93 897 08 88
info@boschmarin.com

Horno de leña 19F

Ref: 6519F
Marca: DIFIORE

FICHA TÉCNICA

Peso (Kg)	820
Diámetro salida de humos (mm)	250
Potencia máxima (kW)	2

DESCRIPCIÓN

Hornos

Horno completo modelo 19F con campana prefabricada y puerta en refractario con cristal y termómetro integrado.

Entre sus características destacan:

Compuesto por varios elementos sencillos de montar y garantizados por años de experiencia.
Hechos con argamasa especial refractaria.
Resistencia garantizada hasta 1000ºC.
Cierre hermético de la puerta (con bisagra).
Sólo 15kg de leña pueden calentar el horno para su utilización.
Arco refractario exterior incluído

Este horno nos permite disponer de dos sistemas de cocción:

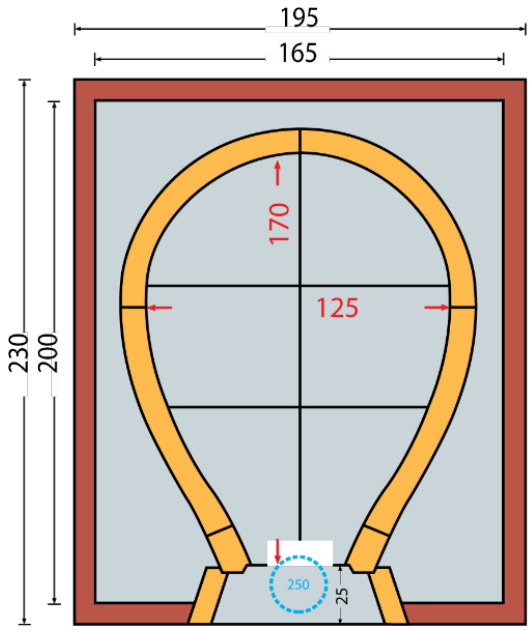
Sistema "pizzería". Con el horno caliente y la puerta abierta, se deja a un lado del horno un poco de leña quemando. En el otro lado se cocina directamente en la plancha del horno, pizzas, hogaza, tostadas.
Sistema "panadería". Se calienta el horno hasta llegar a la temperatura deseada, haciendo quemar toda la leña en su interior. Se pone el alimento para cocinar en el horno, se cierra la puerta y se espera que llegue a cocción. Con este sistema se pueden cocinar asados de carne, pescado, pan, cordero y postres.

Accesorios opcionales:

Pala para horno.
Termómetro para horno con sonda flexible.
Termómetro digital con sonda de temperatura.
Kit aislamiento compuesto de vermiculita, argila expansiva y lana de roca.
Hormigón de refractario para grandes espesores.
Estuco refractario para ensamblaje.

MEDIDAS

Altura total (mm)	2300
Profundidad total (mm)	2300
Anchura total (mm)	1950



Avda. Barcelona Nave 10 - P.I. La Masía 08798 Sant Cugat Sesgarrigues - Barcelona - 93 897 08 88 - info@boschmarin.com