

P 070



LIONI  
Hornos Napolitanos





## PIAGGIO

### HORNO NAPOLITANO TRADICIONAL



#### Características

- o Diámetro interno de cocción disponible en 70 cm / 90cm.
- o Piso de cocción ladrillo refractario de 5cm 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 6".
- o Estructura exterior resistente en concreto alivianado y aislante térmico.
- o Recubrimiento cerámico exterior. Terminaciones con detalle en acero inoxidable.

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

El tipo de ventilación frontal permite la expulsión de gases a través de la puerta a un ducto de 6" de acero inoxidable.

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



20 minutos en  
calentar

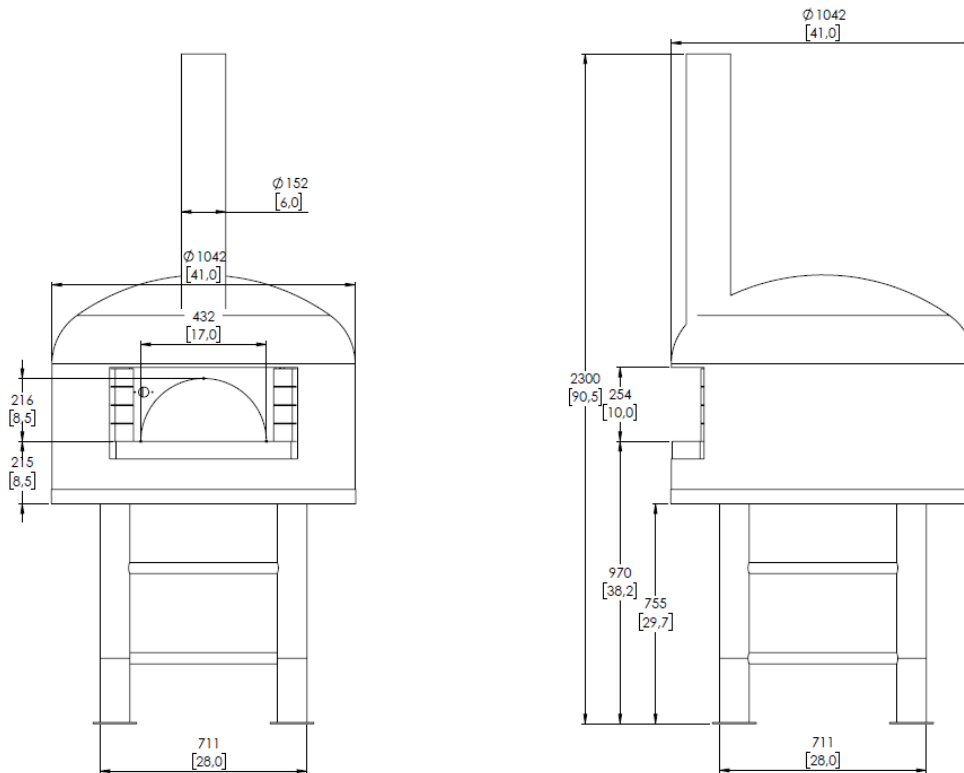


Exterior Personalizable



Tradición

**DIMENSIONES (Modelo P70, 70 cm de diámetro de cocción).**



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

LIONI – Hornos Napolitanos  
Avenida Hipólito Yrigoyen 1944, Comodoro Rivadavia  
[www.lionihornos.com](http://www.lionihornos.com)  
[lionihornos@gmail.com](mailto:lionihornos@gmail.com)  
0297-155099681  
0297-155066950  
Instagram  
facebook