

