



ITALIA FORNI

L'ARTE DI FARE FORNI

Información General

Cualquiera de nuestros Hornos, menos el Modular, pueden tener la cúpula exterior con la forma de su elección.

En el caso de querer usar Leña y Gas al mismo tiempo, el mejor Horno para ello es el de Doble Boca. la zona de combustión de la Leña esta separada por una rejilla metálica que no permite el paso de ceniza a la cámara principal.

Nuestra base de fierro cuenta con un cajón para recoger la ceniza y facilitar la limpieza.

Todos los Hornos pueden ser equipados con quemadores de uno, dos y tres cañones, según el tamaño de la bóveda.

Todos los modelos, menos el Modular, a partir de 1.00 Mts de diámetro interior pueden tener Base Rotatoria. Los Hornos de Base Rotatoria tienen un cuadro de control para regular la velocidad del giro del plato.

Los Quemadores Mecánicos y Electromecánicos tienen un cuadro de controles frontal e incluyen un sistema de "Triple Seguridad" que cierra el paso del gas en caso de apagarse el piloto. La flama puede regularse para economizar el consumo de gas en momentos de baja productividad.

Todos nuestros Hornos son 100% Refractarios y reforzados con Acero 304.

Capa de aire entre Cúpulas.
Permite la reabsorción del calor hacia la cámara principal.

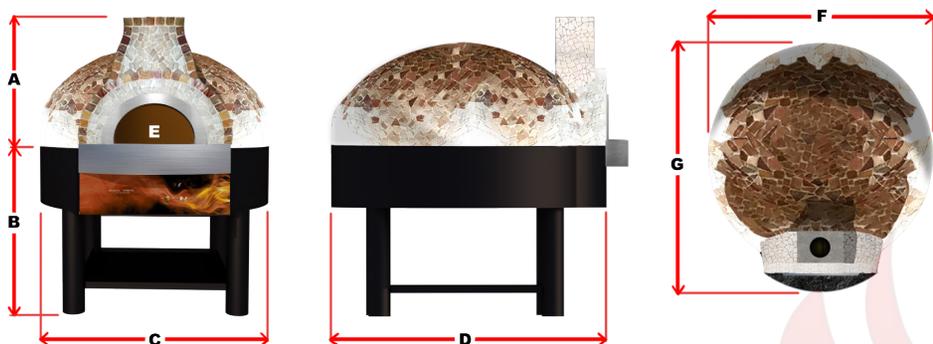


NUEVA TECNOLOGÍA

Todos nuestros Hornos, menos el Modular, cuentan ahora con una Doble Cúpula de nuestra mezcla de concretos 100% Refractarios, reforzados con Acero 304.

Esta nueva característica permite la creación de una capa de aire interior que evita la pérdida de calor por la cara exterior del Horno, ahorrando hasta un 50% en el consumo de Gas y Leña.

La Cúpula interior se ha reducido en altura para reducir también los tiempos de calentamiento y cocción, lo que hace más eficiente su funcionamiento.



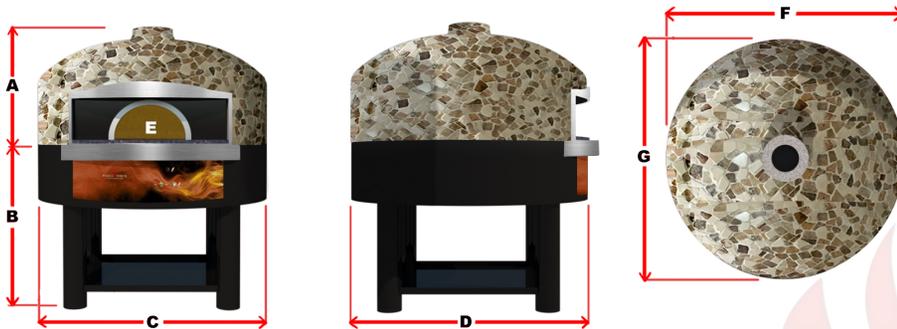
- Chimenea y arco frontal.
- Se adapta a todo tipo de espacios.
- Pizza lista en 90 segundos!
- En los modelos más grandes, la cúpula interna media que permite la cocción de carnes de gran tamaño y también cocina mixta.

Modelo	Diámetro Interior	A Altura Horno	B Altura Base	C Ancho Base	D Largo Horno	E Boca	F Ancho Horno	G Largo Base	Diámetro Tiro	Peso Kg.	Capacidad Pizzas 32 cm.	Producción Horaria aproximada
PRO80	80 cm.	68 cm.	110 cm.	110 cm.	124 cm.	44x25	110 cm.	132 cm.	6"	800	3	60 Pizzas
PRO100	100 cm.	76 cm.	110 cm.	159 cm.	171 cm.	47x29	159 cm.	179 cm.	6"	950	4	180 Pizzas
PRO120	120 cm.	86 cm.	110 cm.	176 cm.	194 cm.	47x29	176 cm.	202 cm.	6"	1300	7	240 Pizzas
PRO140	140 cm.	92 cm.	110 cm.	180 cm.	188 cm.	50x29	180 cm.	196 cm.	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cm.	92 cm.	110 cm.	202 cm.	196 cm.	50x29	202 cm.	204 cm.	8"	2000	13	480 Pizzas

Estimado cliente: es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. al rededor del Horno para evitar la perdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones.

Muchas gracias.

HORNO NAPOLI TRADIZIONALE



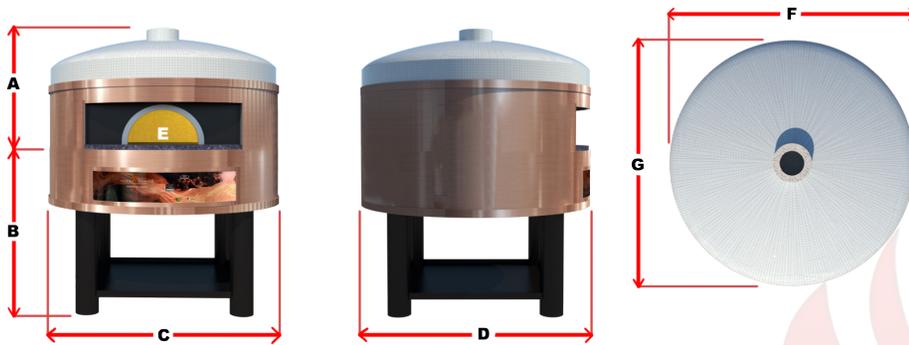
- El Horno Tradicional más amado por quienes prefieren la cúpula media baja y la Pizza estilo Napolitano.
- Chimenea central.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.
- La cúpula externa redondeada le da un aire tradicional y elegante.

Modelo	Diámetro Interior	A Altura Horno	B Altura Base	C Ancho Base	D Largo Horno	E Boca	F Ancho Horno	G Largo Base	Diámetro Tiro	Peso Kg.	Capacidad Pizzas 32 cm.	Producción Horaria aproximada
PRO80	80 cm.	90 cm.	110 cm.	123 cm.	123 cm.	44x25	123 cm.	132 cm.	6"	800	3	60 Pizzas
PRO100	100 cm.	100 cm.	110 cm.	156 cm.	156 cm.	47x29	156 cm.	165 cm.	6"	950	4	180 Pizzas
PRO120	120 cm.	106 cm.	110 cm.	163 cm.	163 cm.	47x29	163 cm.	173 cm.	6"	1300	7	240 Pizzas
PRO140	140 cm.	105 cm.	110 cm.	193 cm.	193 cm.	50x29	193 cm.	201 cm.	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cm.	105 cm.	110 cm.	215 cm.	215 cm.	50x29	215 cm.	225 cm.	8"	2000	13	480 Pizzas

Estimado cliente: es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. al rededor del Horno para evitar la perdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones.

Muchas gracias.

HORNO NAPOLI DUE COBRE

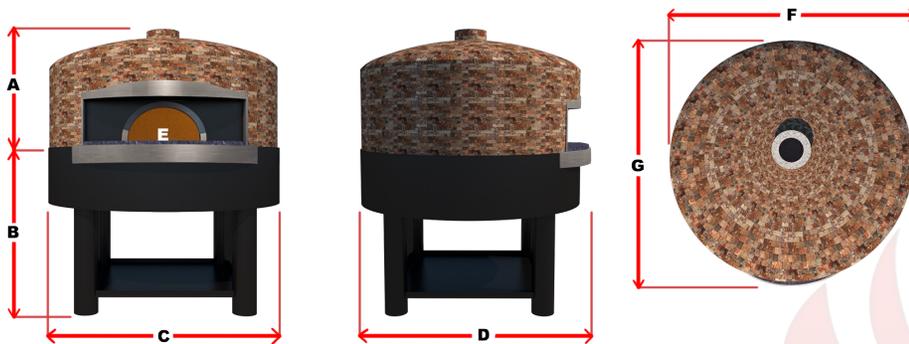


- El Horno Tradicional más amado por quienes prefieren la cúpula media baja y la Pizza estilo Napolitano.
 - Chimenea central.
 - Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.
 - La cúpula externa redondeada le da un aire tradicional y elegante.
- Recubrimiento en cobre

Modelo	Diámetro Interior	A Altura Horno	B Altura Base	C Ancho Base	D Largo Horno	E Boca	F Ancho Horno	G Largo Base	Diámetro Tiro	Peso Kg.	Capacidad Pizzas 32 cm.	Producción Horaria aproximada
PRO100	100 cm.	85 cm.	110 cm.	152 cm.	152 cm.	47x29	152 cm.	153 cm.	6"	950	4	180 Pizzas
PRO120	120 cm.	85 cm.	110 cm.	170 cm.	170 cm.	47x29	170 cm.	172 cm.	6"	1300	7	240 Pizzas
PRO140	140 cm.	96 cm.	110 cm.	193 cm.	193 cm.	50x29	193 cm.	195 cm.	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cm.	96 cm.	110 cm.	215 cm.	215 cm.	50x29	215 cm.	219 cm.	8"	2000	13	480 Pizzas

Estimado cliente: es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. al rededor del Horno para evitar la perdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones.
Muchas gracias.

HORNO NAPOLI DUE



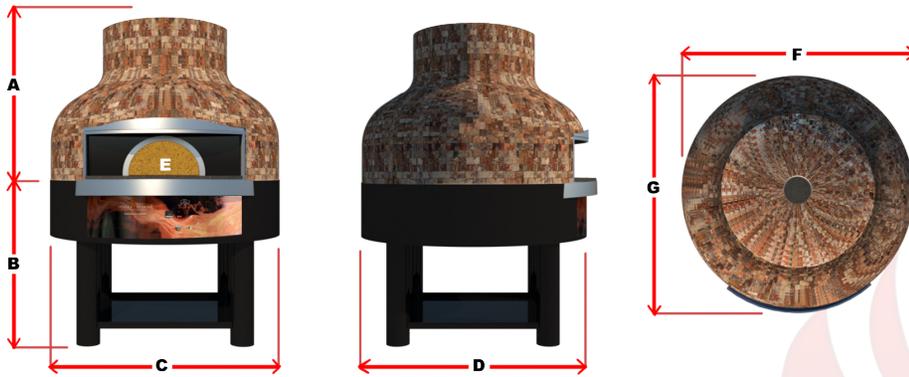
- El Horno Tradicional más amado por quienes prefieren la cúpula media baja y la Pizza estilo Napolitano.
- Chimenea central.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.
- La cúpula externa redondeada le da un aire tradicional y elegante.

Modelo	Diámetro Interior	A Altura Horno	B Altura Base	C Ancho Base	D Largo Horno	E Boca	F Ancho Horno	G Largo Base	Diámetro Tiro	Peso Kg.	Capacidad Pizzas 32 cm.	Producción Horaria aproximada
PRO100	100 cm.	85 cm.	110 cm.	159 cm.	160 cm.	47x29	159 cm.	165 cm.	6"	950	4	180 Pizzas
PRO120	120 cm.	85 cm.	110 cm.	170 cm.	171 cm.	47x29	170 cm.	178 cm.	6"	1300	7	240 Pizzas
PRO140	140 cm.	96 cm.	110 cm.	193 cm.	194 cm.	50x29	193 cm.	201 cm.	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cm.	96 cm.	110 cm.	215 cm.	216 cm.	50x29	215 cm.	225 cm.	8"	2000	13	480 Pizzas

Estimado cliente: es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. al rededor del Horno para evitar la perdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones.

Muchas gracias.

HORNO NAPOLI VULCANO



- A petición de muchos de nuestros clientes.
- Para quienes prefieren la cúpula baja media y la Pizza estilo Napolitano.
- Chimenea central.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.
- La cúpula externa a forma de volcán le da una apariencia moderna y orgánica.

Modelo	Diámetro Interior	A Altura Horno	B Altura Base	C Ancho Base	D Largo Horno	E Boca	F Ancho Horno	G Largo Base	Diámetro Tiro	Peso Kg.	Capacidad Pizzas 32 cm.	Producción Horaria aproximada
PRO80	80 cm.	95 cm.	110 cm.	123 cm.	124 cm.	44x25	123 cm.	132 cm.	6"	800	3	60 Pizzas
PRO100	100 cm.	132 cm.	110 cm.	150 cm.	150 cm.	47x29	150 cm.	158 cm.	6"	950	4	180 Pizzas
PRO120	120 cm.	136 cm.	110 cm.	170 cm.	170 cm.	47x29	170 cm.	178 cm.	6"	1300	7	240 Pizzas
PRO140	140 cm.	137 cm.	110 cm.	193 cm.	193 cm.	50x29	193 cm.	201 cm.	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cm.	137 cm.	110 cm.	215 cm.	215 cm.	50x29	215 cm.	225 cm.	8"	2000	13	480 Pizzas

Estimado cliente: es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. al rededor del Horno para evitar la perdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones.

Muchas gracias.

HORNOS NAPOLI ROTATORIOS



A partir del PRO100 y del Napoli 100, puede elegir cualquiera de nuestros modelos con base rotatoria.

Las medidas exteriores serán las mismas que en los modelos de Base Fija e interiormente el plato será 20 centímetros menos que el diámetro total.

Es decir, un PRO120 tendrá un plato giratorio de 1 metro mientras que un PRO140 lo tendrá de 1.20 metros.

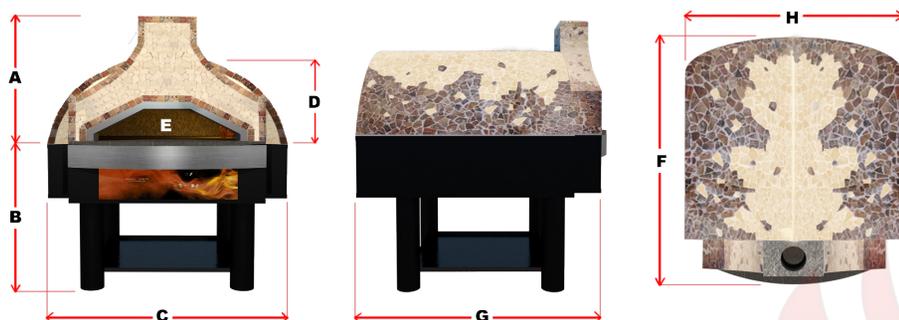
HORNOS ÉLITE ROTATORIOS



HORNOS PRO130 DOBLE BOCA ROTATORIOS



HORNO MODULAR



- Favorito de quien no tiene espacio para un Horno circular.
- Chimenea frontal.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.

Modelo	Interior	A Altura Horno	B Altura Base	C/H Ancho Base Horno	D Altura Cúpula Exterior	E Boca	F Largo Base	G Largo Horno	Diámetro Tiro	Peso Kg.	Capacidad Pizzas 32 cm.	Producción Horaria aproximada
MD110	66 x 88 cm.	52 cm.	110 cm.	120 cm.	47 cm.	47x20	178 cm.	131 cm.	6"	800	3	60 Pizzas
MD	140 x 110 cm.	95 cm.	110 cm.	176 cm.	65 cm.	47x29	139 cm.	170 cm.	8"	950	6	180 Pizzas

Estimado cliente: es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. al rededor del Horno para evitar la perdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones.

Muchas gracias.

HORNO PRO130 DOBLE BOCA



- Por fin un Horno con doble cámara.
- La cámara más pequeña se usa para alimentar al horno de leña y también puede utilizarse como parrilla.
- Es posible elegir cualquiera de las cúpulas de los modelos Napoli y Vulcano.
- Muy rápido y cremos que será la gran estrella del 2021 y 2022.

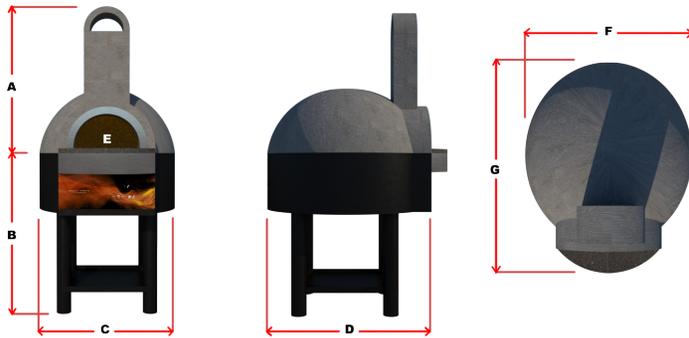
Modelo	Diámetro Interior Cámara Principal	A x L Interior Cámara Leña	Altura Horno	Altura Base	Ancho Base	Largo Horno	Boca Principal A/B	2° Boca C/D	Ancho Horno	Largo Base	Diámetro Tiro	Peso Kg.	Cantidad Pizzas 32 cm.	Producción Horaria Aproximada
PRO130	120 cm.	30 x 50 cm.	137 cm.	110 cm.	193 cm.	194 cm.	50 x 90 cm.	30 x 29 cm.	193 cm.	201 cm.	8"	1500	7	180 Pizzas

Nota: Medidas en base a Horno Napoli Vulcano PRO130 Doble Boca, la altura varia dependiendo la Cúpula que usted elija.

Estimado cliente: es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. al rededor del Horno para evitar la perdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones.

Muchas gracias.

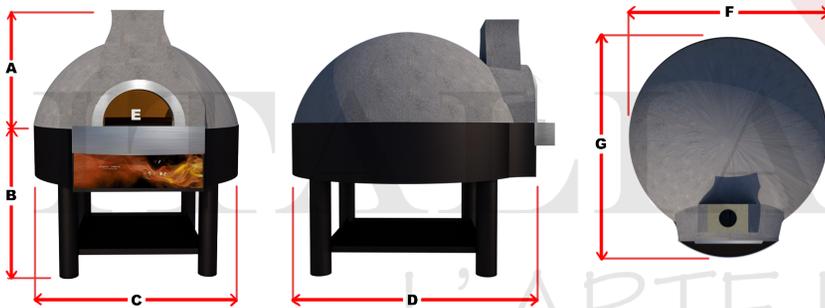
HORNOS DOMÉSTICOS SE: Hágalo Usted Mismo.



Con una guía fotográfica paso por paso Usted puede armar su Horno Élite con facilidad y sin mayores complicaciones.

Puede adquirir también la base de hierro y el quemador Mecánico como complemento.

Modelo	Diámetro Interior	A Altura Horno	B Altura Base	C Ancho Base	D Largo Horno	E Boca	F Ancho Horno	G Largo Base	Tiro	Peso Kg.	Capacidad Pizza 32 cm.	Producción Horaria Aproximada
Mosaico	60 x 80 cm.	102 cm.	110 cm.	100 cm.	110 cm.	42 x 25 cm.	100 cm.	118 cm.	20 x 10 cm.	700	2	40 Pizzas



Estimado cliente: es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. al rededor del Horno para evitar la pérdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones.
Muchas gracias.

ITALIA FORNI
L'ARTE DI FARE FORNI

Modelo	Diámetro Interior	A Altura Horno	B Altura Base	C Ancho Base	D Largo Horno	E Boca	F Ancho Horno	G Largo Base	Tiro	Peso Kg.	Capacidad Pizza 32 cm.	Producción Horaria Aproximada
PRO80	80 cm.	68 cm.	110 cm.	110 cm.	124 cm.	44 x 25 cm.	110 cm.	132 cm.	6"	800	3	60 Pizzas
PRO100	100 cm.	76 cm.	110 cm.	159 cm.	171 cm.	47 x 29 cm.	159 cm.	179 cm.	6"	950	4	180 Pizzas
PRO120	120 cm.	89 cm.	110 cm.	176 cm.	194 cm.	47 x 29 cm.	176 cm.	202 cm.	6"	1300	7	240 Pizzas

QUEMADORES MC Y EM



Fabricamos nuestros propios quemadores, idóneos para Centros Comerciales y aprobados por protección Civil.

Las compañías aseguradoras no tienen inconveniente alguno en asegurar el local con un Horno que tiene este tipo de Quemador.

Sistema de seguridad cierra el circuito del gas en caso de que el piloto se apague.
Sistema ODS que cierra la válvula al detectar una mala combustión en la cámara. En caso de olvidarlo encendido cierra la válvula a 600°C.

En versión Mecánica o ElectroMecánica.
Gas LP y Gas Natural.

Datos de contacto

VENTAS

diana@italiaforni.com
rgutierrez@italiaforni.com
n.quijada@italiaforni.com

OFICINAS MÉXICO

contacto@italiaforni.com
info@italiaforni.com