



Horno de leña SPEEDY PIZZA 2

Ref: 65SP02SC
 Marca: DIFIORE

FICHA TÉCNICA

Peso (Kg)	100
Diámetro salida de humos (mm)	100
Potencia máxima (kW)	2



DESCRIPCIÓN

Hornos

Horno completo a leña que gracias a su cúpula con elementos refractarios se calienta rápidamente.

Entre sus características destacan:

Tiene las mismas características que un horno a leña tradicional pero con un peso y tamaño reducidos.
 Calentamiento rápido gracias a su cúpula con elementos refractarios.
 Apto para cocinar pan y asar.
 Marco en acero galvanizado con pintura en polvo de alta resistencia ideal para el jardín.
 Montados en una pieza

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)	550
Profundidad total (mm)	850
Anchura total (mm)	700

