

*Made in Italy*



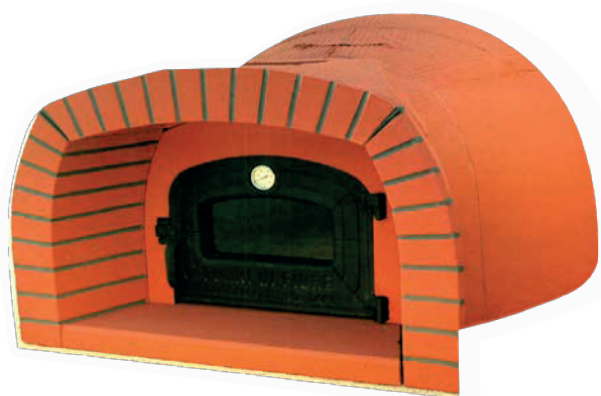
**HORNOS A LEÑA**

USO DOMÉSTICO Y PROFESIONAL





DiFiore, después de 50 años y tres generaciones fabricando hornos, se ha vuelto sinónimo de calidad y prestigio alrededor del Mundo.



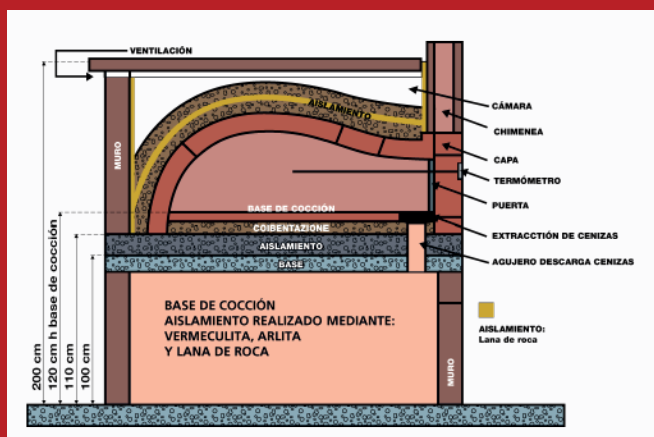
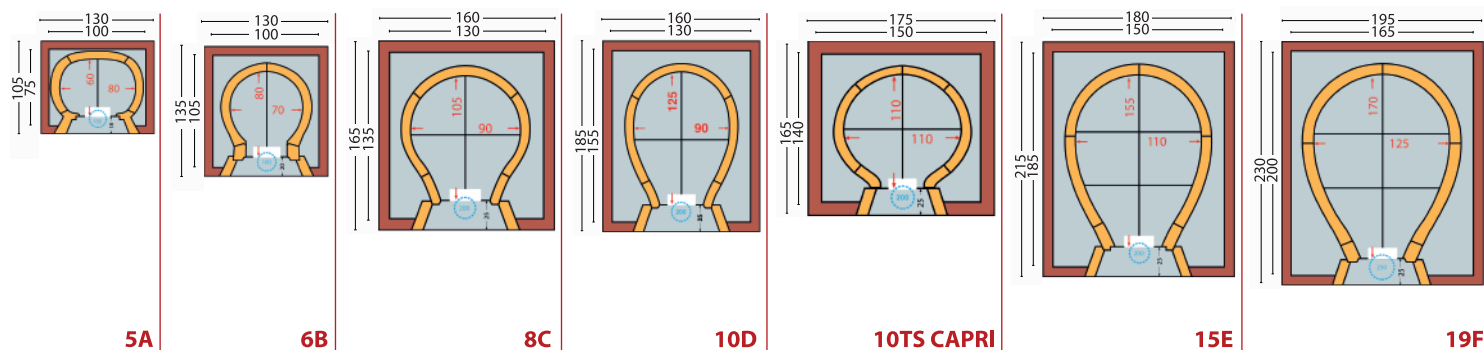
## LINEA DOMÉSTICA y PROFESIONAL

Horno completo con campana prefabricada y puerta en refractario con cristal y termómetro integrado.

- Compuesto por varios elementos sencillos de montar y garantizados por años de experiencia.
- Hechos con argamasa especial refractaria.
- Resistencia garantizada hasta 1000°C.
- Cierre hermético de la puerta (con bisagra).
- Sólo 15 kg de leña pueden calentar el horno para su utilización.
- Arco refractario exterior incluido.

Modelo	5A	6B	8C	10D	10TS CAPRI	15E	19F
Medidas internas (cm)	60 x 80	80 x 70	105 x 90	125 x 90	110 x 110	155 x 110	170 x 125
Medidas puerta (cm)	42 x 25	42 x 25	42 x 30	42 x 30	43 x 30	42 x 30	42 x 35
Peso (Kg)	320	235	390	450	560	620	820
Salida humo (Ø mm)	180	180	200	200	200	200	200

**ACCESORIOS:** 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 refractario para grandes espesores / Estuco refractario para ensamblaje



Cómo funciona el verdadero horno a leña.

Hay dos sistemas de cocción que se puede conseguir con el mismo horno a leña:

- 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.



## CON REVESTIMIENTO METÁLICO -COCCIÓN DIRECTA-

Gracias a su cúpula con elementos refractarios se calienta rápidamente.



- Tiene las mismas características que un horno de 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.

**SPEEDY PIZZA 2**

**S. PIZZA 2 CARRO**

**SPEEDY PIZZA 4**

**S. PIZZA 4 CARRO**

**PANAMA CARRO**

Modelo	SPEEDY PIZZA DUE	S. PIZZA DUE CARRO	SPEEDY PIZZA QUATTRO	S. PIZZA QUAT. CARRO	PANAMA CARRO
Medidas internas (cm)	50 x 60	50 x 60	60 x 80	60 x 80	80 x 70
Medidas exterior (cm)	70 x 80 x 55	70 x 80 x 155	100 x 85 x 54	100 x 85 x 154	118 x 98
Peso (Kg)	100	120	120	150	400
Salida humo (Ø mm)	180	180	180	180	180

**ACCESORIOS:** 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 refractario para grandes espesores / Estuco refractario para ensamblaje

## GAMA PROFESIONAL. HORNO A LEÑA PARA PIZZERÍAS, PANADERÍAS y ASADORES

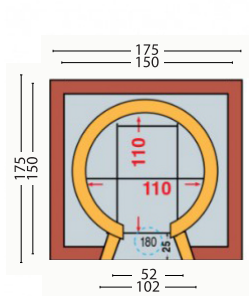
Hornos profesionales para pizzería para ser montados sobre una base de obra.

- Bóveda en refractario prefabricado muy resistente con alto contenido de aluminas. Su forma está pensada para conseguir que el calor se distribuya de forma homogénea, con un consumo de leña reducido.
- Superficie para la cocción en planchas de refractario prensadas y cocidas, muy resistentes al calor y a la abrasión provocada por los utensilios y usos continuos.
- Características peculiares: después de años de utilización continuada, la superficie de cocción puede substituirse directamente desde el interior dejando intacta la bóveda refractaria.
- Cable de acero, en dotación, que facilita el montaje y permite mantener juntas las piezas prefabricadas del horno durante la normal dilatación térmica.
- Puerta en refractario con cierre bisagra para evitar dispersar el calor (posibilidad de quitarla durante el funcionamiento).
- Cabeza en refractario para encañalar los humos de la combustión en la chimenea (salida o 200 o 250).
- Aislamiento opcional realizado mediante materiales aislantes de primera calidad (arlite – arcilla expandida y fibra de vidrio) crea un aislamiento térmico evitando dispersar inútilmente el calor.

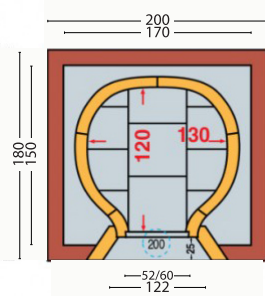


Modelo	25	30	35	40	45	80
Capacidad Pizzas	4/5	6/7	7/9	10/12	12/15	25/30
Medidas interiores (cm)	110 x 110	120 x 130	140 x 130	150 x 150	170 x 150	230 x 200
Medidas exteriores (cm)	155 x 150	160 x 170	190 x 170	220 x 210	220 x 230	300 x 250
Peso (Kg)	650	850	950	1050	1150	2200

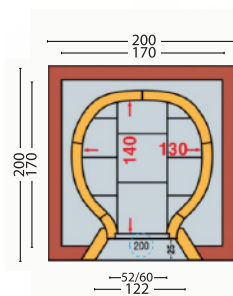
**ACCESORIOS:** KIT AISLAMIENTO (compuesto de vermiculita, argila expansiva y lana de roca) / Quemador a gas con control automático de temperatura / Válvula para regulación de salida de humos (diámetro 25) / Kit profesional de Pala / Termómetro digital con sonda de temperatura / Termómetro con sonda flexible.



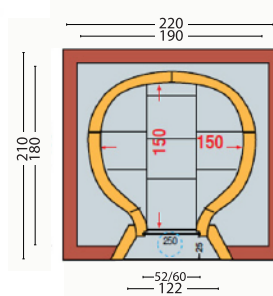
**TIPO 25**



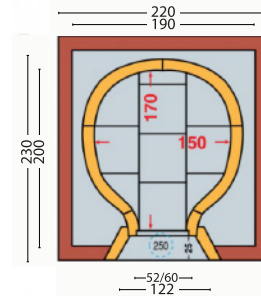
**TIPO 30**



**TIPO 35**



**TIPO 40**



**TIPO 45**



SU DISTRIBUIDOR:



# HORNOS A LEÑA

USO DOMÉSTICO Y PROFESIONAL



 **BoschMarín**

BOSCH MARÍN Avda. Barcelona, nave 10 - Pol. Ind. La Masia · 08798 Sant Cugat Sesgarrigues · Barcelona · Tel. 938 970 888 · Fax. 938 992 049