



Horno de leña 6B

Ref: 656B
Marca: DIFIORE

FICHA TÉCNICA

Peso (Kg)	235
Diámetro salida de humos (mm)	180
Potencia máxima (kW)	2



DESCRIPCIÓN

Hornos

Horno completo 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 1000°C.
Cierre hermético de la puerta (con bisagra).
Sólo 15kg de leña pueden calentar el horno para su utilización.
Arco refractario exterior incluido

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)	1350
Profundidad total (mm)	1350
Anchura total (mm)	1300

