



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 está separada por una rejilla metálica que no permite el paso de ceniza a la cámara principal. Nuestra base de hierro cuenta con un cajón para recoger la ceniza y facilitar la limpieza.

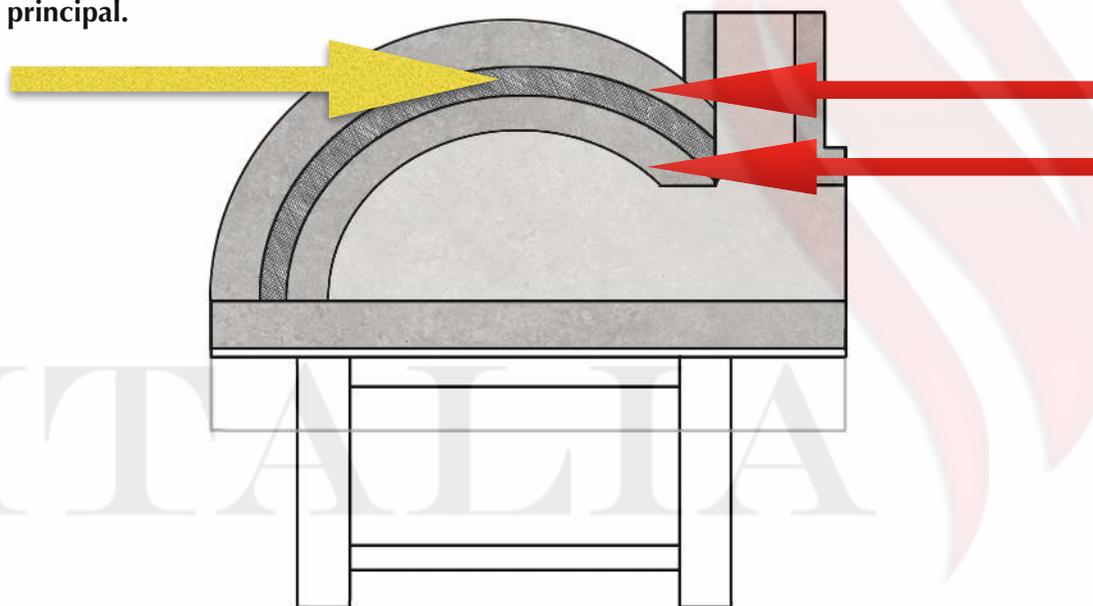
Todos los Hornos pueden ser equipados con quemadores de uno, dos y tres cañones, según el tamaño de la bóveda.

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

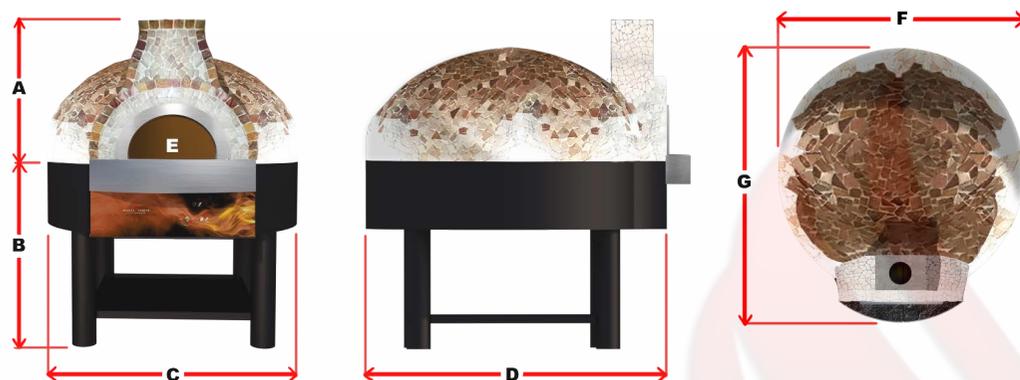
Todos nuestros Hornos, menos el Modular, cuentan ahora con una Doble Cúpula de nuestra mezcla de concretos 100% Refractarios, reforzados con Acero 304.

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.

ITALIA FORNI
L'ARTE DI FARE FORNI

HORNO ÉLITE

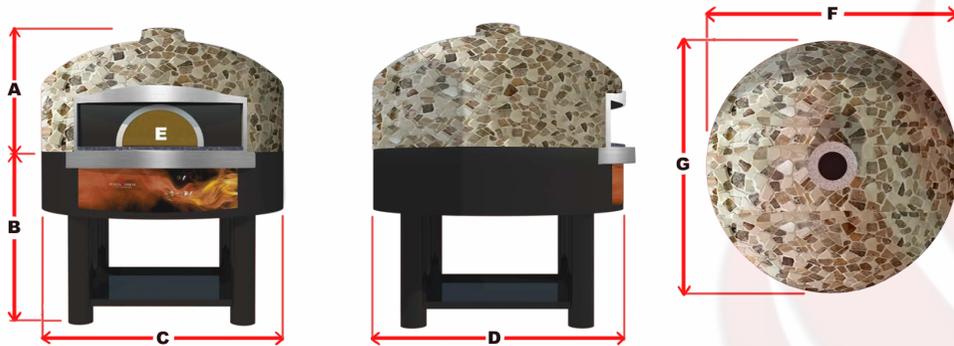


- Chimenea y arco frontal.
- Se adapta a todo tipo de espacio.
- Pizza lista en 90 segundos!
- En los modelos más grandes, la cúpula interna media que permite la cocción de carnes de gran tamaño y también cocina mixta.

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 Pizza 32 cms	Producción Horaria aproximada
PRO80	80 cms	68 cms	110 cms	110 cms	117 cms	44x25	110 cms	132 cms	6"	800	3	60 Pizzas
PRO100	100 cms	79 cms	110 cms	159 cms	162 cms	47x29	159 cms	162 cms	6"	950	5	180 Pizzas
PRO120	120 cms	79 cms	110 cms	176 cms	165 cms	47x29	176 cms	180 cms	6"	1300	7	240 Pizzas
PRO140	140 cms	90 cms	110 cms	180 cms	181 cms	50x29	180 cms	196 cms	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cms	92 cms	110 cms	202 cms	189 cms	50x29	202 cms	204 cms	8"	2000	13	480 Pizzas

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

HORNO NAPOLI TRADICIONAL



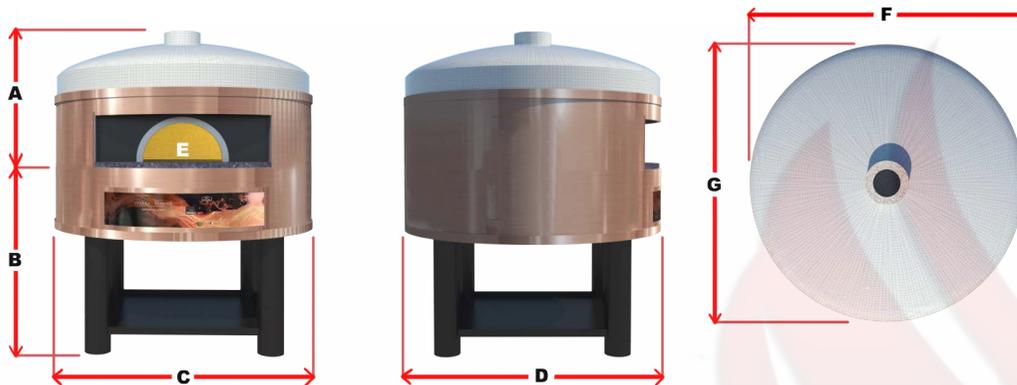
- El Horno Tradicional más amado por quienes prefieren la cúpula media baja y la Pizza estilo Napolitano.
- Chimenea central.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.
- La cúpula externa redondeada le da un aire tradicional y elegante.

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 Pizza 32 cms	Producción Horaria aproximada
PRO80	80 cms	73 cms	110 cms	123 cms	123 cms	44x25	123 cms	131 cms	6"	800	3	60 Pizzas
PRO100	100 cms	75 cms	110 cms	162 cms	162 cms	47x29	162 cms	170 cms	6"	950	5	180 Pizzas
PRO120	120 cms	81 cms	110 cms	170 cms	170 cms	47x29	170 cms	178 cms	6"	1300	7	240 Pizzas
PRO140	140 cms	105 cms	110 cms	193 cms	193 cms	50x29	193 cms	201 cms	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cms	105 cms	110 cms	215 cms	215 cms	50x29	215 cms	223 cms	8"	2000	13	480 Pizzas

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

Muchas gracias.

HORNO NAPOLI DUE

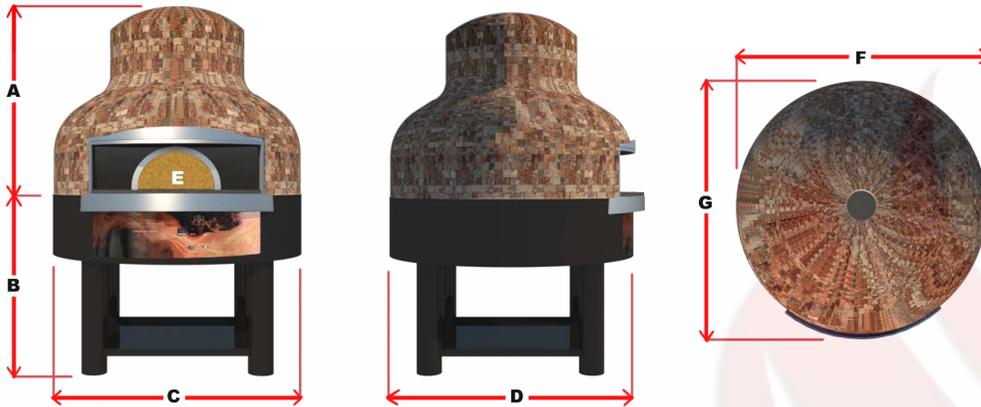


- El Horno Tradicional más amado por quienes prefieren la cúpula media baja y la Pizza estilo Napolitano.
- Chimenea central.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.
- La cúpula externa más rectangular le da un aire moderno y elegante. Recubrimiento en cobre.

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 Pizza 32 cms	Producción Horaria aproximada
PRO100	100 cms	75 cms	110 cms	162 cms	162 cms	47x29	162 cms	162 cms	6"	950	5	180 Pizzas
PRO120	120 cms	110 cms	110 cms	170 cms	170 cms	47x29	170 cms	170 cms	6"	1300	7	240 Pizzas
PRO140	140 cms	100 cms	110 cms	193 cms	193 cms	50x29	193 cms	193 cms	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cms	105 cms	110 cms	215 cms	215 cms	50x29	215 cms	215 cms	8"	2000	13	480 Pizzas

Estimado cliente: Es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. alrededor del Horno para evitar la pérdida 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 y lanzamiento de este 2019.
- Para 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 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 Pizza 32 cms	Producción Horaria aproximada
PRO80	80 cms	100 cms	110 & •	103 & •	103 cms	44x25	103 cms	131 cms	6"	800	3	60 Pizzas
PRO180	180 cms	100 cms	110 & •	110 & •	110 cms	47x29	110 cms	118 cms	6"	1800	7	180 Pizzas
PRO140	140 cms	110 cms	110 & •	103 & •	103 cms	47x29	103 cms	201 cms	8"	1700	9	360 Pizzas
PRO160	160 cms	140 cms	110 cms	215 cms	215 cms	50x29	215 cms	223 cms	8"	2000	12	480 Pizzas

Estimado cliente: Es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. alrededor del Horno para evitar la pérdida 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 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 menor 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.

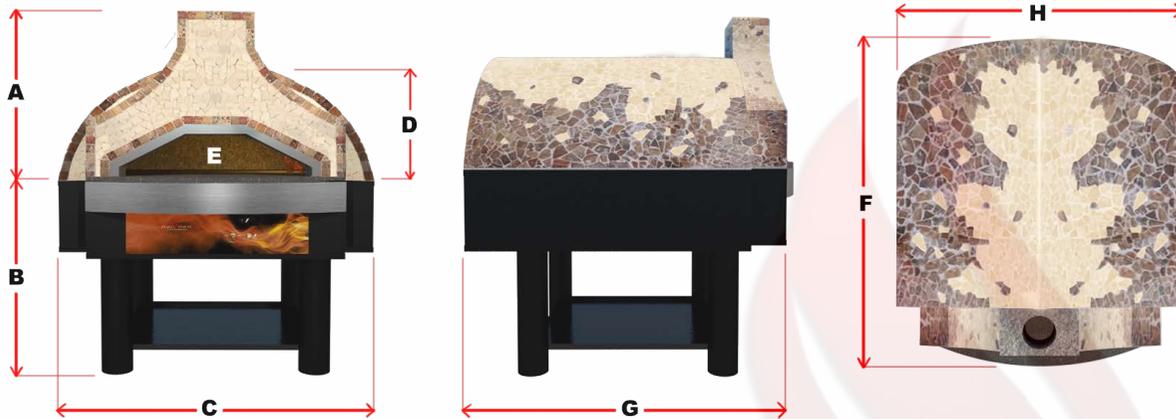
HORNOS ÉLITE ROTATORIOS



HORNO PRO130 Doble Boca ROTATORIO



HORNO MODULAR



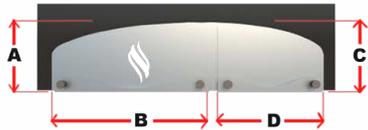
- Favorito de quienes no tienen espacio para un Horno circular.
- El Modular MD es para producciones grandes y es posible añadir un módulo central para crecerlo 80 cms.
- Chimenea frontal.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego y la panadería.

Modelo	Diámetro Interior	A Altura De 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 Pizza 32 cms	Producción Horaria aproximada
MD110	66 x 88 cms	62 cms	110 cms	120 cms	47 cms	47x20	139 cms	120 cms	6"	800	3	60 Pizzas
MD	140 x 110 cms	100 cms	110 cms	176 cms	65 cms	47x29	178 cms	163 cms	8"	950	6	180 Pizzas

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

L'ARTE DI FARE FORNI

HORNO PRO130 Doble Boca



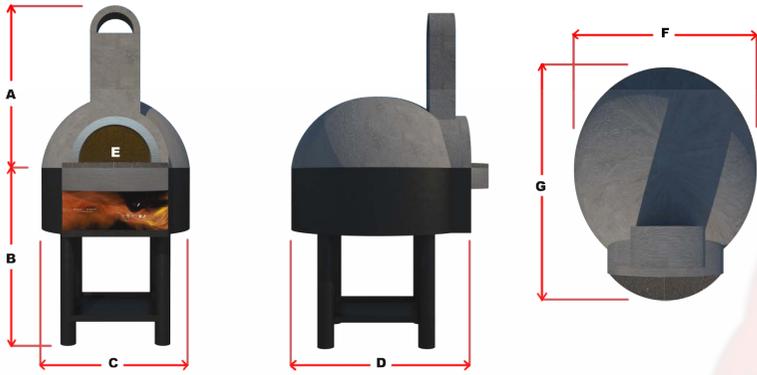
- Por fin un Horno de doble cámara. La cámara más pequeña se usa para alimentar al horno de leña y también puede usarse como parrilla.
- Es posible elegir cualquiera de las cúpulas de los modelos Napoli y Vulcano.
- Chimenea Central-
- Muy rápido y creemos que será la gran estrella del 2019.

Modelo	Diámetro Interior Cámara Principal	A x L Interior Cámara Leña	Altura Horno	Altura Base	Ancho Base	Largo Horno	Boca Principal	2º Boca	Ancho Horno	G Largo Base	Diámetro o Tiro	Peso Kg	Capacidad Pizza 32 cms	Producción Horaria aproximada
PRO130	100 cms	30x50	105 o 140 cms	110 cms	193 cms	193 cms	50x90	30x29	193 cms	193 cms	8"	1500	5	180 Pizzas

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



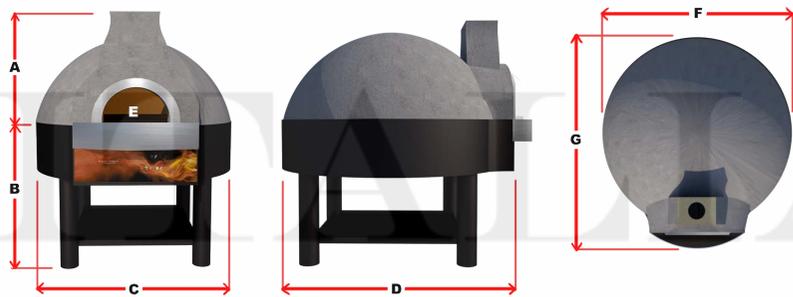
HORNOS DOMÉSTICOS SE: Hágalo Usted mismo.



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.

Mod	Diámetro Interior Cámara Principal	Altura con Chimenea A	Altura Base B	Ancho Base C	Largo Horno D	Ancho Horno F	Boca E	Largo Base G	Tiro	Peso Kg	Capacidad Pizza 32 cms	Producción Horaria aproximada
MOSAICO	60x80 cms	97 cms	110 cms	100 cms	110 cms	100 cms	42x25	125 cms	20x10 cms	700	2	40 Pizzas



Estimado cliente: Es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cm. alrededor del Horno para evitar la pérdida de calor por transmisión a muros y otros equipos.
Muchas gracias.



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 Pizza 32 cms	Producción Horaria aproximada
PRO80	80 cms	68 cms	110 cms	110 cms	117 cms	44x25	110 cms	132 cms	6"	800	3	60 Pizzas
PRO100	100 cms	79 cms	110 cms	162 cms	149 cms	47x29	159 cms	162 cms	6"	950	5	180 Pizzas
PRO120	120 cms	79 cms	110 cms	176 cms	165 cms	47x29	176 cms	180 cms	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

Diana Ramos
oficina (+5255) 5243 0536 /
(+5255) 3329 0288
celular / whatsapp(+5255) 4606 8801
diana@italiaforni.com

Rafael Gutiérrez
oficina (+5255) 5579 0789
celular / whatsapp (+5255) 4331 9618
rgutierrez@italiaforni.com

OFICINAS MÉXICO
contacto@italiaforni.com
info@italiaforni.com