Bacalao: 1144447001018

Horno de leña napolitano de Ø 110 cm, rojo, para 5 pizzas



Descripción

El esmero en la concepción del producto, la calidad y el diseño se combinan con el uso de materiales tradicionales, 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 la jornada al día siguiente.
Gracias a ello, solo se necesitan 30 minutos para volver a alcanzar los 450 grados.

Dimensiones: 150 x 170 cm
Apertura de la boca (HXL): 52/47 x 26
Tiempo de precalentamiento diario: 30 min

Dimensiones

Diámetro interior	1100 mm
Dimensiones exteriores	1500x1700x1900 mm

Ficha técnica

Consumo de leña/h	5 kg
Peso neto	1800 kg