

## HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

- Gama completa de hornos de leña. La solución adecuada para cualquier necesidad, de acuerdo con la amplia variedad de ajustes de cocción.
- Presentan un aislamiento perfecto que mantiene la temperatura constante en la cámara de cocción.
- Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.
- Son hornos fáciles y rápidos de instalar, ya que no requiere de personal cualificado.

## QUEMADORES DE GAS ATMOSFÉRICO

Según la superficie de cocción, está disponible 3 modelos de quemadores atmosféricos, que aseguran la cocción perfecta tanto en la uniformidad de cocción como en los resultados del producto final.

Son silenciosos, luminosos y su sistema de ajuste es sencillo de utilizar haciendo que sea posible sin necesidad de conocimientos.



## HORNO DE LEÑA - ISCHIA

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. Cúpula de una sola pieza.
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

### BASE FIJA

LEÑA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.150 x 1.220 mm	1.350 x 1.500 mm	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	8.100 €	9.540 €	11.520 €	12.150 €	15.120 €
Quegador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

### BASE GIRATORIA

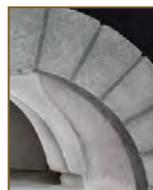
LEÑA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	25.740 €	27.360 €	30.960 €
Resistencia elec.	2.340 €		

GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	28.800 €	31.500 €	33.300 €
Quegador	2.340 €		

LEÑA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext. (LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	29.880 €	31.140 €	34.920 €
Quegador	2.340 €		



## HORNO DE LEÑA - CÚPULA

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. Acabado exterior en piedra.
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

### BASE FIJA

LEÑA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.150 x 1.220 mm	1.350 x 1.500 mm	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	8.820 €	10.260 €	12.420 €	13.590 €	16.920 €
Quemador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

### BASE GIRATORIA

LEÑA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	27.720 €	29.160 €	33.120 €
Resistencia elec.	2.340 €		
GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	30.960 €	33.840 €	35.604 €
Quemador	2.340 €		
LEÑA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	32.040 €	33.480 €	37.440 €
Quemador	2.340 €		



## HORNO DE LEÑA - MOSAICO

- Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad. Acabado exterior en mosaico.
- Ofrece la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción .
- El horno está disponible en cinco versiones según la anchura: 115, 135, 150, 180 y 200 cm para la cocción simultánea de 3, 5, 6, 9 o 12 pizzas.
- La cámara de cocción puede ser fija o giratoria. El sistema de cocción trabajar con madera, a gas o combinado.

### BASE FIJA

LEÑA	Ø 85 cm	Ø 100 cm	Ø 115 cm	Ø 145 cm	Ø 165 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.150 x 1.220 mm	1.350 x 1.500 mm	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	Leña 3 / Gas 4	Leña 5 / Gas 7	Leña 6 / Gas 9	Leña 9 / Gas 12	Leña 12 / Gas 16
P.V.P	11.160 €	13.140 €	14.940 €	16.470 €	18.900 €
Quemador	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P1- 1.920 €	P2- 2.310 €	P3- 4.320 €

### BASE GIRATORIA

LEÑA - ELEC	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	30.420 €	32.580 €	36.540 €
Resistencia elec.	2.340 €		
GAS	Ø 97 cm	Ø 130 cm	Ø 144 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	7 Ø30 cm	11 Ø30 cm	16 Ø30 cm
P.V.P	34.020 €	36.540 €	38.700 €
Quemador	2.340 €		
LEÑA - GAS	Ø 90 cm	Ø 115 cm	Ø 135 cm
Dimens. Ext.(LxPxH)	1.500 x 1.650 mm	1.800 x 1.950 mm	2.000 x 2.200 mm
Capacidad Pizzas	5 Ø30 cm	9 Ø30 cm	13 Ø30 cm
P.V.P	35.100 €	36.180 €	40.860 €
Quemador	2.340 €		

