FORNOLEGNAMATIC

THE BEST PIZZA OVENS

www.fornolegnamatic.it - www.fornipizzeria.com

www.ristoshop.com - www.abbigliamentocucina.it

HORNOS PARA PIZZAS PROFESIONALES

Hornos de leña para pizza / Serie D

Los hornos de la serie D son a cúpula y adecuados para cocer pizzas. Son fabricados con material vibrante y refractante, con un alto porcentaje de óxido de aluminio (Al203), que garantiza una fuerte resistencia a la usura y una elevada robustez. La forma a cúpula de la cámara de cocción garantiza una cocción uniforme con un bajo consumo de leña. Se utilizan materiales aislantes con un bajo coeficiente de conductividad térmica. El alto espesor del aislamiento ayuda a obtener el máximo ahorro.Todos los elementos del horno se colocan en una envoltura que permite la movilidad. Se producen en tres medidas.

Diseño **S**

Diseño **C**

Diseño **K**

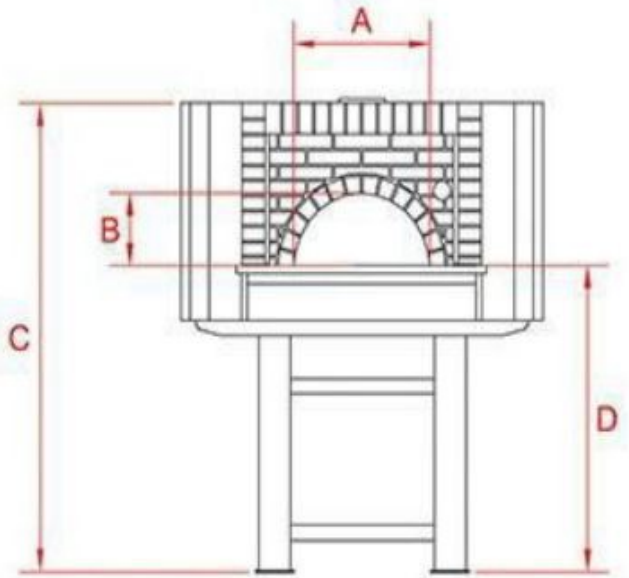
Hornos de leña para pizzas / Serie D

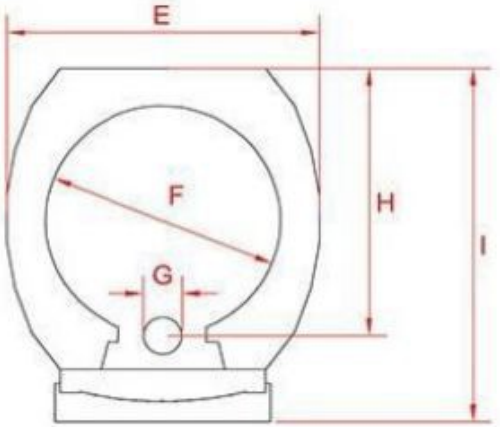
Modelo de horno	D100C	D120C	D140C	D160C
Número de pizzas (30 cm)	4	7	10	13
Productividad /h	60	105	150	195
Consumo de leña /h /kg	3 – 4	4 – 5	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1100	1350	1700	2100

Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
D100C	56	24	186	120	135	100	20	117	162
D120C	56	24	186	120	160	120	20	140	185
D140C	56	24	186	120	180	140	20	164	210
D160C	56	24	186	120	200	160	20	182	230

*Dimensiones en cm.

Diseño **C**



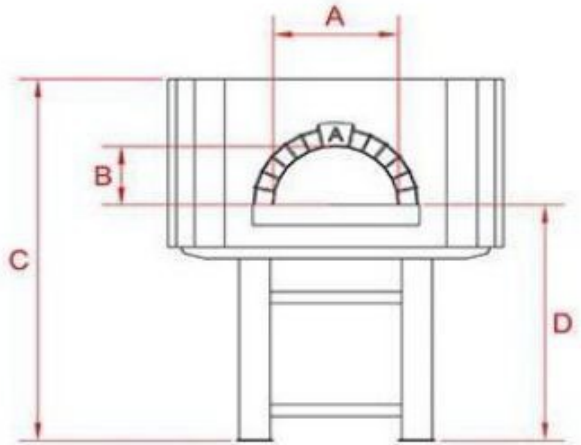


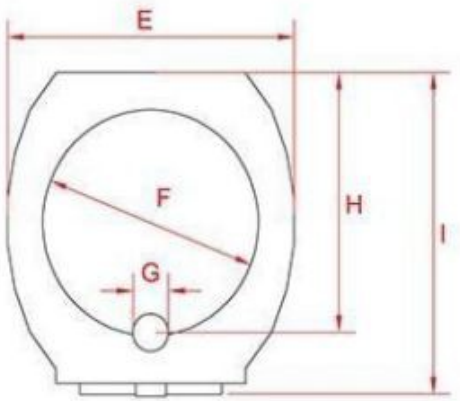
Hornos de leña para pizzas / Serie D

Modelo de horno	D100S	D120S	D140S	D160S
Número de pizzas (30 cm)	4	7	10	13
Productividad /h	60	105	150	195
Consumo de leña /h /kg	3 – 4	4 – 5	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1100	1350	1700	2100

*Dimensiones en cm.

Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
D100S	56	24	186	120	135	100	20	117	161
D120S	56	24	186	120	160	120	20	138	185
D140S	56	24	186	120	180	140	20	164	210
D160S	56	24	186	120	200	160	20	183	230





Diseño **S**

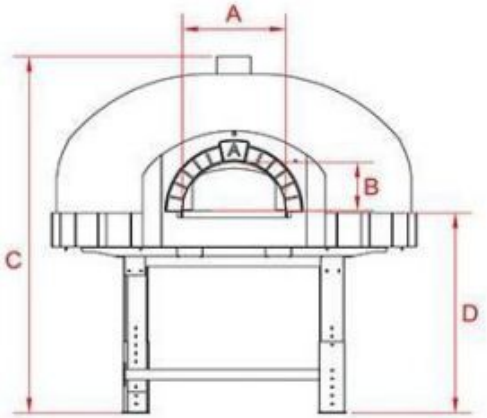
Hornos de leña para pizzas / Serie D

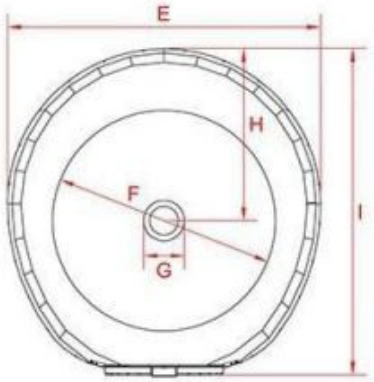
Modelo de horno	D100K	D120K	D140K	D160K
Número de pizzas (30 cm)	4	7	10	13
Productividad /h	60	105	150	195
Consumo de leña /h /kg	3 – 4	4 – 5	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1300	1500	1900	2300

*Dimensiones en cm.

Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
D100K	56	24	205	120	145	100	20	73	167
D120K	56	24	210	120	171	120	20	85	190
D140K	56	24	210	120	191	140	20	95	215
D160K	56	24	210	120	210	160	20	105	235

Diseño **K** – Mosaico maculado





Mosaico marrón

Revestimiento de silicona

Mosaico Rojo

Hornos de leña para pizzas / Serie DV

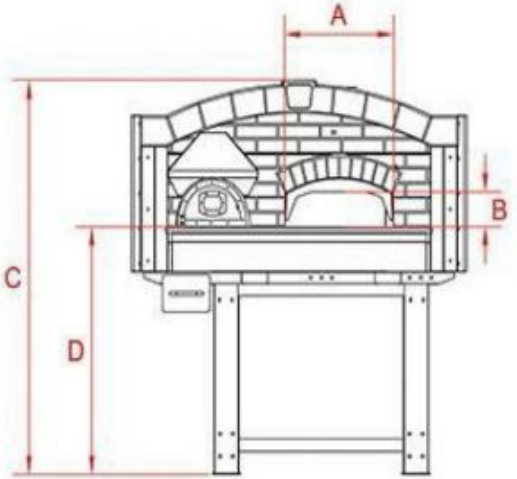
Es un horno de leña con una doble puerta frontal, una cámara de combustión de leña separada de la superficie de cocción y un cajón para recojer las cenizas de la leña quemada. El horno està disponible en dos medidas.

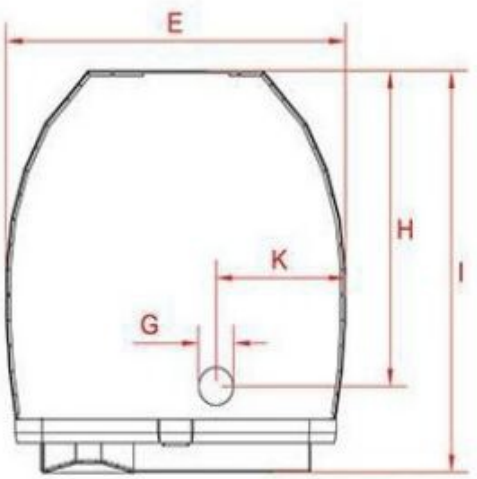
Modelo de horno	D120V	D140V
Número de pizzas (30 cm)	9	13
Productividad /h	135	195
Consumo de leña /h /kg	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1950	2100

*Dimensiones en cm.

Modelo de horno	A	B	C	D	E	G	H	I	K
D120V	60	20	188	120	190	20	160	205	70
D140V	69	20	188	120	225	20	157	205	78

Modelo **Base**





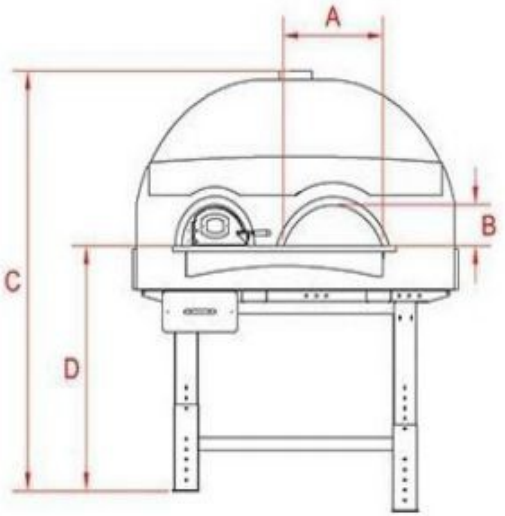
Hornos de leña para pizzas / Serie DV

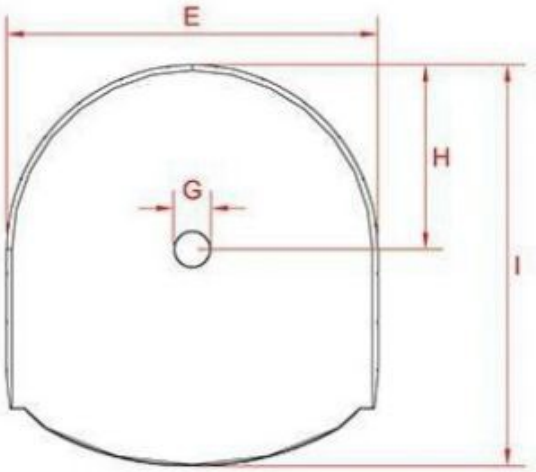
Modelo de horno	D120VK
Número de pizzas (30 cm)	9
Productividad /h	135
Consumo de leña /h /kg	5 – 6
Peso /kg	2150

*Dimensiones en cm.

Modelo de horno	A	B	C	D	E	G	H	I
D120VK	60	20	205	120	196	20	98	215

Diseño **K** - Mosaico





Forni a legna per pizza / Serie DR

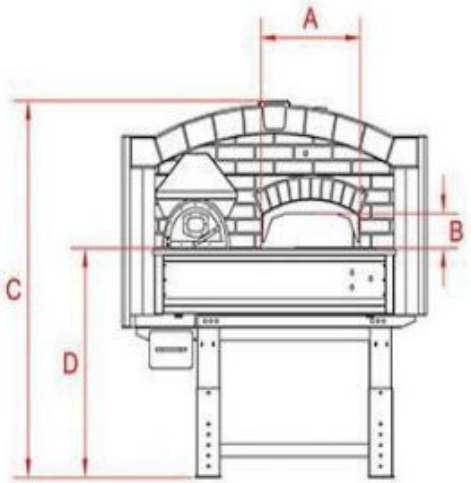
Ésto es un horno de leña con dos puertas frontales con base rotativa, una cámara de combustión de leña separada de la superficie de cocción y un cajón para recojer las cenizas de la leña quemada. Con la rotación de la base de la cámara de cocción se obtienen un rendimiento más uniforme, una mayor productividad y mejores condiciones de trabajo, también gracias al utilizo de un mango más corto. La velocidad de la rotación se puede aumentar gradualmente y también disminuir. El dispendio energético es de 230 Volt/50-60 Herz.
El horno se produce en dos medidas.

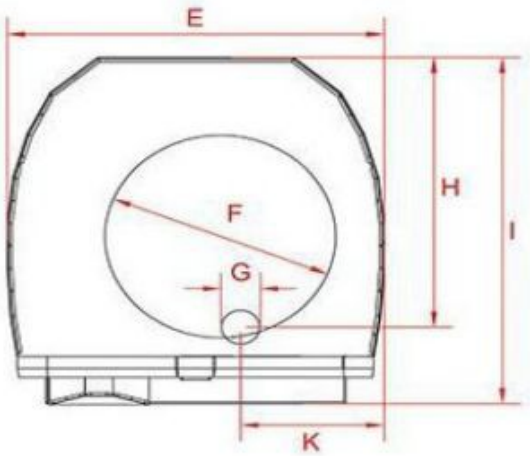
Modelo de horno	DR120	DR140
Número de pizzas (30 cm)	9	13
Productividad /h	135	195
Consumo de leña /h /kg	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1950	2100

Modelo de horno	A	B	C	D	E	G	H	I	K
DR120	60	20	188	120	190	20	160	205	72
DR140	69	20	188	120	225	25	151	195	77

*Dimensiones en cm.

Modelo **Base**





Hornos de leña para pizzas / Serie DR

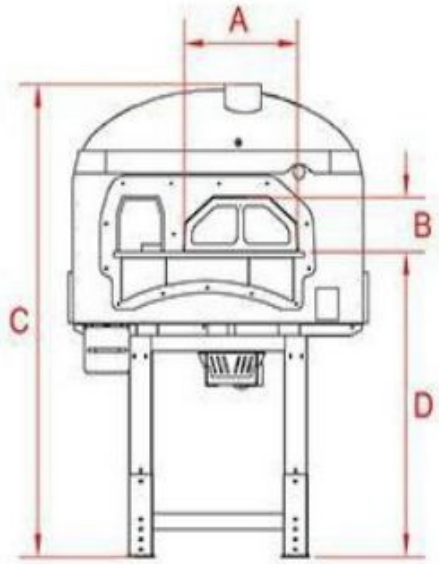
Ésto es un horno de leña con dos puertas frontales y base rotativa, una cámara de combustión de leña separada de la superficie de cocción y un cajón para recojer las cenizas de la leña quemada. Con la rotación de la base de la cámara de cocción se obtienen un rendimiento más uniforme, una mayor productividad y mejores condiciones de trabajo, también gracias al utilizo de un mango más corto.
Son fabricados con material vibrante y refractante, con un alto porcentaje de óxido de aluminio (Al203), que garantiza una fuerte resistencia a la usura y una elevada robustez. La forma a cúpula de la cámara de cocción garantiza una cocción uniforme con un bajo consumo de leña. El diámetro de la cámara es de 85 cm. Este horno es adecuado también para los pequeños restaurantes, las casas y las verandas. Perfecto para pizzas, pan, productos de pastelería, carne y volatería. El dispendio energético es de 230 Volt/50-60 Herz.

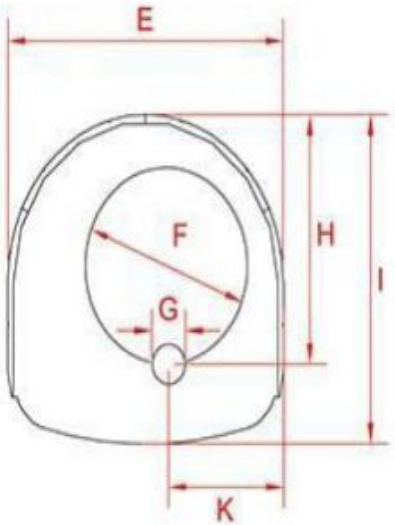
Modelo de horno	DR85K
Número de pizzas (30 cm)	5 – 6
Productividad /h	75
Consumo de leña /h /kg	3 – 4
Peso /kg	950

Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K
DR85K	55	20	190	120	145	85	18	108	142	60

*Dimensiones en cm.

Diseño **K** – Mosaico rojo





Diseño **K** – Mosaico marrón

Hornos de leña para pizzas / Serie DFB

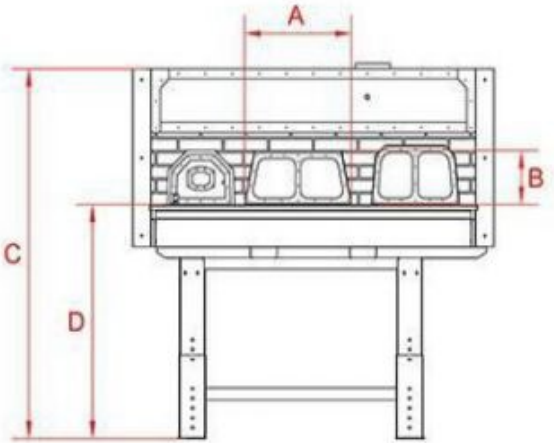
Ésto es un horno de leña con doble puerta frontal en combinación con una barbacoa, una cámara de combustión de leña separada de la superficie de cocción y un cajón para recojer las cenizas de la leña quemada.

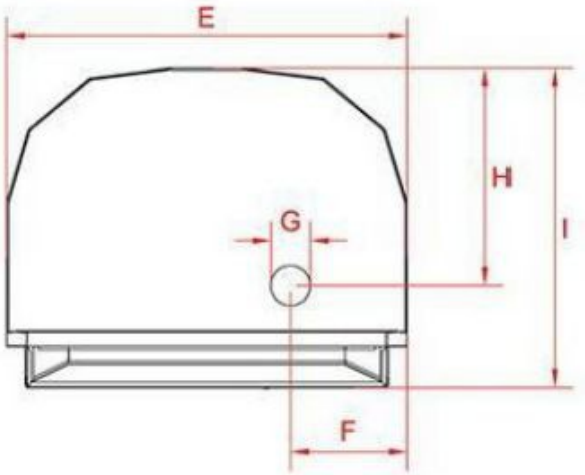
Modelo de horno	D100FB
Número de pizzas (30 cm)	6
Productividad /h	90
Consumo de leña /h /kg	4 – 5
Medida de la barbacoa	40x50
Peso /kg	1700

*Dimensiones en cm.

Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
D100FB	50	20	195	120	202	58	20	105	160

Modelo **Base**





Hornos de gas para pizzas / Serie G

Los hornos de la serie D son a cúpula y adecuados para cocer pizzas. Son fabricados con material vibrante y refractante, con un alto porcentaje de óxido de aluminio (Al203), que garantiza una fuerte resistencia a la usura y una elevada robustez. El calentamiento es ciclométrico y se actúa con un quemador ecológico que marcha con metano o propano-butano y con una pantalla. La pantalla mantiena la temperatura de la base del horno optimal y évita que se enfrie también después de un trabajo muy intenso. El regreso de una parte de los gases quemados (ciclo térmico) permite ahorrar energía. El control de las temperaturas de cocción de la base de la cúpula es independiente y es realizado por un regulador digital. La potencia del quemador se puede cambiar con un modulador electrónico por un alcance de 5% hasta 100%. Dispendio energético: 230 Volt / 50-60 Herz.
Todos los elementos son colocados en una envoltura de metal que permite desplazar el horno facilmente.
El horno se produce en tres medidas.

Diseño **C**

Diseño **S**

Diseño **K**

Hornos de gas para pizzas / Serie G

Modelo de horno	G100C/S	G120C/S	G140C/S	G160C/S
Número de pizzas (30 cm)	4	7	10	13
Productividad /h	60	105	150	195
Consumo de gas:				
- gas metano mc/h	3	3,3	4,2	4,5
- gas GPL kg/h	1,7	1,9	3,2	3,8
Peso /kg	1250	1400	1800	2150

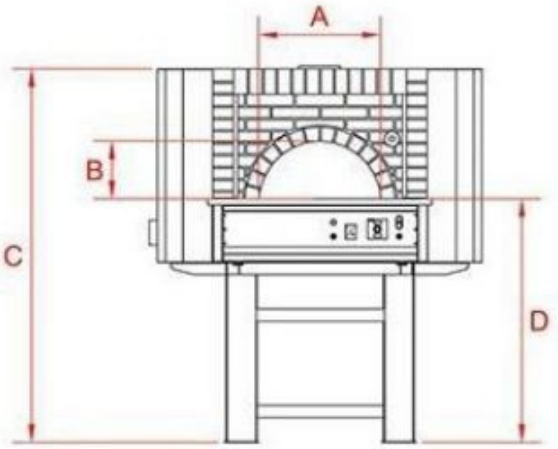
Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
G100C/S	56	24	186	120	135	100	20	117	162
G120C/S	56	24	186	120	160	120	20	140	185
G160C/S	56	24	186	120	180	160	20	183	230
G140C/S	56	25	186	120	200	140	20	164	210

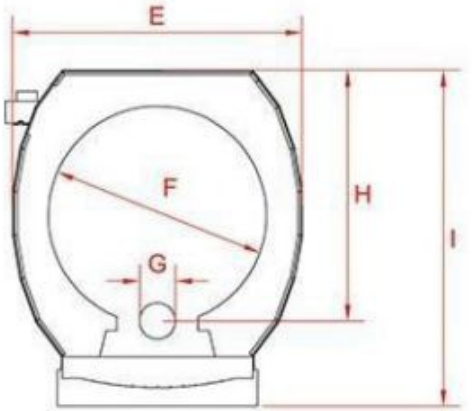
*Dimensiones en cm.

PARÁMETRI GAS

Tipo constructivo B11
Categoría II2H3 +
Presión del gas:
-G30-31 30-37 mbar
-G20 20mbar
Gas nozzle 3 / 4”
Energía térmica kw
G100C/S 22
G120C/S 26
G140C/S 30
G160C/S 36
Consumo eléctrico 230 V/50-60 Hz

Diseño **C**





Diseño **S**

Hornos de gas para pizzas/ Serie G

Modelo de horno	G100K	G120K	G140K	G160K
Número de pizzas (30 cm)	4	7	10	13
Productividad /h	60	105	150	195
Consumo de gas:				
- gas metano mc/h	3	3,3	4,2	4,5
- gas GPL kg/h	1,7	1,9	3,2	3,8
Peso /kg	1250	1400	1800	2150

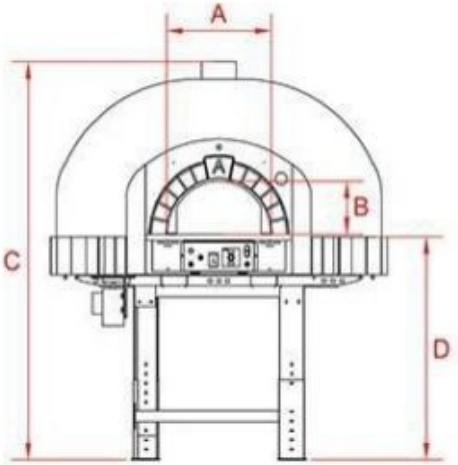
PARÁMETRI GAS

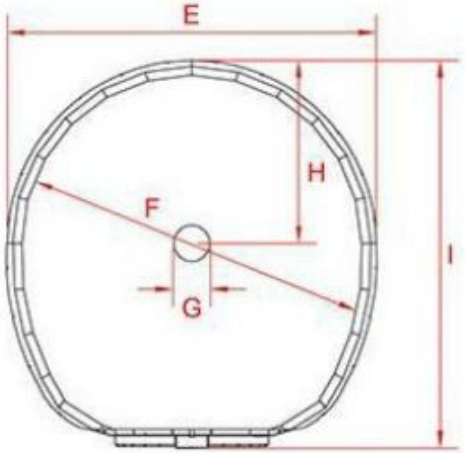
Tipo costructivo B11
Categoría II2H3 +
Presión gas:
-G30-31 30-37 mbar
-G20 20mbar
Gas nozzle 3 / 4”
Energía térmica kw
G100C/S 22
G120C/S 26
G140C/S 30
G160C/S 36
Consumo eléctrico 230 V/50-60 Hz

Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
G100K	56	24	205	120	145	100	20	73	167
G120K	56	24	205	120	171	120	20	86	190
G140K	56	24	205	120	191	140	20	95	215
G160K	56	25	205	120	210	160	20	105	235

*Dimensiones en cm.

Diseño **K** – Mosaico marrón





Design **K** – Mosaico maculado

Hornos de gas para pizzas / Serie GR

Los hornos de la serie GR son de cúpula con una base rotativa y son adecuados para cocer pizzas. Con la rotación de la base de la cámara de cocción se obtienen un rendimiento más uniforme, una mayor productividad y mejores condiciones de trabajo, también gracias al utilizo de un mango más corto.La velocidad de la rotación se puede aumentar gradualmente y también disminuir. El calentamiento se actúa con un quemador ecológico que marcha con metano o propano-butano. La potencia del quemador se puede cambiar con un modulador electrónico por un alcance de 5% hasta 100%. Una pantalla circular mantiene la temeratura de la base optimal. El control de la temperatura de cocción es electrónico con indicaciones digitales. Dispendio energético: 230 Volt / 50-60 Herz. El horno se produce en tres medidas.

Diseño **C**

Diseño **S**

Diseño **K**

Hornos de gas para pizzas / Serie GR

Modelo de horno	GR120C/S	GR140C/S	GR160C/S
Número de pizzas (30 cm)	9	13	18
Productividad /h	135	195	270
Consumo de gas:			
- gas metano mc/h	3,3	4,2	4,5
- gas GPL kg/h	1,9	3,2	3,8
Peso /kg	1600	1950	2300

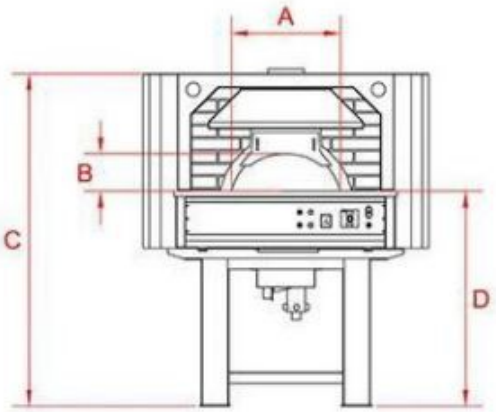
*Dimensiones en cm.

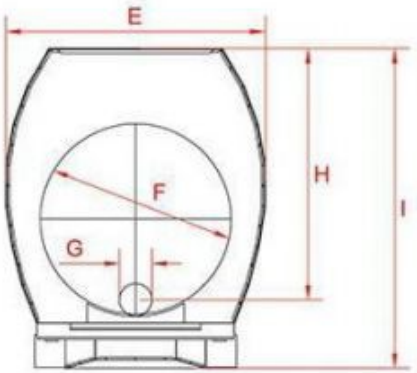
Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
GR120C/S	60	30	186	120	158	120	20	154	200
GR140C/S	70	35	186	120	176	140	20	174	220
GR160C/S	70	35	186	120	202	160	20	195	240

PARÁMETRI GAS

Tipo constructivo B11
Categoría II2H3 +
Presión gas:
-G30-31 30-37 mbar
-G20 20mbar
Gas nozzle 3 / 4”
Energía térmica kw
GR120C/S 26
GR140C/S 30
GR160C/S 36
Consumo eléctrico 230 V/50-60 Hz

Diseño **C**





Diseño **S**

Hornos de gas para pizzas / Serie GR

Modelo de horno	GR85K	GR110K	GR130K
Número de pizzas (30 cm)	5	8	11
Productividad /h	75	120	165
Consumo de gas:			
- gas metano mc/h	3	3,3	3,5
- gas GPL kg/h	1,7	1,9	2
Peso /kg	1250	1400	1900

PARÁMETRI GAS

Tipo constructivo B11
Categoría II2H3 +
Pressión gas:
-G30-31 30-37 mbar
-G20 20mbar
Gas nozzle 3 / 4”
Energía térmica kw
GR85K 22
GR110K 26
GR130K 30
Consumo eléctrico 230 V/50-60 Hz

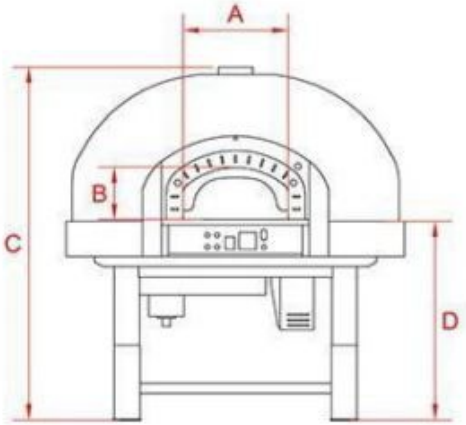
Mosaico rojo

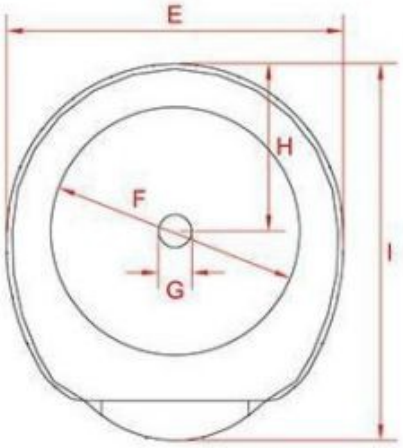
Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
GR85K	58	24	205	120	145	85	20	73	170
GR110K	59	25	205	120	171	110	20	85	190
GR130K	59	25	205	120	191	130	20	95	215

*Dimensiones en cm.

Mosaico maculado

Diseño **K** - Mosaico





Mosaico marrón

Hornos de leña-gas para pizzas / Serie MIX-V

Ésto es un horno de leña-gas con dos puertas frontales y base rotativa, una cámara de combustión de leña separada de la superficie de cocción y un cajón para recojer las cenizas de la leña quemada. El calentamiento se actúa con un quemador ecológico que marcha con metano o propano-butano. El control de la temperatura en la cúpula es efectuado por un controlador digital. La potencia del quemador se puede cambiar con un modulador electrónico por un alcance de 5% hasta 100%. Dispendio energético: 230 Volt / 50-60 Herz. Todos los elementos son colocados en una envoltura de metal que permite desplazar el horno facilmente. El horno se produce en dos medidas.

Modelo de horno	MIX120V	MIX140V
Número de horno (30 cm)	9	13
Produtctividad /h	135	195
Consumo de leña /h /kg:	5 – 6	6 – 7
Consumo de gas:		
- gas metano mc/h	3,3	4,2
- gas GPL kg/h	1,9	3,2
Peso /kg	1950	2100

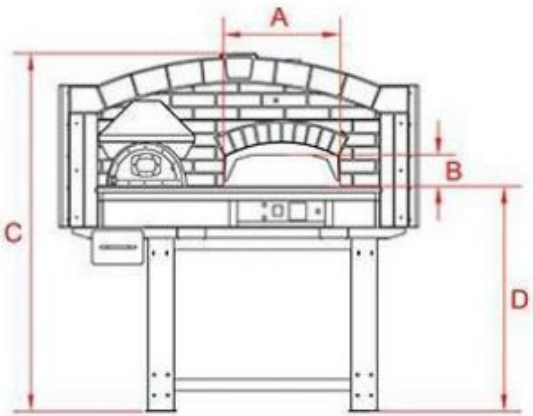
Modelo de horno	A	B	C	D	E	G	H	I
MIX120V	60	20	188	120	190	20	160	205
MIX140V	69	20	188	120	225	20	157	205

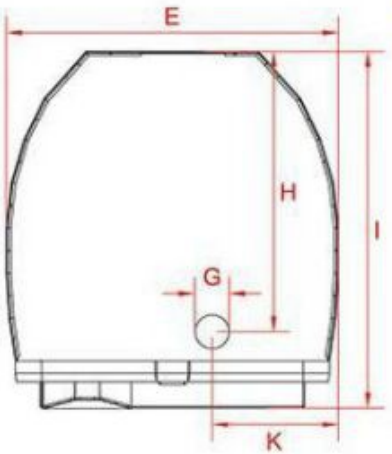
*Dimensiones en cm.

PARÁMETRI GAS

Tipo constructivo B11
Categoría II2H3 +
Presión gas:
-G30-31 30-37 mbar
-G20 20mbar
Gas nozzle 3 / 4”
Energía térmica kw
MIX120R 26
MIX140R 30
Consumo eléctrico 230 V/50-60 Hz

Modelo **Base**





Hornos de leña-gas para pizzas / Serie MIX-R

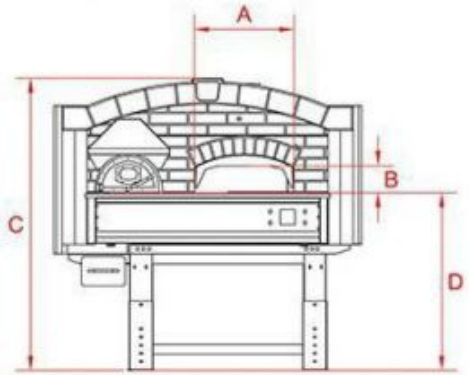
Modelo de horno	MIX120R
Número de pizzas (30 cm)	9
Productividad /h	135
Consumo de leña /h /kg:	5 – 6
Consumo de gas:	
- gas metano mc/h	3,3
- gas GPL kg/h	1,9
Peso /kg	1950

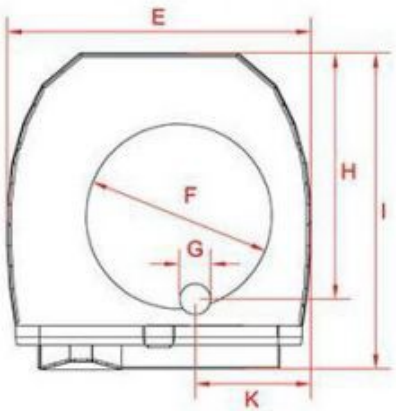
Ésto es un horno de leña-gas con dos puertas frontales y base rotativa, una cámara de combustión de leña separada de la superficie de cocción y un cajón para recojer las cenizas de la leña quemada. Con la rotación de la base de la cámara de cocción se obtienen un rendimiento más uniforme, una mayor productividad y mejores condiciones de trabajo, también gracias al utilizo de un mango más corto.La velocidad de la rotación se puede aumentar gradualmente y también disminuir. El calentamiento se actúa con un quemador ecológico que marcha con metano o propano-butano. La potencia del quemador se puede cambiar con un modulador electrónico por un alcance de 5% hasta 100%. El control de la temperatura de cocción es electrónico con indicaciones digítales. Dispendio energético: 230 Volt / 50-60 Herz.

Modelo de horno	A	B	C	D	E	G	H	I	K
MIX120R	60	20	188	120	190	20	160	205	72

*Dimensioni in cm.

Modelo **Base**





PARÁMETRI GAS

Tipo constructivo B11
Categoría II2H3 +
Presión gas:
-G30-31 30-37 mbar
-G20 20mbar
Gas nozzle 3 / 4”
Energía térmica kw
MIX120R 26
Consumo eléctrico 230 V/50-60 Hz

Hornos de leña-gas para pizzas / Serie MIX-R

Modelo de horno	MIX85RK
Número de pizzas (30 cm)	4
Productividad /h	75
Consumo de leña /h /kg:	3 – 4
Consumo de gas:	
- gas metano mc/h	3
- gas GPL kg/h	1,7
Peso /kg	950

PARÁMETRI GAS
Tipo constructivo B11
Categoría II2H3 +
Presión gas:
-G30-31 30-37 mbar
-G20 20mbar
Gas nozzle 3 / 4"
Energía térmica kw
MIX85RK 22
Consumo eléctrico 230 V/50-60 Hz

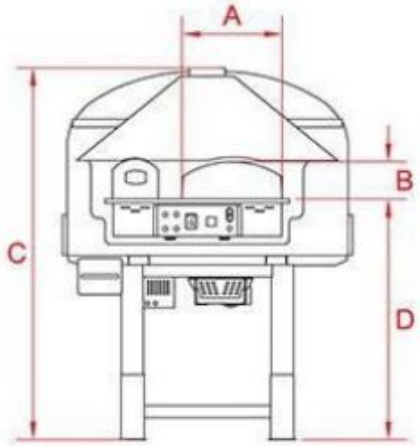
Mosaico rojo

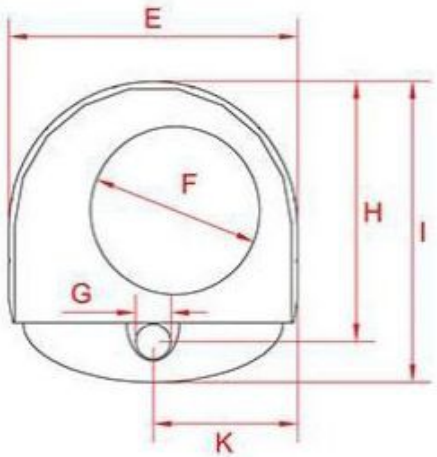
Mosaico maculado

Modelo de horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K
MIX85RK	55	20	186	120	145	85	18	132	152	72,5

*Dimensiones en cm.

Diseño **K** – Mosaico negro





Mosaico marrón

Hornos de gas para pizza / Nueva serie RP 1/2/3

Nuevos hornos de gas para pizza con la rotación de la placa de acero y la iluminación adicional que proporciona un control visual directo en la fase de cocción. Las principales características de los hornos RP son la productividad, la economía y el diseño. Ellos producen pizza perfecta, calzones, etc.. en un tiempo mínimo. La temperatura deseada se puede seleccionar a través de un interruptor térmico y se controla mediante el termómetro analógico. El modelo RP se produce en 3 diferentes dimensiones, la placa única (RP1), doble placa (RP2) y la placa triple (RP3). La construcción se realiza exclusivamente en acero inoxidable y respeta todos los sistemas de seguridad de acuerdo a las normas internacionales.

	Dimensiones externas horno	Dimensiones horno con piernas	Diàmetro placa	Potencia	Pizzas
RP 1	1280 x 1090 x 660	1280 x 1090 x 1470	1 x 980 Ø	Kw. 16 / 230V	7/8
RP 2	1280 x 1090 x 840	1280 x 1090 x 1650	2 x 980 Ø	Kw. 24 / 230 V	14/16

RP1

RP2

Hornos para pizzas eléctricos / Nueva serie RPE 1/2

Los nuevos hornos eléctricos de serie RPE. Exteriormente se fabrican en acero inoxidable de alta resistencia para uso profesional, y el acero esmaltado internamente para asegurar las condiciones de cocción perfectas, respetando todo los sistemas de seguridad según las normas internacionales. Un dispositivo revolucionario para la cocción de platos con un diseño elegante que impresionará inmediatamente.
Con una iluminación interior adicional asegurarà un control preciso durante la cocción.
La temperatura deseada puede ser seleccionada a través de un "interruptor térmico y es controlado a través de la termómetro analógico. El modelo RPE se produce con una sola placa (RPE1) o doble (RPE2).

	Dimensiones externas horno	Dimensiones horno con piernas	Diàmetro placa	Potencia	Pizzas
RPE1	1280 x 1090 x 660	1280 x 1090 x 1470	1 x 980 Ø	Kw. 12	7/8
RPE2	1280 x 1090 x 840	1280 x 1090 x 1650	2 x 980 Ø	Kw. 18	14/16

RPE1

RPE2

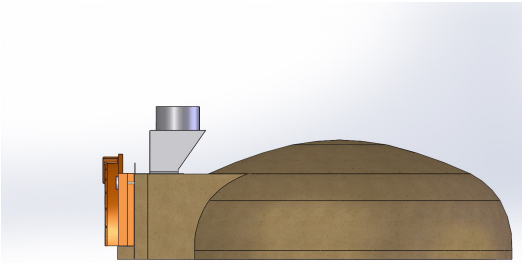
Horno con base rotativa PIZZA EXPRESS

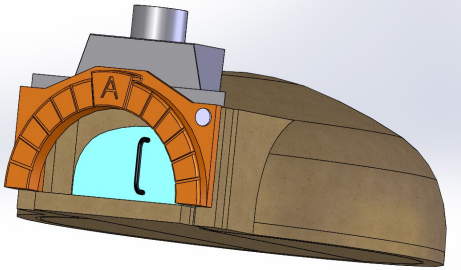
El horno rotatorio Pizza Express es un producto profesional, ideal para los que desean aumentar la oferta de productos a sus clientes. Incluso si usted no es dueño de un restaurante, ahora se puede poner en su menú una fantástica pizza italiana!
El producto que presentamos es revolucionario si tenemos en cuenta los tiempos y modos de cocción, los costos y la aparición de producto. El horno de pizza express puede cocinar hasta 8 pizzas simultáneamente en unos 6/7 minutos, alcanzando una temperatura de 330 ° C También se puede utilizar para pasteles de la hornada y pasteles.
El horno de pizza express se puede utilizar como una adición a lo que ya se ha instalado, por ejemplo, para cocinar
Pizza para celíacos. Tenga en cuenta que en este caso es esencial e importante que en cada fase del Preparación No hay contacto con productos que contengan gluten. Sabemos que esto es muy difícil especialmente si el procesamiento y el aplanamiento de la masa se llevan a cabo en un "pizza" local. Gracias al pequeño tamaño del horno, también se puede instalar en la cocina y esto le permitirá controlar cuidado y precisión todas las etapas de la preparación. Se produce de acuerdo con las regulaciones Internacional para el trabajo seguro y adecuado.

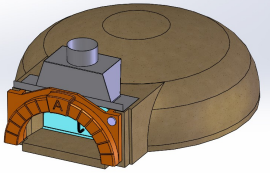
Longitud (mm)	570
Anchura (mm)	580
Altura (mm)	1040
Peso (kg)	54
Dimensiones internas del horno	470x420x700
Consumo de Gas GPL-G30 (kg/h)	0,63
Consumo de Gas N.G.-G20 (m3/h)	0,84
Conexión eléctrica	220 Volt

Hornos de cùpula CU

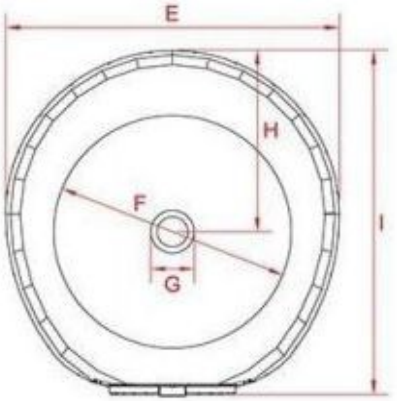
Estos son los nuevos hornos de cùpula FAI-DA-TE!
El cuerpo es de montar y modificar a su gusto.
Ideal para los que tienen mucha imaginación y quieren crear su propio horno!

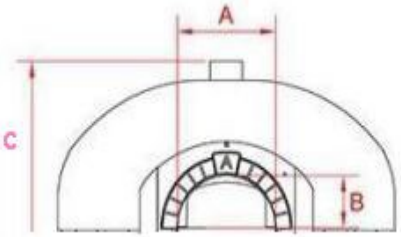






Modelo horno	100	120	140	160
N° Pizzas	4	7	10	13
N° Pizzas/h	60	105	150	195
Consumo de leña Kg/h	3/4	4/5	5/6	6/7
Peso Kg	1300	1500	1900	2300





Modelo horno	A	B	C	E	F	G	H	I
100 CU	56	24	85	145	100	20	73	167
120 CU	56	24	90	171	120	20	85	190
140 CU	56	24	90	191	140	20	95	215
160 CU	56	25	90	210	160	20	105	235

Hornos para pizzas gas / elèctrico PFG

El horno pizza de gas o eléctrico PFG es ideal para todos aquellos que tienen espacios pequeños y estrechos.

Se coloca fácilmente en un camiones dado su peso ligero. Fabricado en acero inoxidable, que trabaja en una temperatura de 450 °C

Quemadores encima y por debajo independiente y adaptable también LPG.
La base está construida con piedras especiales para mantener mejor el calor en el interior cúpula.

Disponible en 4 colores diferentes.

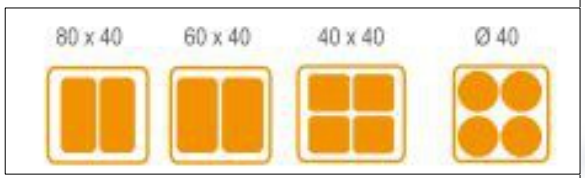
Modelo	Dimensiones externas	Dimensiones internas	Potencia	Consumo de gas	Peso
PFG	127 x 175 x 170 cm	100 x 120 cm	46 Kw	4,8 m³/h	400 Kg

Hornos elèctricos SERIE 800

Los hornos eléctricos serie 800 son diseñados para dar el mejor en un pequeño espacio.

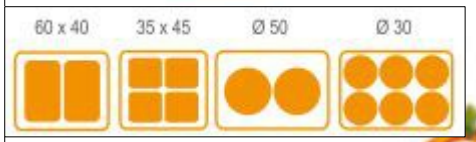
Sus características:

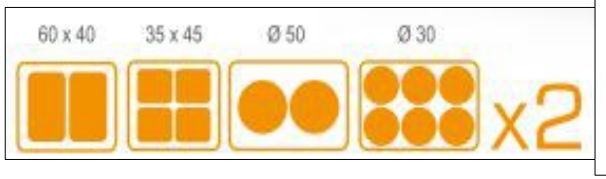
- Panel de control clásico
- halógeno habitación doble
- base interna con una piedra natural especial
- Las superficies exteriores de acero inoxidable
- Turbo de inicio
- la base del horno con ruedas y acero inoxidable estante retráctil
- capucha
- Control de fugas de vapores
- Puerta robusta con vaso grande
- asas rígidas y ergonómicas
- Puede alcanzar 500 ° C



Modelo	Dimensiones externas	Dimensiones internas	Potencia	Peso
M.800-1	1250 x 1140 x 1380	820 x 820 x 180	8 Kw 3 NAC / 400V	160 Kg
M.800-2	1250 x 1140 x 1850	820 x 820 x 180	16 Kw 3 NAC / 400V	280 Kg

Hornos elèctricos SERIE 1000





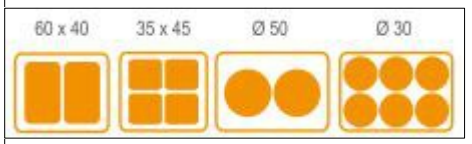
Características:

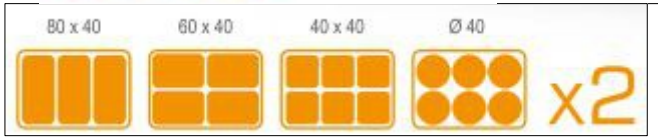
• Panel de control clásico, luz dual halógeno para càmara, base interior con una piedra natural especial, superficies externas de acero inoxidable, inicio turbo.

• la base del horno con ruedas y la plataforma retráctil en acero inoxidable, capó, vapores de control de fugas, puerta robusto con un vaso grande, asas rígidas y ergonómico, puede alcanzar 500 ° C.

Modelo	Dimensiones externas	Dimensiones internas	Potencia	Peso
M.1000-1	1485 x 1040 x 1380	1040 x 720 x 180	10 Kw 3 NAC / 400V	200 Kg
M.1000-2	1485 x 1040 x 1850	1040 x 720 x 180	20 Kw 3 NAC / 400V	330 Kg

Hornos elèctricos SERIE 1200





Con las mismas características
de las líneas
800 y 1000, la Serie 1200
Ofrece las mismas garantías
en una mayor magnitud.

Modelo	Dimensiones externas	Dimensiones internas	Potencia	Peso
M.1200-1	1660 x 1140 x 1380	1240 x 820 x 180	13,5 Kw 3 NAC / 400V	200 Kg
M.1200-2	1660 x 1140 x 1850	1240 x 820 x 180	27 Kw 3 NAC / 400V	400 Kg

Hornos para pizzas eléctricos

- Pantalla digital
- Doble halógeno por càmara del horno
- Base, superficies laterales y superiores recubiertas con una piedra natural especial refractaria
- Las superficies exteriores de acero inoxidable
- Turbo start
- Control de fugas de vapores
- Puerta robusta con doble vidrio grande
- Tiradoras rígidas y ergonómicas
- Puede alcanzar 500 ° C
- Capacidad 3 bandejas de 60 x 40 cm

Modelo	Dimensiones externas	Dimensiones internas	Potencia	Peso
60 TD-3	620 x 510 x 140	750 x 775 x 450	4,9 Kw 3 NAC / 400V	74 Kg

Posibilidad de haber un carro

Hornos para pizzas de gàs serie G

- Pantalla analógica
- Doble halógeno por càmara del horno
- Base, superficies laterales y superiores recubiertas con una especial piedra natural refractaria
- Superficies exteriores de acero inoxidable

- Turbo start
- Control de fugas de vapores
- Puerta robusta con doble vidrio grande
- Tiradoras rígidas y ergonómicas
- Quemadores encima y por debajo
- Control de la llama del piloto
- Puede alcanzar 500°C

Modelo	Dimensiones externas	Dimensiones internas	Potencia	Peso	Consumo de gas
G4	1000 x 1030 x 500	615 x 680 x 160	15,3 Kw	117 Kg	GN: 1,167 m³/h GPL: 1,196 Kg/h
G6	1000 x 1350 x 500	615 x 1000 x 160	20 Kw	150 Kg	GN: 2,094 m³/h GPL: 1,549 Kg/h
G9	1310 x 1350 x 500	920 x 1000 x 160	27 Kw	190 Kg	GN: 2,851 m³/h GPL: 2,106 Kg/h

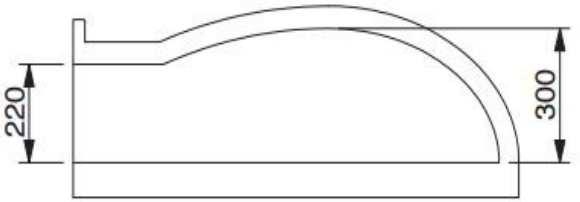
Hornos serie Garden – modelo BASE

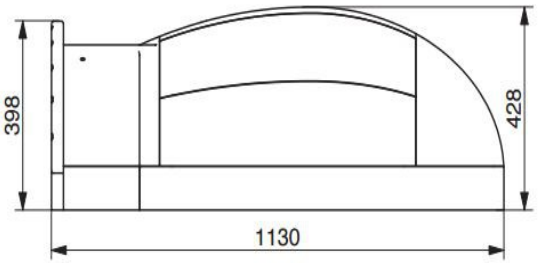
Este conjunto básico se puede construir en 15 minutos.
Gracias a las cerraduras sofisticadas no necesita ningún sellado.
Este horno está destinado a ser cerrado.
También disponible con un portal de esmalte de color incluido en precio.

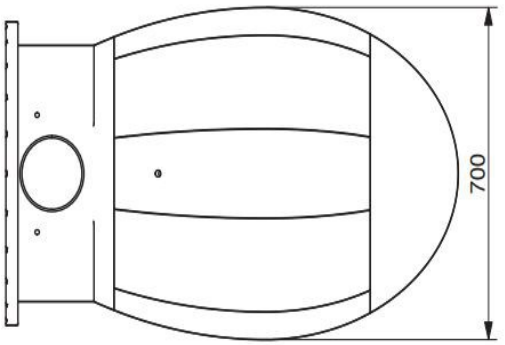
Las variantes contienen:
• Conjunto de formas moldeables refractarios (11 piezas)
• Las puertas de metal con la regulación

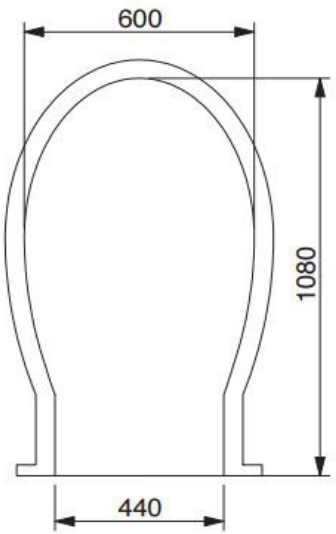
El conjunto se suministra desmontado.
Peso del horno: 213 kg

Perfecto para los camiòn pizza!









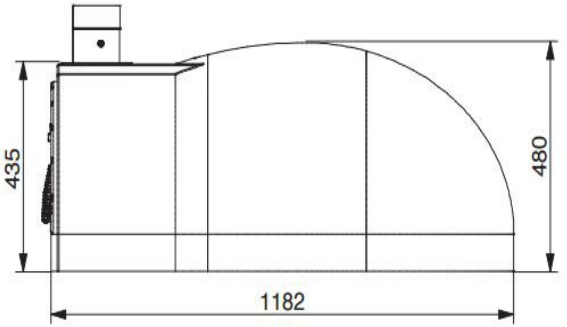
Hornos serie Garden – modelo GRANLUSSO

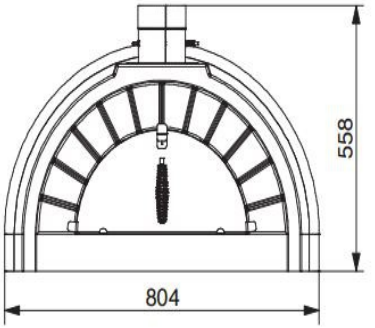
Es posible construir esta variante con un completo aislamiento y colocarlo en su cabina a prueba de fuego.
Cada horno es esmaltado a mano para poner de relieve su auténtica belleza.
Por lo tanto, cada pieza es única y original con su propio color de la textura y sombra.

También disponible gris

Contiene:
- Conjunto de formas moldeables refractarios (11 piezas)
- Las puertas de metal con la regulación
- Biomat cerámica de aislamiento
- Papel de aluminio
- Masilla de silicona
- Sellador
- Cuerpo aislante en cerámica acristalada (4 piezas)
- Termómetro con el vástago en la base (450 ° C)
- Base de gases de escape con amortiguación de vibraciones

El conjunto se entrega sin montar
Peso del horno: 288 kg





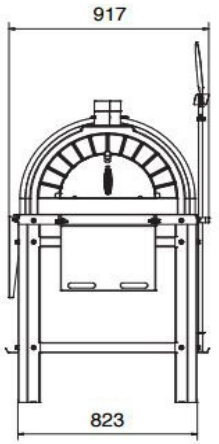
*Las dimensiones internas son iguales al modelo BASE

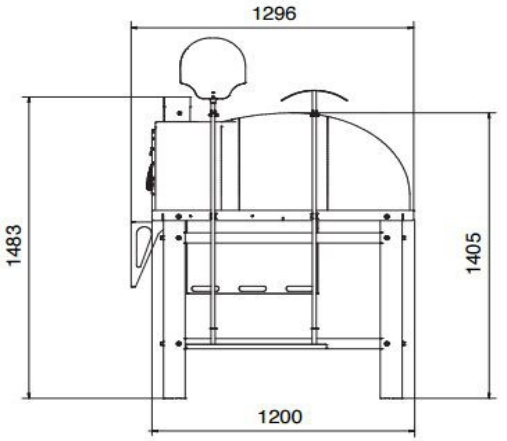
Tenga cuidado, el conjunto no contiene la chimenea y la chimenea de la azotea, esencial para una buena ventilación.

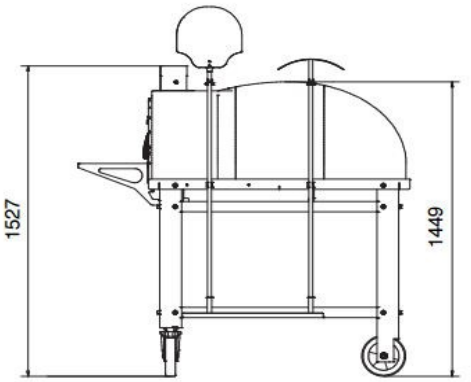
Hornos serie Garden – modelo GRANLUSSO

Empieza a cocinar inmediatamente con la variante con la base.
En comparación con la variante normal, esta opción también contiene un soporte robusto con estantes útiles para preparación de alimentos, equipos o madera.
Cada horno es esmaltado a mano para poner de relieve su auténtica belleza.
Por lo tanto, cada pieza es única y original con su propio color de la textura y sombra.

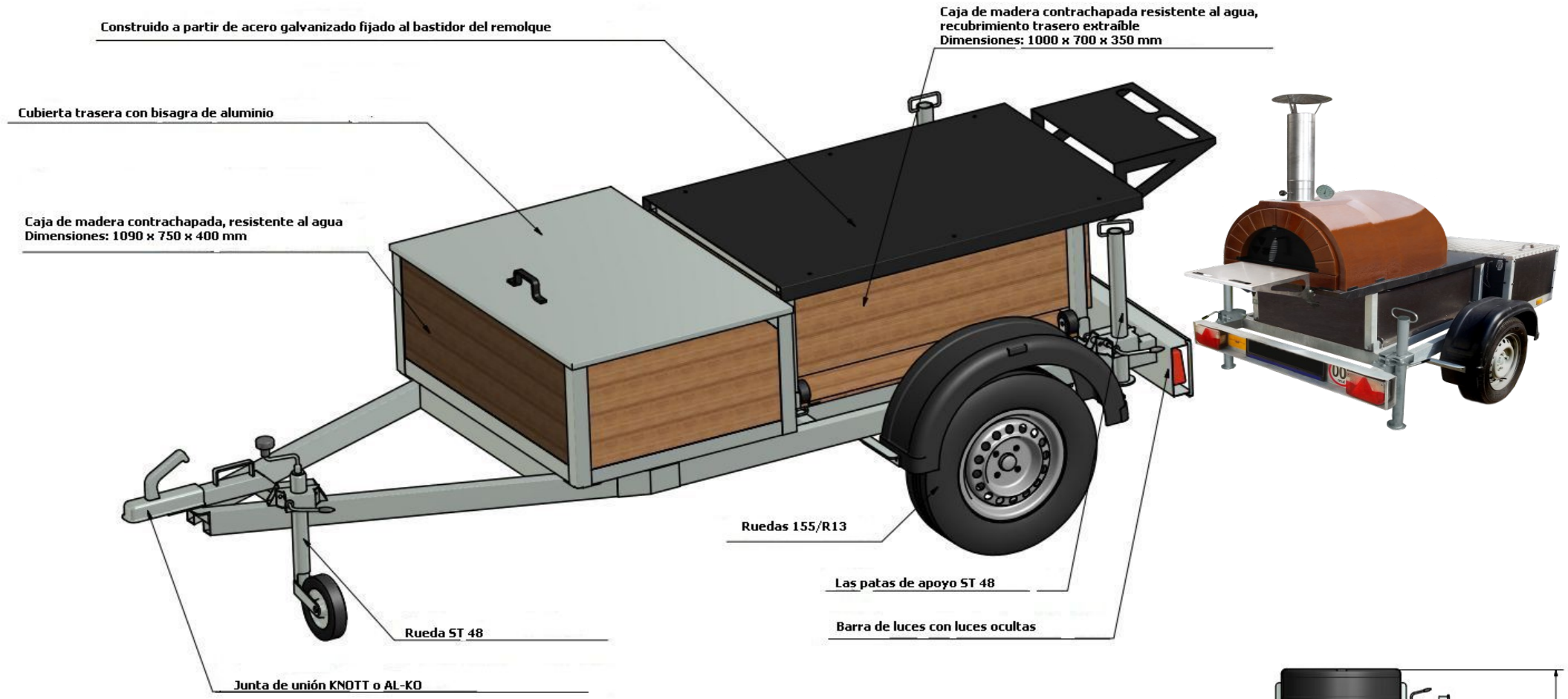
Contiene las mismas piezas del modelo GranLusso con la adición del soporte

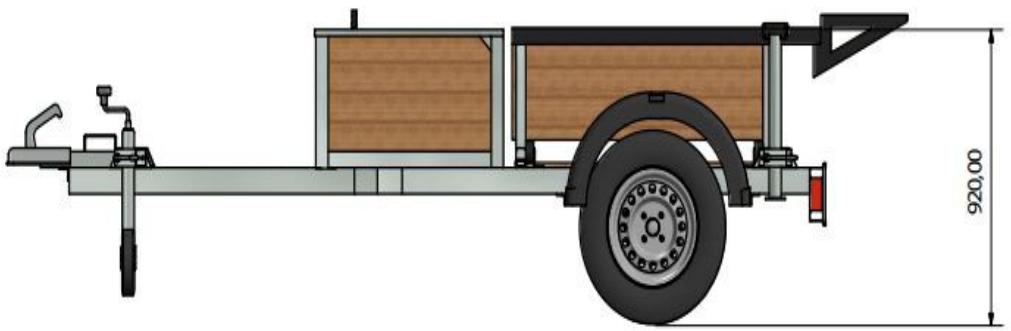


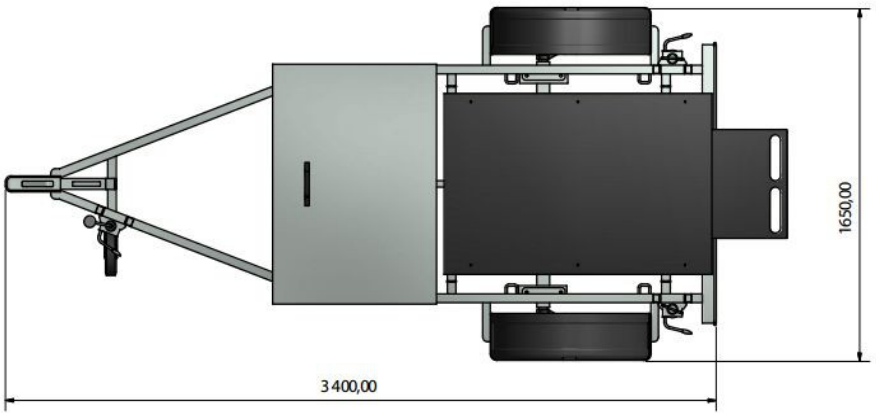




Hornos serie Garden – modelo GRANLUSSO VIAGGIO







FORNOLEGNAMATIC

THE BEST PIZZA OVENS

www.fornolegnamatic.it - www.fornipizzeria.com

www.ristoshop.com - www.abbigliamentocucina.it

HORNOS PARA PIZZAS PROFESIONALES