

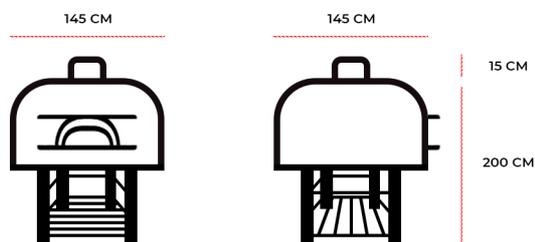
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Consumo de leña	5 kg/h
Consumo de gas	0.3 kg/h - 0.5 mc/h
Temperatura recomendada de operación	380°C a 450°C
Diámetro chimenea	235 mm
Temperatura de salida de humo	200°C a 260°C
Salida de humo	salida natural (sin forzador)

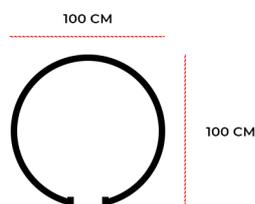
Modelo	Alimentación	Nombre
FAR100	Gas (híbrido)	FAR100/G
FAR100	Leña	FAR100/L



MEDIDAS EXTERIOR



DIÁMETRO INTERNO



- Forno.ar desarrolla su propia combinación de materiales térmicos para garantizar el rendimiento calórico interno del horno y así mismo la mínima permeabilidad térmica hacia el exterior. Generando así un mayor rendimiento en base a consumo de combustible y mejorando las temperaturas de ambiente del personal de pizzería.
- El artefacto está desarrollado íntegramente de inicio a fin de forma artesanal.
- El plano de cocción está realizado en ladrillos refractarios de alto impacto y resistencia manteniendo juntas milimétricas entre ladrillo y ladrillo formando una plano liso e uniforme, cómodo para el trabajo de cocción y manipulación de la pizza en el mismo.
- La cúpula del horno está formada y ensamblada en una pieza única de ladrillos y revestimiento trabajados a mano garantizando así la estabilidad, rigidez e integridad de todos sus componentes: piso, cúpula y revestimiento.
- Testeada para la resistencia de altas temperaturas, trabajos intensivos, dilataciones y contracciones de cambios térmicos.
- La cúpula se encuentra anclada a una estructura de base metálica rígida de alta resistencia capaz de soportar 2.5 toneladas, facilitando así el traslado del equipo por motivos varios: cambio de local, eventos, etc.