





LIONI HORNO NAPOLITANO TRADICIONAL



Características

- o Diámetro interno de cocción en 110 / 130 / 150 cm.
- o Piso de cocción ladrillo refractario de 5cm de espesor.
- o Ladrillos refractarios en la pared del domo de 11 cm de espesor.
- o Aislación térmica de domo especial con doble capa de fibra cerámica y lana de roca de 80mm.
- o Aislación térmica de base de 15 cm de espesor.
- o Base metálica en caño de 4".
- o Salida de gases en caño inoxidable de 8".
- o Estructura exterior resistente en concreto alivianado y aislante térmico.
- o Recubrimiento cerámico exterior. Terminaciones con detalle en acero inoxidable.
- o Opcional leña o Gas con quemador homologado programable de 30000Kcal/hr.

El modelo de la serie LIONI está construido a mano bajo los estándares de la tradición napolitana para hornos a leña, diseñado específicamente para la producción en volumen de la clásica pizza napolitana, como también así cualquier otro tipo de platos de cocción directa o indirecta.

El tipo de ventilación central permite la expulsión de gases a través de la puerta a un ducto de 8" de acero inoxidable. Este tipo de ventilación tradicional permite una mayor eficiencia térmica durante la cocción directa ya que los gases de combustión aportan un calor adicional al domo de ladrillos superior.

Es el producto ideal para garantizar arte, tradición y eficiencia a su local gastronómico.



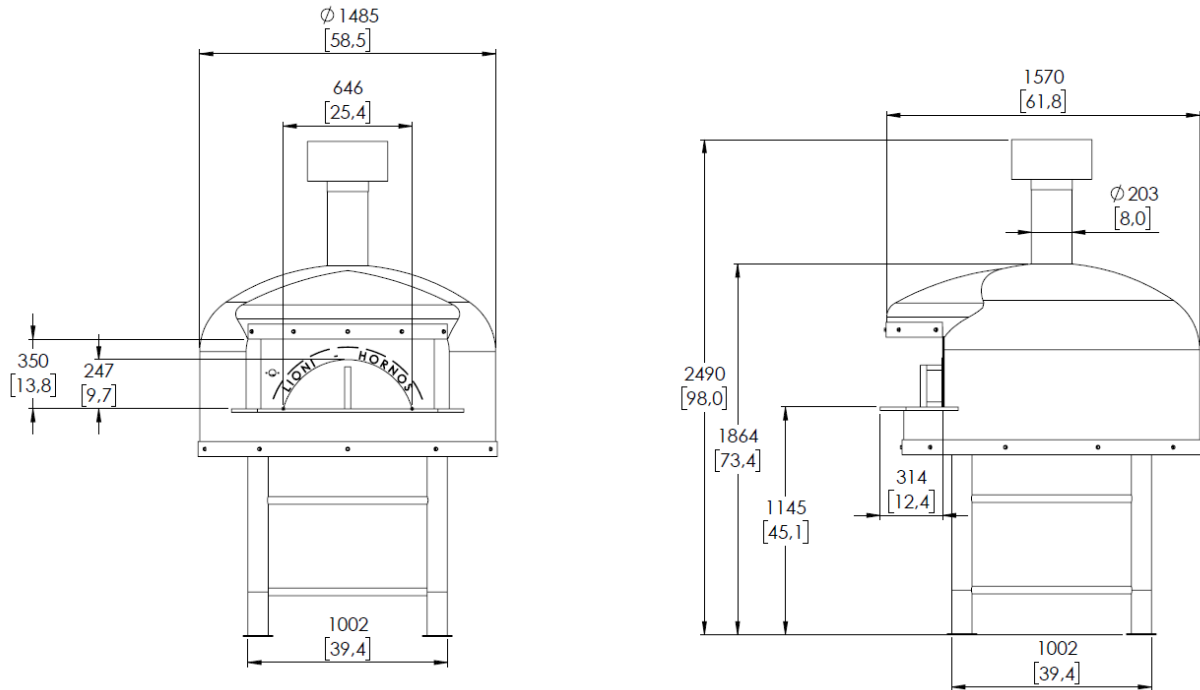
130 Pizzas/hr



Exterior Personalizable



Tradición



CAPACIDADES L110

Capacidad de cocción 130 pizzas/hr	
10"	8-9 (130 Pz/Hr)
12"	6-7

Para mayor información técnica o solicitud de cotizaciones encontrar debajo los medios de contacto disponibles.

LIONI – Hornos Napolitanos

LIONI – Hornos Napolitanos - www.lionihornos.com - lionihornos@gmail.com - +542975066950

www.lionihornos.com

lionihornos@gmail.com

0297-155099681

0297-155066950

Instagram

facebook