

WOL Past

El placer por la pasta fresca



Catálogo general Toda la Gama
HORNOS LEÑA

HORNOS LEÑA

Se trata de hornos clásicos para pizzas. La madera se quema en la cámara de cocción del horno y las pizzas adquieren el aroma especial que esta les aporta.

La llama directa sobre la pizza les da un color sumamente apetecible cuando están listas.

La cámara de cocción es en forma de cúpula y proporciona una cocción uniforme a la vez que se logra un consumo menor de madera. La cámara está hecha de material refractario con un alto porcentaje de óxido de aluminio, que hace que sea extremadamente dura y resistente al desgaste. La cámara de cocción está constituida por unos grandes segmentos mono bloque, por lo que no hay necesidad de cimentación periódica como sucede con el ladrillo, son cámaras diseñadas para durar con escaso mantenimiento.

Las cámaras se diseñan y fabrican con grandes espesores (70-80mm) su peso varía entre (800-1200kg), lo que les permite soportar una gran acumulación de calor, garantizando la estabilidad térmica de los hornos - incluso con un trabajo muy intenso, no se pierde temperatura, proporcionando de este modo un excelente rendimiento.

Prestamos gran atención al aislamiento de nuestros hornos, utilizando para ello aislamientos de múltiples capas de materiales de alta calidad, nuestros clientes están sorprendidos del alto rendimiento que se consigue con ellos.

Todos los elementos del horno se colocan en una carcasa de metal, y por lo tanto puede ser transportado a cualquier lugar en cualquier momento.



Serie D/C



Serie D/S



Serie D/K



Serie DV



D120VK



Serie D/R



D100FB



DR85K

SERIES D/C

Horno de pizza a madera.

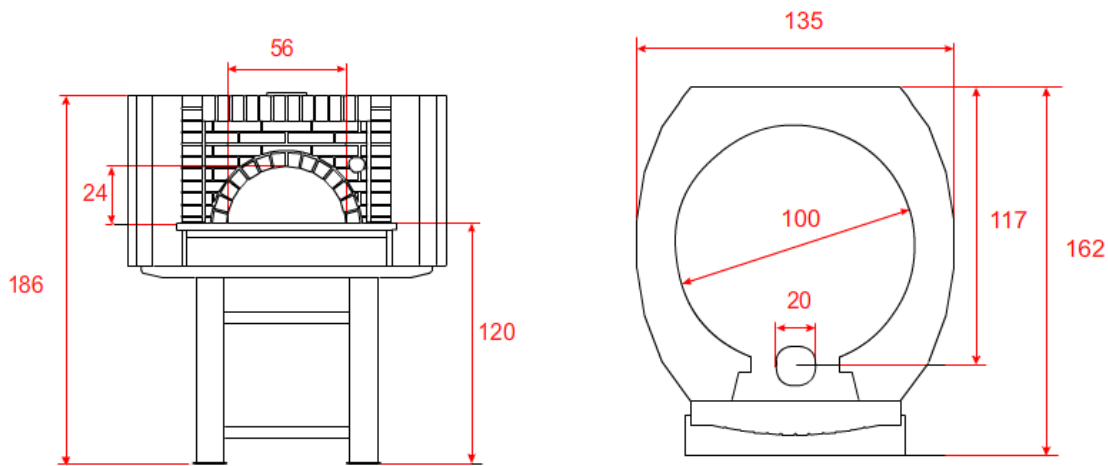
Hornos de bóveda para la serie D, diseñados para la cocción de la pizza con madera.

Están hechas de material refractario con un alto porcentaje de óxido de aluminio, que asegura una alta durabilidad y resistencia. La forma de la bóveda, de la cámara de cocción garantiza una cocción con un bajo consumo de leña. Se ha conseguido una eficiencia máxima, usado materiales aislantes con baja conductividad térmica y un gran espesor de aislamiento.

Su carcasa de metal les confiere gran fiabilidad si deben ser desplazados.

El horno se hace en cuatro medidas básicas:

D100C

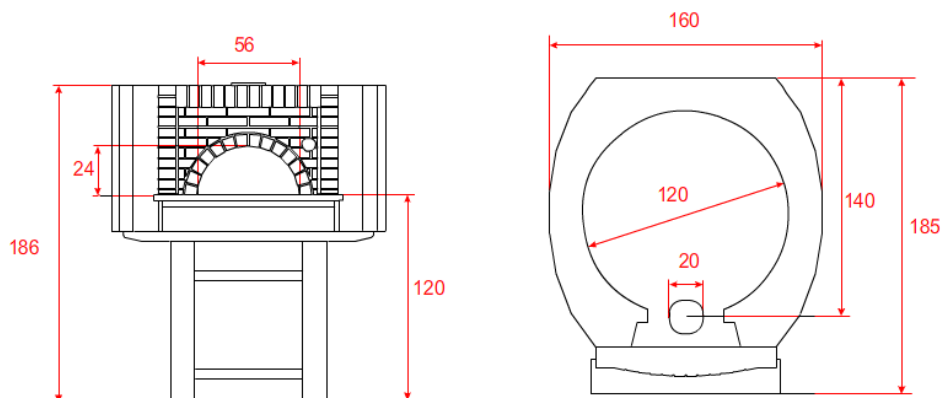


HORNO PIZZA LEÑA

Modelo D100C

Nº Pizzas de 30 cm	4
Producción hora	60
Consumo leña hora	3 / 4 Kg
Peso horno	1100 Kg

D120C

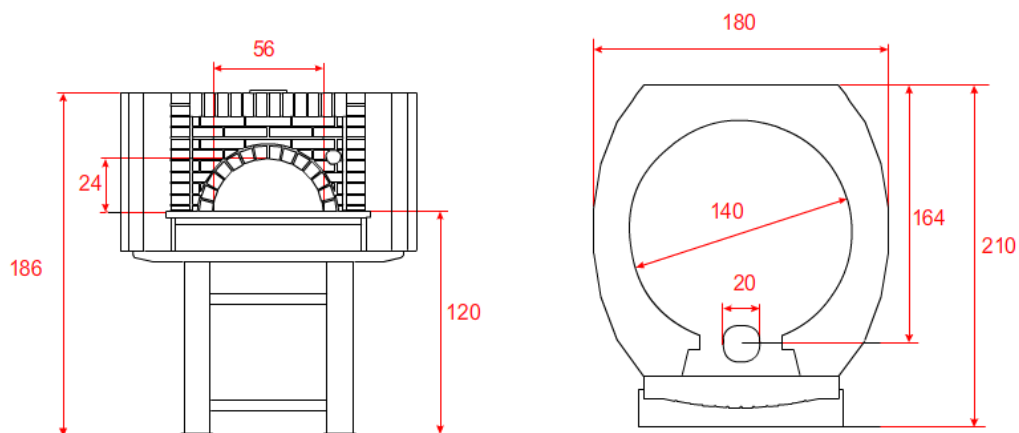


HORNO PIZZA LEÑA

Modelo D120C

Nº Pizzas de 30 cm	7
Producción hora	105
Consumo leña hora	4 / 5 Kg
Peso horno	1350 Kg

D140C

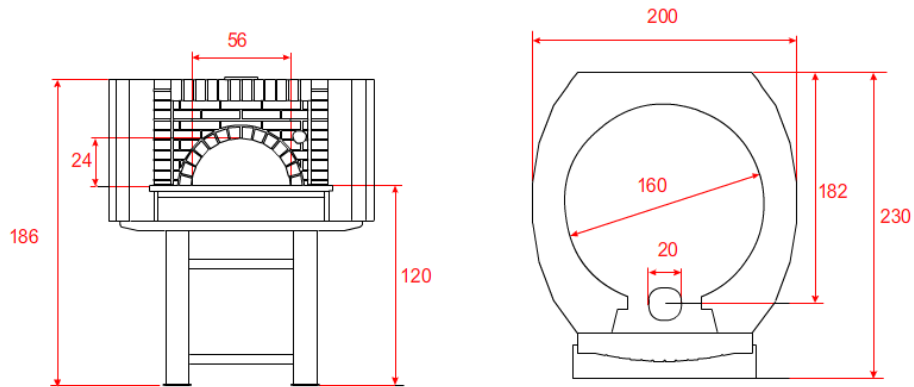


HORNO PIZZA LEÑA

Modelo D140C

Nº Pizzas de 30 cm	10
Producción hora	150
Consumo leña hora	5 / 6 Kg
Peso horno	1700 Kg

D160C



HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	13
Producción hora	195
Consumo leña hora	6 / 7 Kg
Peso horno	2100 Kg

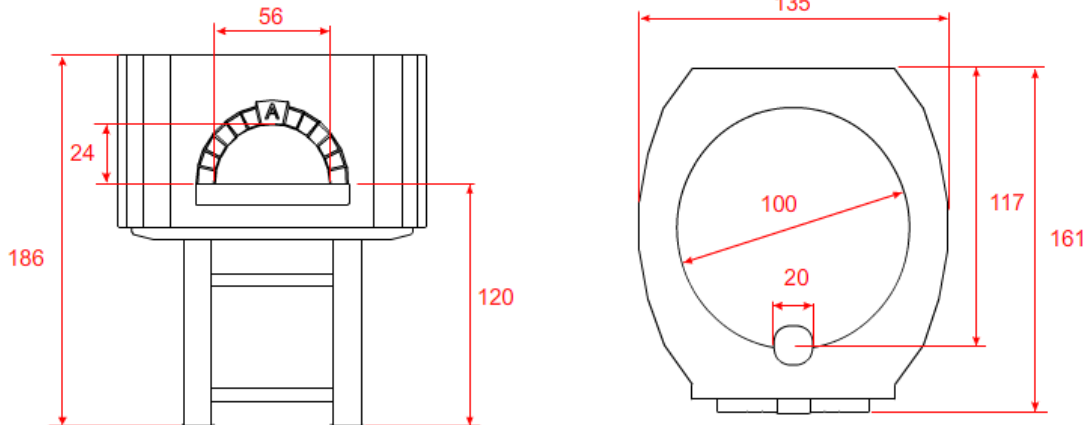
Modelo D160C

SERIES D/S



Modelos D100S – D120S – D140S – D160S

D100S

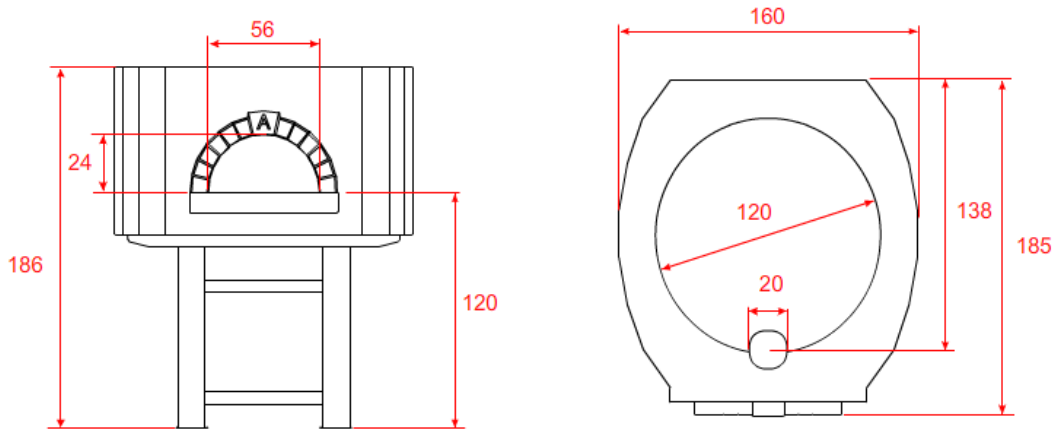


HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	4
Producción hora	60
Consumo leña hora	3 / 4 Kg
Peso horno	1100 Kg

Modelo D100S

D120S

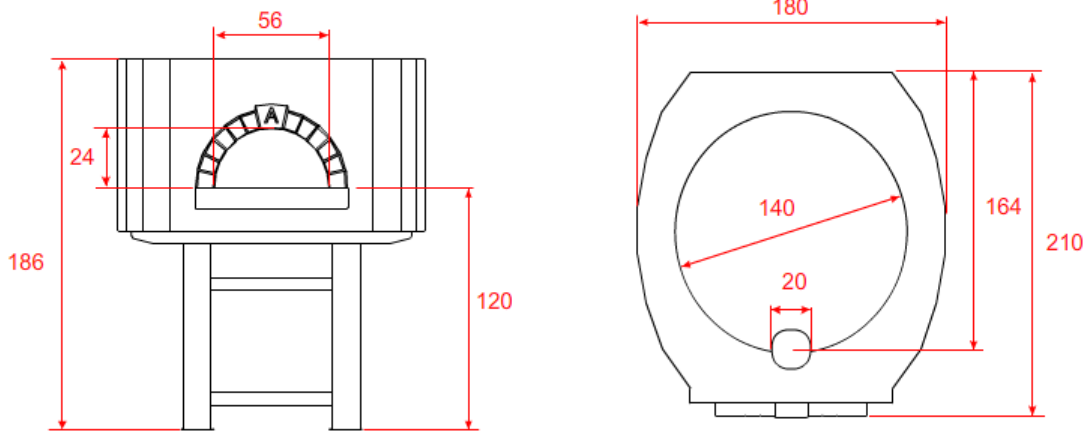


HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	7
Producción hora	105
Consumo leña hora	4 / 5 Kg
Peso horno	1350 Kg

Modelo D120S

D140S

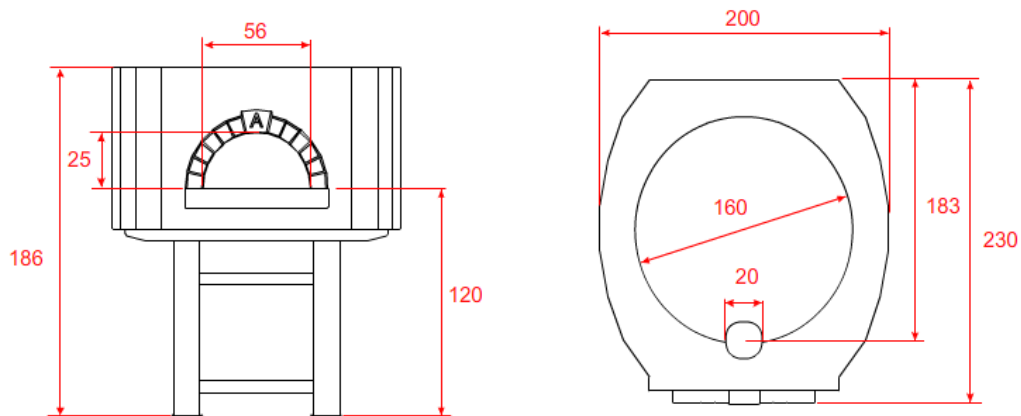


HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	10
Producción hora	150
Consumo leña hora	5 / 6 Kg
Peso horno	1700 Kg

Modelo D140S

D160S



HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	13
Producción hora	195
Consumo leña hora	6 / 7 Kg
Peso horno	2100 Kg

Modelo D160S

SERIES D/K



Mosaico Marrón



Italia Verde-Blanco-Rojo



Mosaico Rojo



Mosaico Multicolor



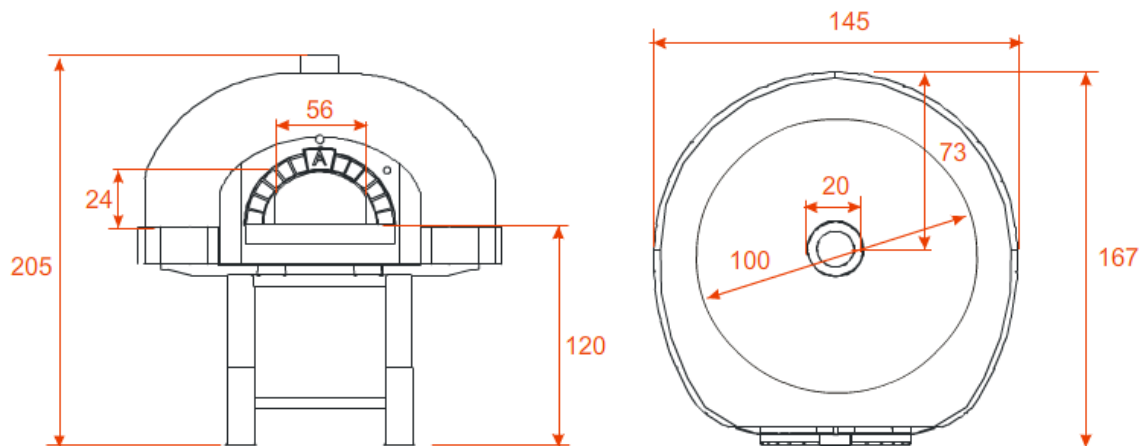
Mosaico Azul



Mosaico Negro

Modelos D100K – D120K – D140K – D160K

D100K

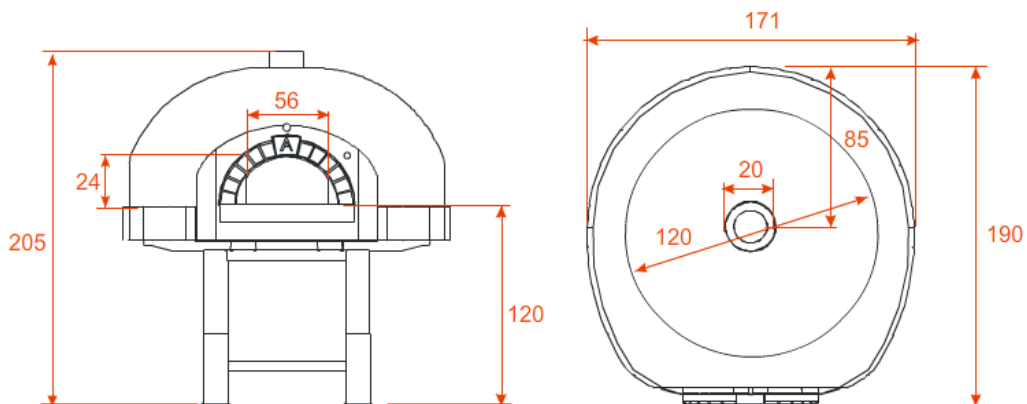


HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	4
Producción hora	60
Consumo leña hora	3 / 4 Kg
Peso horno	1100 Kg

Modelo D100K

D120K

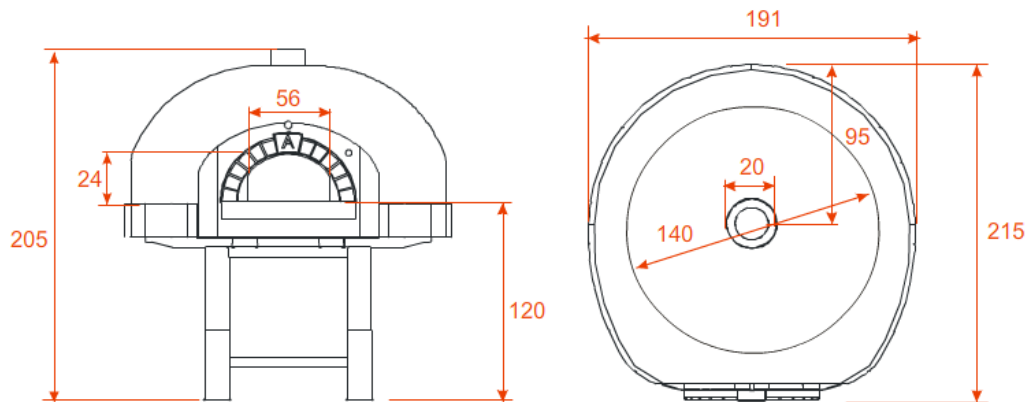


HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	7
Producción hora	105
Consumo leña hora	4 / 5 Kg
Peso horno	1350 Kg

Modelo D120K

D140K

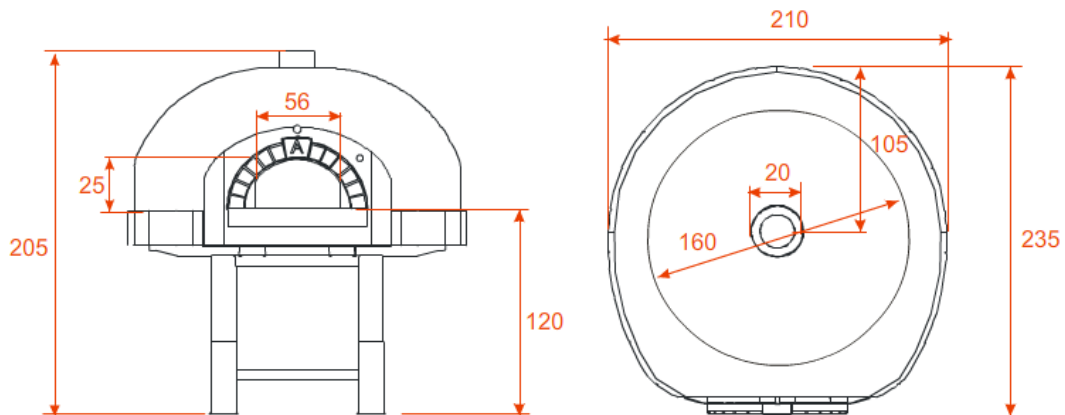


HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	10
Producción hora	150
Consumo leña hora	5 / 6 Kg
Peso horno	1700 Kg

Modelo D140K

D160K



HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	13
Producción hora	195
Consumo leña hora	6 / 7 Kg
Peso horno	2100 Kg

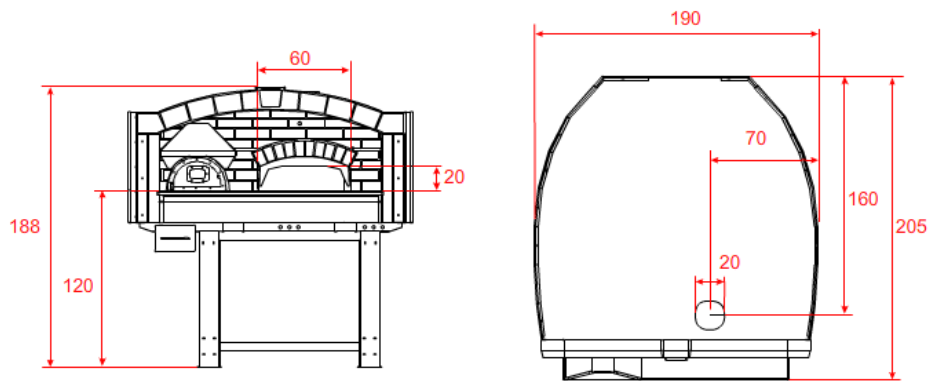
Modelo D160K

SERIES D/V



Modelos D120V –D140V

D120V

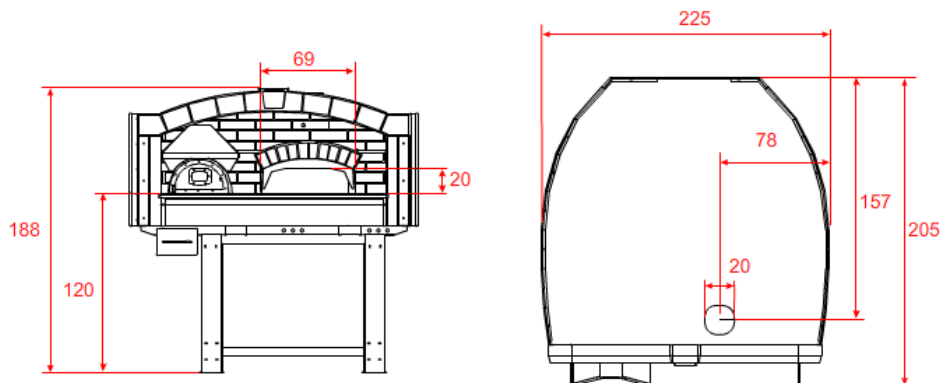


HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	9
Producción hora	135
Consumo leña hora	5 / 6 Kg
Peso horno	1950 Kg

Modelo D120V

D140V



HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	13
Producción hora	195
Consumo leña hora	6 / 7 Kg
Peso horno	2100 Kg

Modelo D140V

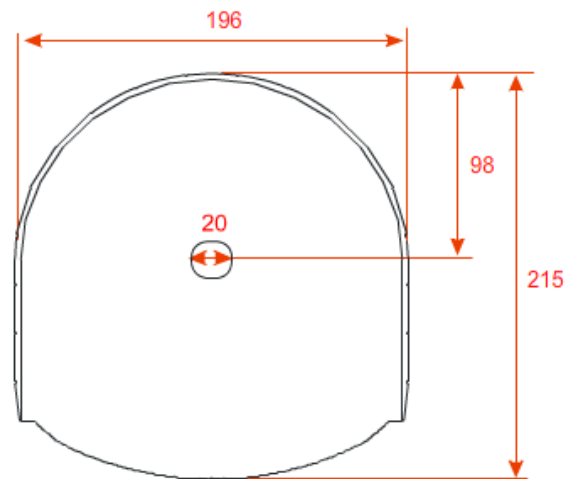
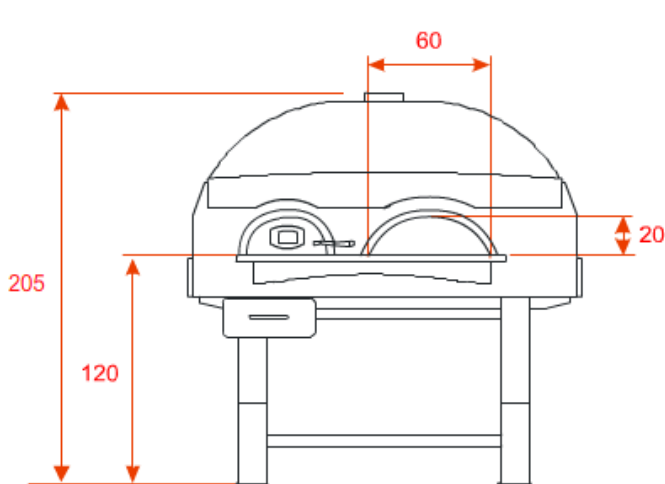
SERIES VK



Modelos D120VK



D120VK



HORNO PIZZA LEÑA

Nº Pizzas de 30 cm	9
Producción hora	135
Consumo leña hora	5 / 6 Kg
Peso horno	2150 Kg

Modelo D120VK

SERIES DR

BASE ROTATIVA

Con la rotación de la base de la cámara se logra una cocción más uniforme, una mayor productividad y mejores condiciones de trabajo, pues puede utilizarse una pala para pizza con un mango mucho más corto.

La velocidad de rotación se puede aumentar gradualmente e incluso puede invertirse.

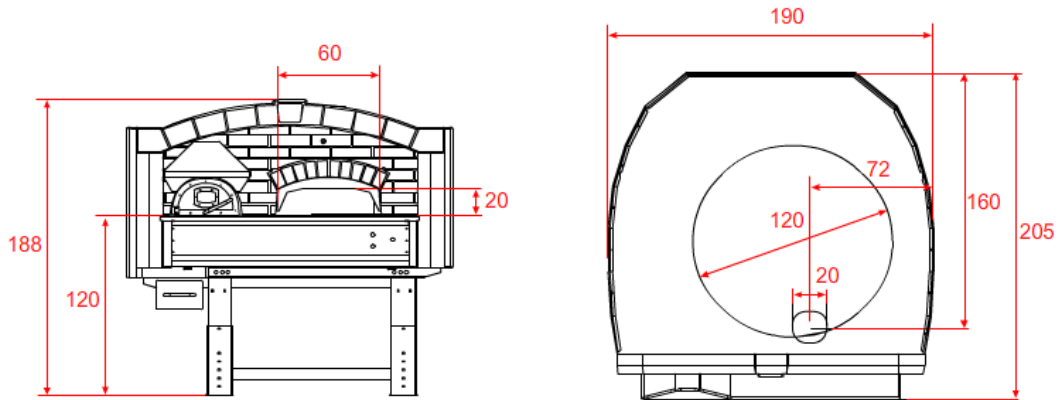
El suministro eléctrico es de 230 Volt/50-60 Hz.



Modelos DR120 - DR140



DR120

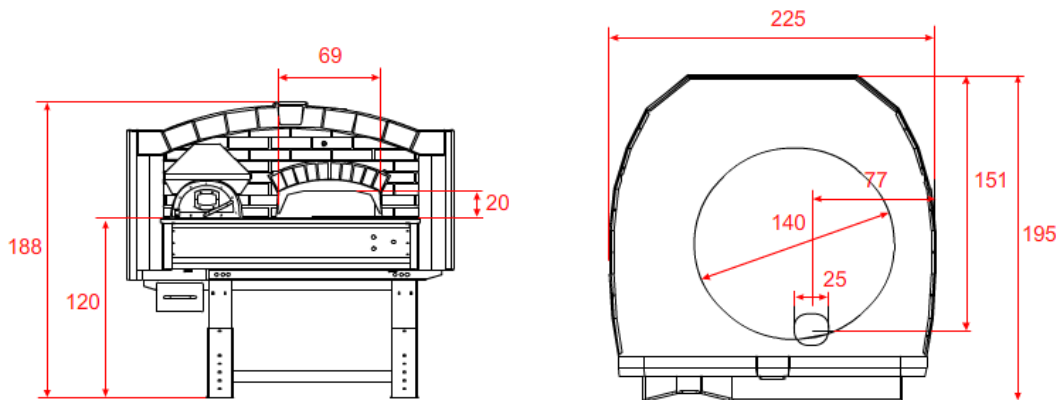


HORNO PIZZA LEÑA

Modelo DR120

Nº Pizzas de 30 cm	9
Producción hora	135
Consumo leña hora	5 / 6 Kg
Peso horno	2150 Kg

DR140



HORNO PIZZA LEÑA

Modelo DR140

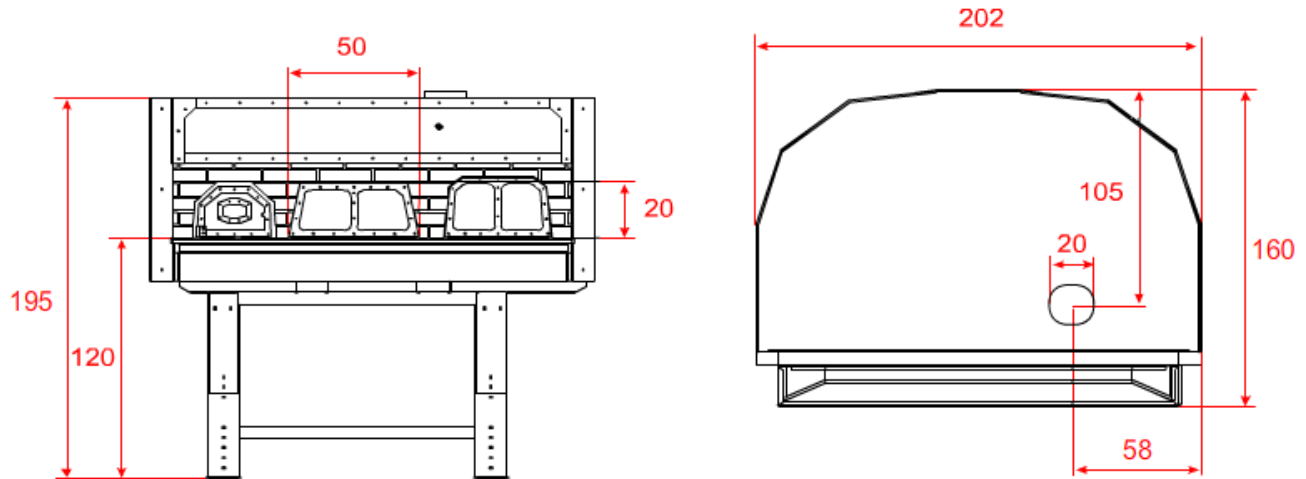
Nº Pizzas de 30 cm	13
Producción hora	195
Consumo leña hora	6 / 7 Kg
Peso horno	2100 Kg

SERIES DFB



Horno combinado con barbacoa

D100FB



HORNO PIZZA LEÑA

Modelo D100FB

Nº Pizzas de 30 cm	6
Producción hora	90
Consumo leña hora	4 / 5 Kg
Dimensión barbacoa	40x50 cm
Peso horno	1700 Kg

SERIES DRK

BASE ROTATIVA

Con la rotación de la base de la cámara se logra una cocción más uniforme, una mayor productividad y mejores condiciones de trabajo, pues puede utilizarse una pala para pizza con un mango mucho más corto.

La velocidad de rotación se puede aumentar gradualmente e incluso puede invertirse.

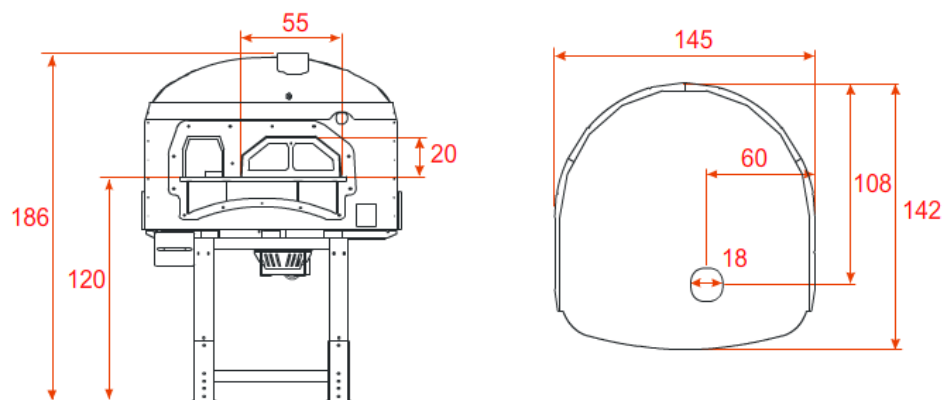
El suministro eléctrico es de 230 Volt/50-60 Hz



SERIES DFB



DR85K



HORNO PIZZA LEÑA

Modelo DR85K

Nº Pizzas de 30 cm	5
Producción hora	75
Consumo leña hora	3 / 4 Kg
Peso horno	950 Kg



OTROS MODELOS CONSULTAR