



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.

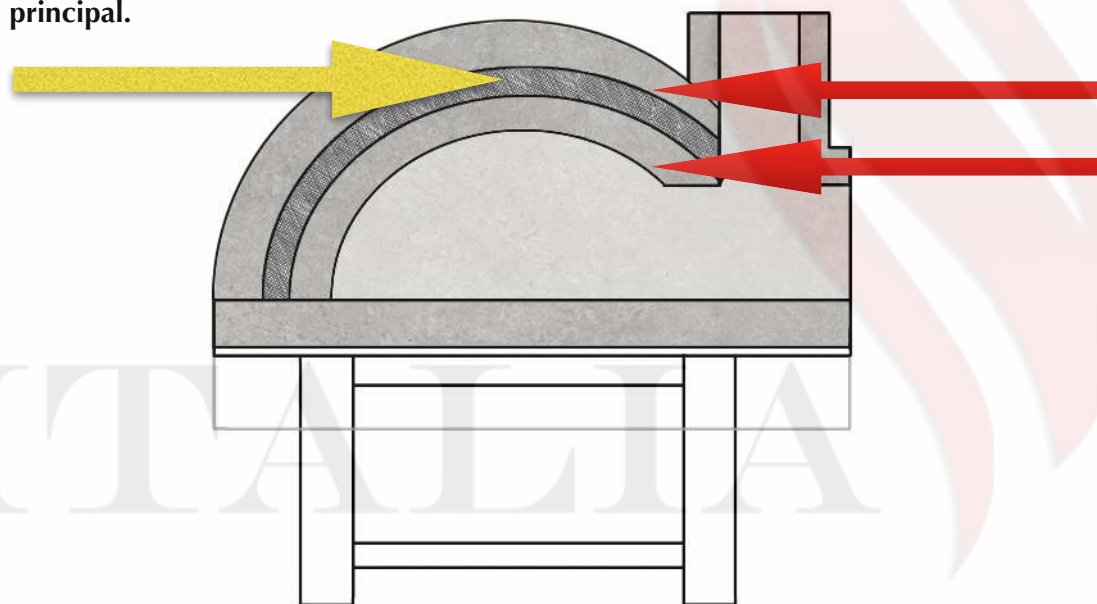
Todos los Hornos pueden ser equipados con quemadores de uno, dos y tres cañones, según el tamaño de la bóveda.

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.



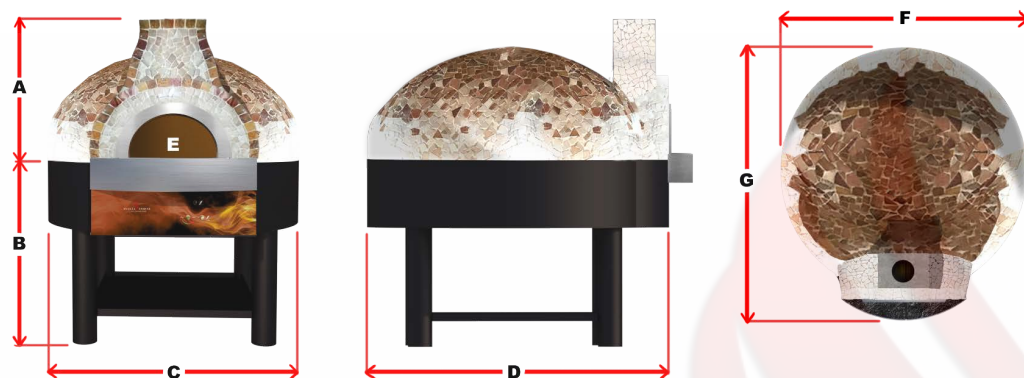
NUEVA TECNOLOGÍA

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.

HORNO ÉLITE

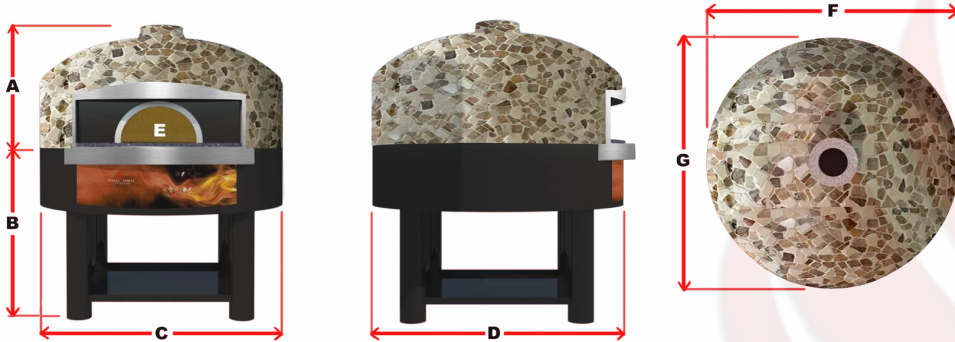


- Chimenea y arco frontal.
- Se adapta a todo tipo de espacio.
- Pizza lista en 90 segundos!
- En los modelos más grandes, la cúpula interna media que permite la cocción de carnes de gran tamaño y también cocina mixta.

| 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



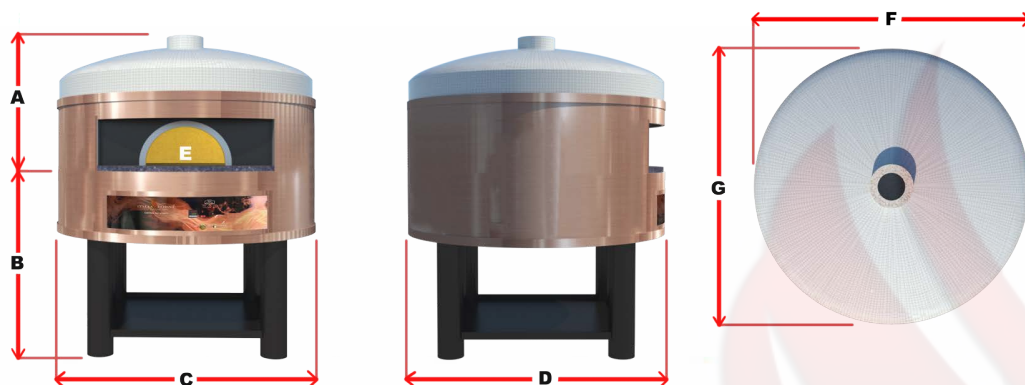
- El Horno Tradicional más amado por quienes prefieren la cúpula media baja y la Pizza estilo Napolitano.
- Chimenea central.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.
- La cúpula externa redondeada le da un aire tradicional y elegante.

| 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

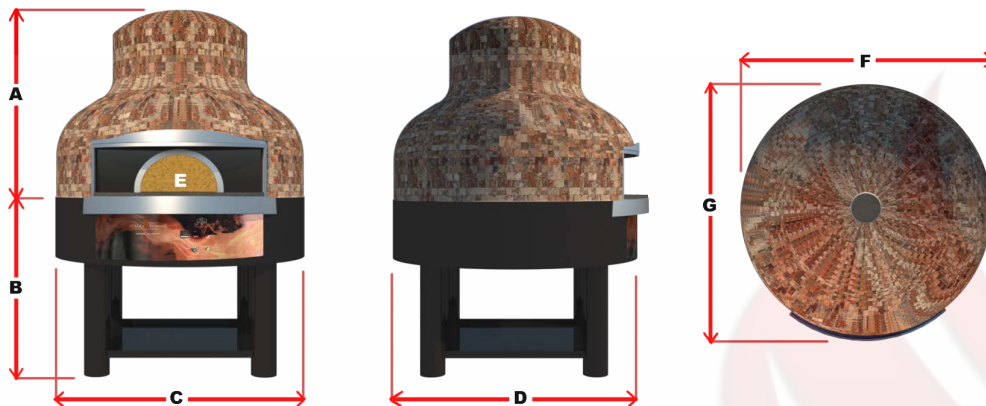


- El Horno Tradicional más amado por quienes prefieren la cúpula media baja y la Pizza estilo Napolitano.
- Chimenea central.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego.
- La cúpula externa más rectangular le da un aire moderno y elegante. Recubrimiento en cobre.

| 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 & • | 111 € & • | 111 € cms | 47x29 | 111 € cms | 118 cms | 6" | 1100 | 7 | 110 € Pizzas |
| PRO140 | 140 cms | 100 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.

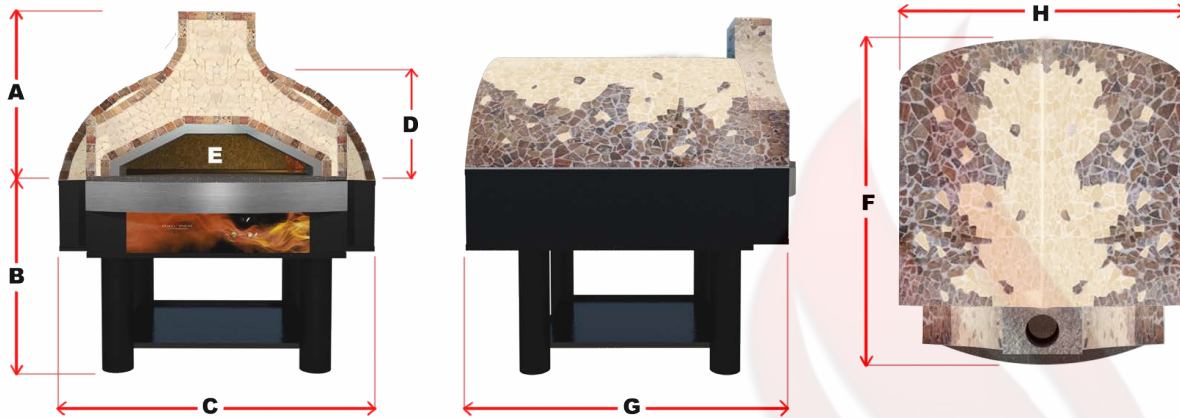
HORNOS ÉLITE ROTATORIOS



HORNO PRO130 Doble Boca ROTATORIO



HORNO MODULAR

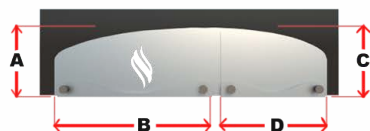


- Favorito de quienes no tienen espacio para un Horno circular.
- El Modular MD es para producciones grandes y es posible añadir un módulo central para crecerlo 80 cms.
- Chimenea frontal.
- Muy rápido y definitivamente una estrella de la cocina de fuego y la panadería.

| 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.

HORNO PRO130 Doble Boca



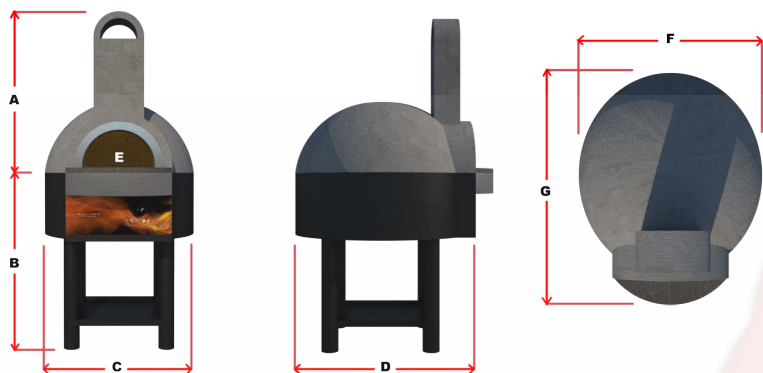
- Por fin un Horno de doble cámara. La cámara más pequeña se usa para alimentar al horno de leña y también puede usarse como parrilla.
- Es posible elegir cualquiera de las cúpulas de los modelos Napoli y Vulcano.
- Chimenea Central-
- Muy rápido y creemos que será la gran estrella del 2019.

| 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 | 110 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