Bacalao: 1144445001012

Horno de leña napolitano de 90 cm de diámetro, rojo, para 3 pizzas



Descripción

El esmero en la concepción del producto, la calidad y el diseño se combinan con el uso de los materiales de antaño, aquellos que siempre han caracterizado al auténtico horno napolitano.

Nuestros hornos facilitan el trabajo de los profesionales y no solo a ellos, ya que utilizamos únicamente ladrillos y baldosas (de Sorrento) hechos a mano y no prensados que, gracias a su porosidad, absorben el calor y lo liberan gradualmente, lo que favorece una cocción homogénea y perfecta.

La presencia de una gran cantidad de material refractario de alta resistencia permite un aislamiento perfecto que, unido a un minucioso estudio en la construcción de la bóveda, proporciona una gran reserva de calor, evitando así el enfriamiento y los cambios bruscos de temperatura durante las horas de trabajo.

Nuestro horno alcanza un rendimiento récord con un consumo mínimo; a pleno rendimiento, bastan 5 kg de leña por hora. A 450 grados en el interior, solo se pierden 30 grados en la superficie exterior.

Incluso después de apagar el horno, la temperatura no desciende bruscamente, sino que registra una caída media inferior a 3 grados por hora durante las primeras horas, lo que permite mantenerla por encima de los 300 grados al reiniciar el proceso al día siguiente.
Gracias a ello, solo se necesitan 30 minutos para volver a alcanzar los 450 grados.

Dimensiones: 140 x 120 cm
Apertura de la boca (H x L): 45 x 26 cm
Tiempo de precalentamiento diario: 30 min

Dimensiones

Diámetro interior	900 mm
Dimensiones exteriores	1250x1400x1800 mm

Ficha técnica

Consumo de leña/h	5 kg
Peso neto	1000 kg