

Pedido del cliente

Horno de pizza de leña para exterior 1 Cámara L 850 MM X P 1200 MM X A 1200 MM

Precio: 2.733,00 € + IVA



Referencia: ELEONORA

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Horno pizza para exterior

Descripción

Horno de pizza de leña para exterior 1 cámara L 850 mm x P 1200 mm x A 1200 mm.

El **horno de pizza** de leña tiene un diseño elegante y está pensado para cocinar pizzas en espacios exteriores.

Las líneas inspiradas en la tradición le confieren un carácter atractivo y sinuoso, adecuado para los entornos más particulares. El modelo, también pensado para su uso en hogares familiares, tiene una capacidad de **4 pizzas de 30 cm de diámetro**, es **completamente autónomo, práctico de usar, mover y fácil de limpiar**.

La superficie de cocción interna mide 700 mm x 900 mm.

La **superficie de cocción** es de "**Biscotto di Sorrento**", una **arcilla natural especial que contiene piedra de lava, que permite alcanzar altas temperaturas sin quemar los alimentos**. Permite una cocción rápida y uniforme, manteniendo inalteradas las propiedades de la masa y aportando a la pizza el clásico aroma de la cocina de leña.

La **cúpula de acero moldeada** tiene un **aislamiento de lana de vidrio**. Especialmente diseñado para un máximo aislamiento, evita la dispersión del calor, asegurando una perfecta distribución del mismo en el interior. Dispone de una **cómoda apertura frontal en forma de arco, equipada con un estante de apoyo y una puerta con vidrio templado**.

La **chimenea**, de **acero inoxidable**, es necesaria para utilizar el horno de pizza en el jardín. Instalado a través de un respiradero en la cúpula, asegura la correcta expulsión de los humos de la cocción, minimizando la propagación del hollín. Como alternativa, para su uso en interiores, el horno de pizza puede conectarse cómodamente a una chimenea.

El **horno para pizzas** se **alimenta de madera**, preferiblemente de madera curada como el haya, que produce una llama agradable y viva, que alcanza rápidamente la temperatura. Aporta a las pizzas el aroma tradicional de la cocina de leña, con una excelente relación calidad-precio. Se puede encender fácilmente con encendedores (líquidos o sólidos) o con madera.

La estructura interna es de acero inoxidable y está convenientemente aislada para conservar el calor dentro de la cúpula.

El horno de leña está equipado con un **termómetro de control, un terminal de expulsión de humos con un diámetro de 150 mm y una puerta frontal con vidrio templado**.

El horno para pizzas también puede utilizarse para hornear pan, pasteles y asados.

El funcionamiento del horno es muy sencillo: se coloca la leña dentro del horno, en la parte inferior, y se enciende.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- termómetro de control:

- terminal de expulsión de humos Ø150 mm:

Pedido del cliente

- puerta delantera con vidrio templado:

- superficie de cocción en "Biscotto di Sorrento" (arcilla natural con piedra de lava).

CARACTERÍSTICAS:

Estructura de acero que garantiza robustez, seguridad e higiene:

Superficie de cocción de ladrillos de arcilla natural hechos a mano (Biscotto di Sorrento) con capacidad para 4 pizzas:

Cúpula abovedada aislada para un máximo aislamiento térmico:

Apertura frontal arqueada equipada con una cómoda repisa de apoyo:

Puerta desmontable con vidrio templado:

Termómetro de control:

Chimenea de expulsión de humos:

Alimentación en madera:

Carga máxima de madera 3 Kg:

Tiempo de encendido 20 min:

Temperatura recomendada 250-300°C:

Tiempo medio de carga 1-2 h:

Superficie de cocción 900x650 mm:

Diámetro del tubo de la chimenea 150 mm:

Lavado y limpieza 15 min.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 850 mm x P 1200 mm x A 1200 mm
Capacidad pizzas	4 pizza diámetro 300 mm
Cámaras	1
Equipamiento de serie	Termómetro de control, terminal de expulsión de humos Ø150 mm, puerta frontal con vidrio templado, superficie de cocción en "Biscotto di Sorrento".
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	A madera

Pedido del cliente

Peso	120 Kg
Carrocería	Acero inoxidable, "biscotto di Sorrento"
Medidas de la superficie de la placa de cocción	900 mm x 700 mm

Generado el 25/04/2026