



Alecook

Alfarería del Duero

LA CULTURA DEL HORNO DE LEÑA

CATÁLOGO 2025

www.alecook.com

No somos una empresa más que comercializa hornos de leña
somos la empresa que va a conseguir que lo que siempre has querido
se haga realidad.

No tener límites a la hora de cocinar y ser un referente y mejor anfitrión para
tus amigos y familiares.

Sentirte valorado y realizado a través de tu cocina.

Desarrollar tus capacidades para innovar y lograr ser diferenciado por tus sabores
y matices únicos...

En definitiva, ser el chef alecook de tu casa y eventos.

Por eso tienes que conocernos, porque solo nosotros vamos a hacerlo posible.

Héctor Pascual de las Heras. | director general de Alecook



Alecook es una empresa concienciada con el planeta
y respetuosa con el medio ambiente.

ÍNDICE

01

CONOCENOS

¿QUIENES SOMOS? ¿POR QUE ALECOOK? ¿QUE NOS DIFERENCIA? ¿HABLAMOS? ALECOONSEJO

PAG. 1

02

NUESTRO SECRETO

NUESTRO TESORO - UN RESULTADO INCREÍBLE

PAG. 4

03

HORNOS DE LEÑA BUNKER

COMO FABRICAMOS - DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA - CARACTERÍSTICAS PREMIUM - MODELOS PREMIUM

PAG. 5

04

HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES

¿SABIAS QUE? CARACTERÍSTICAS - HORNO DE LEÑA TRADICIONAL - MODELOS TRADICIONAL

PAG. 17

05

SERIE PROFESIONAL

HORNOS DE ALTO RENDIMIENTO PARA HOSTELERÍA

PAG. 31

06

SERIE TRAVEL

PORTATIL LLEVA LA COCINA EN HORNO A CUALQUIER LADO

PAG. 33

07

KITS DE MONTAJE

MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN - KIT BUNKER- KIT TRADICIONAL - KIT BÁSICO

PAG. 35

08

BARBACOAS

BARBACOAS REFRACTARIAS - BARBACOAS DE GRANITO - CONJUNTOS DE BARBACOAS

PAG. 43

09

ACCESORIOS

ACCESORIOS PARA HORNO DE LEÑA Y PARRILLA

PAG. 49

10

MENAJE REFRACTARIO

POLLEROS - PLATOS - CAZUELAS- PUCHEROS

PAG. 63

¿Quienes somos?

En Alecook venimos de la cultura del horno de leña de toda la vida.

Alecook es una empresa diferente y diferenciadora, referente en la producción y distribución de los hornos de leña así como en la formación de nuestros distribuidores. La misión de Alecook es impulsar " la cultura del horno de leña" a través del entusiasmo e ilusión en el hogar creando momentos culinarios únicos con familiares y amigos.

Con Alecook sea cual sea tu proyecto, no lo volverás a hacer solo. Te escuchamos, entendemos tus necesidades y dudas ofreciéndote siempre la propuesta más adecuada, además, no solamente se trata de hacer buenos negocios sino también de retomar una cultura culinaria con miles de años de tradición.

¿Por qué Alecook?

Trabajamos con distribuidores y pequeño comercio en todo el mundo aportando un valor añadido. Nos referimos a un novedoso servicio posventa desarrollado especialmente para tu cliente final con el objetivo de que no se sienta solo y tenga un lugar donde encontrar respuestas a sus dudas:

formación y consejos de uso, recetas, vídeos, consultas, etc...

Para ello contamos con grandes profesionales del sector que entienden las necesidades del cliente final tanto de los aficionados como de los que buscan introducirse en este maravilloso mundo y no saben como . De este modo construimos una comunidad de usuarios que nos hace diferentes. Por todo esto somos tu mejor opción.



¿Qué nos diferencia?

LA FORMA DE TRABAJO. Creemos en las relaciones personales y duraderas y en la necesidad de unión entorno a un nuevo concepto de “La cultura del horno de leña”.

UN MODELO INNOVADOR que además apuesta por el desarrollo sostenible.

LA FABRICACIÓN. Nuestro proceso de fabricación único y patentado nos permite construir hornos para el hogar de calidad profesional.

GAMA DE PRODUCTO. Contamos con la más extensa gama de producto del sector que se compone de tres líneas de fabricación. En lo que se refiere a los hornos de leña tenemos dos líneas: La Tradicional y la gama Bunker ambas con multitud de acabados exteriores que se adaptan decorativamente a cualquier espacio, así como una amplia serie de medidas que se ajustan a las diferentes necesidades del cliente.

Una tercera línea de fabricación es la de menaje de barro refractario de alta calidad: bandejas, asadores, platos, cazuelas etc...imprescindibles para el uso del horno de leña.

También disponemos de todos los accesorios indispensables como guantes, palas, pirómetros, chimeneas... Esta tercera línea complementa las dos primeras y aporta una fuente importante de beneficios.

¿Hablamos?

¿Quieres saber algo más, hacer sugerencias o ser uno de nosotros?
Contacta y te damos todas las respuestas. Estaremos encantados de que formes parte de Alecook un proyecto diferente y diferenciador con gran proyección de futuro.



Alecook

ALECOONSEJO

LO QUE DEBES SABER SOBRE LOS HORNOS

Ningún otro fabricante del sector te dará a conocer ni siquiera lo más básico para introducirte en el mundo de los hornos de leña pero nosotros SI lo hacemos.

La calidad y tipo de material nos va a definir:

- 1.- La vida útil del horno.
- 2.- Tiempo de calentamiento, mantenimiento y aprovechamiento del calor.
- 3.- Estabilidad térmica que es lo que permite cocinar de forma adecuada.
- 4.- La sostenibilidad y respeto con el medio ambiente.

Existen en el mercado hornos fabricados con cemento refractario, ladrillos, hierro... ninguno de ellos va a sacar una buena nota en todos los puntos básicos que acabamos de indicar. Sería dilatado explicarlo por este medio por eso vamos a poner en valor nuestro producto.

Los hornos de Alecook se fabrican con CAOLÍN el mejor material cuya vida útil es ilimitada, capaces de acumular una gran cantidad de calor y devolverlo lentamente a su interior. Los matices que aporta el CAOLÍN evocan la cocina tradicional con sabores deliciosos y texturas únicas. El caolín es una materia prima natural e inocua por ello el proceso de fabricación no produce residuos perjudiciales ni contaminación del medio ambiente.

Los aislantes empleados en la fabricación de los hornos Alecook son manta bi-capa fibrocerámica de última generación, no contienen componentes perjudiciales y cuentan con las pertinentes certificaciones normativas. Con estos datos podrás aproximarte más, aún si cabe, a la calidad de fabricación que Alecook ofrece y te ayudarán a diferenciar y poner en valor la divergencia entre los distintos tipos de hornos. Alecook no es un fabricante más, Alecook ha desarrollado un sistema de fabricación ÚNICO, DIFERENTE y PATENTADO.



CONOCE NUESTROS SECRETOS

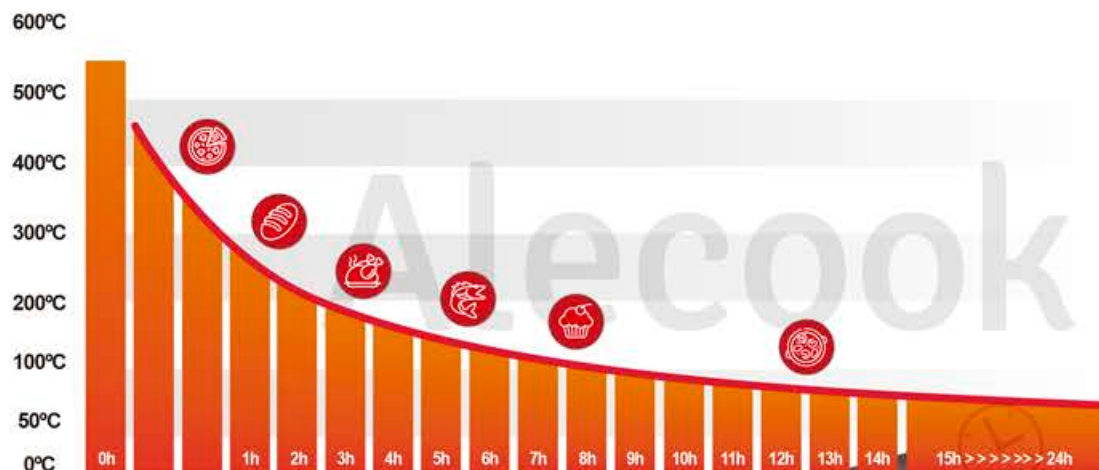
TE DAMOS EN ESTAS LINEAS UNA PEQUEÑA GUIA DE NUESTROS SECRETOS

NUESTRO TESORO

Nuestro tesoro es el material con el que construimos un horno de calidad profesional para uso doméstico: El caolin. Se trata de una tierra blanca refractaria 100% natural que tiene una resistencia pirosfópica de 1.630°C. Esta propiedad unida al sistema patentado de fabricación mediante prensado en molde a 160tn ofrece como resultado un horno con un espesor de 8cm, un producto único que horneado a altas temperaturas se convierte en un bunker indestructible.

UN RESULTADO INCREIBLE

A diferencia de hornos contruidos con materiales como hierro, ladrillo, cemento o barro refractario, los hornos de leña Alecook mantienen la temperatura durante mucho más tiempo lo que permite cocinar con una sola carga: pizza, pan, asados, repostería, guisos de larga cocción, entre otros exquisitos platos.





BUNKER



Calentamiento
Rápido



Cocina
Saludable



Inercia
Térmica

Prensado a
160 Toneladas



Fabricación
en Caolín



Respetuoso
con el medio
ambiente



Auto-limpiante
pirolisis



Genera matices
únicos



Preserva los
sabores

¿POR QUE BUNKER?

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA...

El modelo bunker mantiene todas las características de los modelos tradicionales y además:

El modelo bunker es un horno de leña de calidad profesional para uso doméstico.

Un producto de fabricación única y patentado.

Estructura de alta densidad con base y paredes de 8cm de espesor capaces de acumular mas calor que un horno de leña tradicional.

Gran capacidad de absorción de calor no superada por ningún otro modelo del mercado.

Esta cantidad de calor almacenado nos permite cocinar de una forma estable ya que mantiene la temperatura constante durante mas tiempo.

El suelo del horno bunker es muy compacto y resistente a la abrasión.

Autolimpiante por pirolisis en cada encendido.

La cocina en el horno de leña bunker aporta sabores, texturas y matices únicos a las recetas.

COMO FABRICAMOS

LA EVOLUCIÓN UNIDA A LA MÁS ANTIGUA TRADICIÓN.



Horno de caolin con gran inercia térmica (Tiempo que tarda el material refractario en devolver el calor acumulado en el horno)



Caolin prensado a 160 Tn para conseguir una gran cantidad de acumulación / almacenamiento de calor.



Aislamiento de última generación de fibra cerámica de alta densidad con capa de aluminio reflectante para evitar el intercambio de temperatura con el exterior. Impide la pérdida de calor y permite que la temperatura exterior del horno no supere los 30 - 35°C



Refuerzo de arlita expandida, árido cerámico de gran ligereza que permite dar cohesión a la cúpula con la embocadura y sirve como base para la aplicación de la capa impermeabilizante.



Capa impermeabilizante que impide la penetración de agua o humedad desde el exterior.

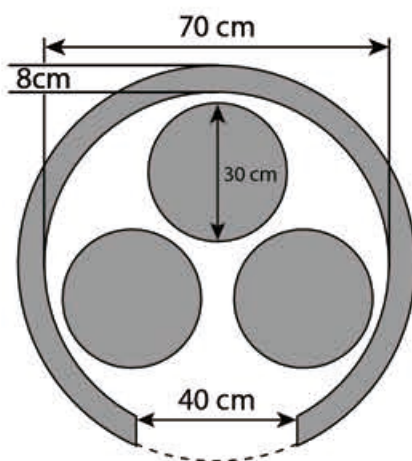


Suministrados en varios acabados exteriores tanto la bóveda (ladrillo rústico, piedra natural, acado en corcho proyectado) como la embocadura en ladrillos de diferentes tonalidades.

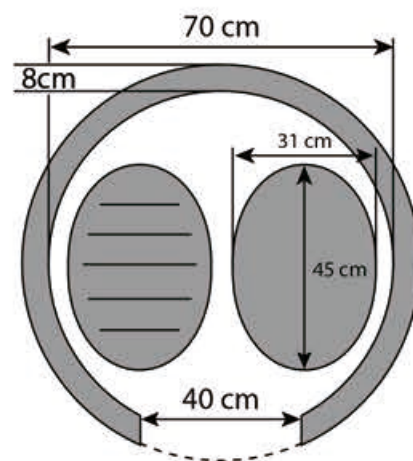
CARACTERÍSTICAS

HORNO BUNKER Ø86CM DE DIÁMETRO

Este tamaño permite cocinar para 8 comensales habituales.

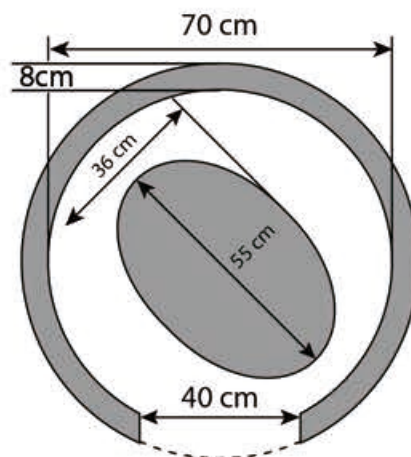


CAPACIDAD 3 PLATOS PIZZA Ø30CM



CAPACIDAD 2 ASADORES OVALADOS 45X31CM

4 CUARTOS DE LECHAZO (8 COMENSALES)



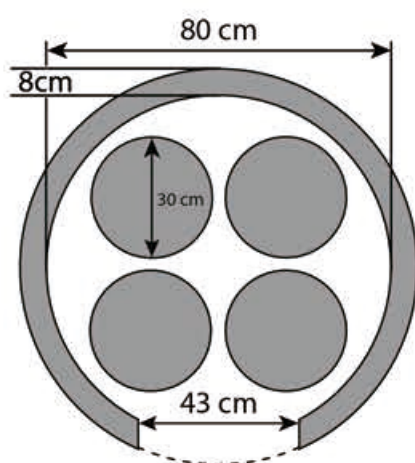
CAPACIDAD 1 ASADOR OVALADO 55X36CM

1 COCHINILLO ENTERO (6 COMENSALES)

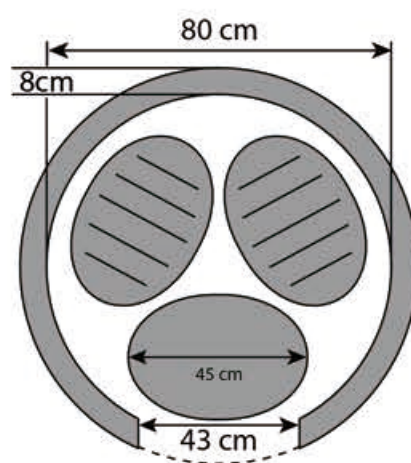
CARACTERÍSTICAS

HORNO BUNKER Ø96CM DE DIÁMETRO

Este tamaño permite cocinar para 12 comensales habituales.

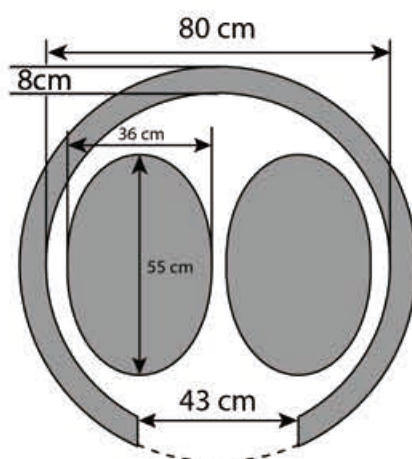


CAPACIDAD 4 PLATOS PIZZA Ø30CM



CAPACIDAD 3 ASADORES OVALADOS 45X31CM

6 CUARTOS DE LECHAZO (12 COMENSALES)



CAPACIDAD 2 ASADOR OVALADO 55X36CM

2 COCHINILLOS ENTERO (12 COMENSALES)

03 HORNOS DE LEÑA BUNKER

MODELO MADRID

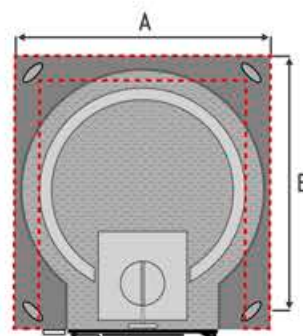


MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
MADRID 86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8	1400€
MADRID 96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12	1550€

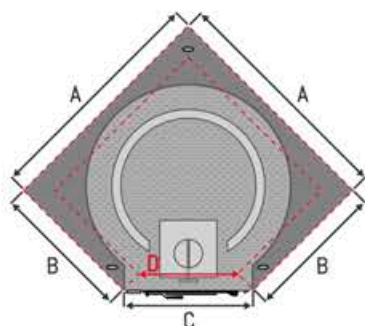
Acabado de embocadura en ladrillo y terminación de horno en corcho proyectado.

MONTAJE RECTO

MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*
RECTO 86	104cm	114cm	DERECHA
RECTO 96	114cm	124cm	DERECHA



MONTAJE ESQUINA



MONTAJE	A	B	C	D	APERTURA PUERTA*
ESQUINA 86	122cm	70cm	73cm	60cm	DERECHA
ESQUINA 96	127cm	76cm	73cm	60cm	DERECHA

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

03 HORNOS DE LEÑA BUNKER



MODELOS ORIGEN

MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
ORIGEN 86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8	1500€
ORIGEN 96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12	1650€

Acabado de embocadura en ladrillo y terminación de horno en corcho proyectado.

ACABADOS



DUBLIN



ATLANTA



ROMA



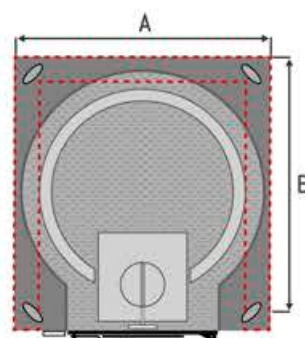
LISBOA



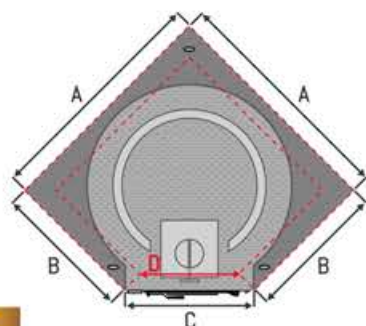
SÍDNEY

MONTAJE RECTO

MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*
RECTO 86	104cm	114cm	DERECHA
RECTO 96	114cm	124cm	DERECHA



MONTAJE ESQUINA



MONTAJE	A	B	C	D	APERTURA PUERTA*
ESQUINA 86	122cm	70cm	73cm	60cm	DERECHA
ESQUINA 96	127cm	76cm	73cm	60cm	DERECHA

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

03 HORNOS DE LEÑA BUNKER

MODELO VENECIA

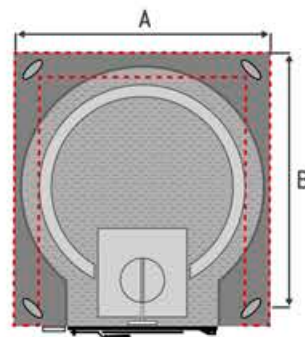


MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
VENECIA 86	Ø70cm	80cm	965kg	0,38 m2	8	1600€
VENECIA 96	Ø80cm	80cm	1075kg	0,50 m2	12	1700€

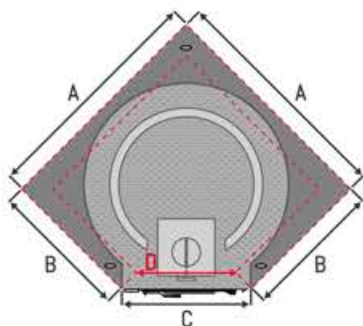
Acabado de embocadura en ladrillo rústico y terminación de horno en ladrillo curvo.

MONTAJE RECTO

MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*
RECTO 86	114cm	124cm	DERECHA
RECTO 96	124cm	134cm	DERECHA



MONTAJE ESQUINA



MONTAJE	A	B	C	D	APERTURA PUERTA*
ESQUINA 86	127cm	76cm	73cm	60cm	DERECHA
ESQUINA 96	132cm	80cm	73cm	60cm	DERECHA

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

03 HORNOS DE LEÑA BUNKER

MODELO PRAGA

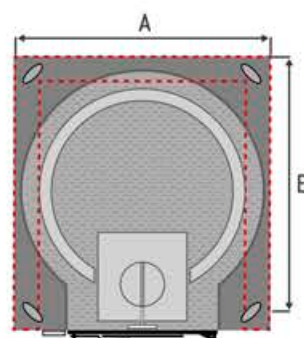


MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO PV.P
PRAGA 86	Ø70cm	80cm	780kg	0,38 m2	8	1500€
PRAGA 96	Ø80cm	80cm	900kg	0,50 m2	12	1650€

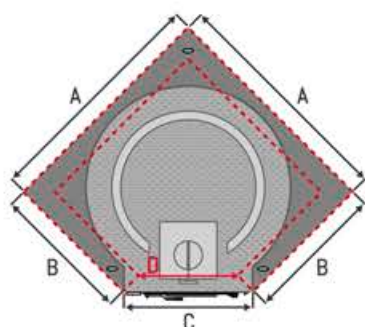
Acabado de embocadura ladrillo rústico y terminación de horno en piedra natural.

MONTAJE RECTO

MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*
RECTO 86	104cm	114cm	DERECHA
RECTO 96	114cm	124cm	DERECHA



MONTAJE ESQUINA



MONTAJE	A	B	C	D	APERTURA PUERTA*
ESQUINA 86	122cm	70cm	73cm	60cm	DERECHA
ESQUINA 96	127cm	76cm	73cm	60cm	DERECHA

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

03 HORNOS DE LEÑA BUNKER

MODELO VIENA

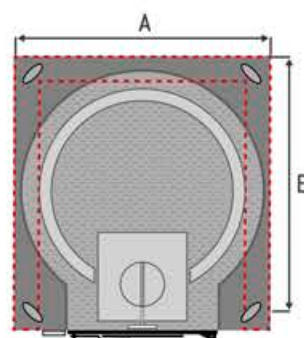


MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
VIENA 86	Ø70cm	80cm	780kg	0,38 m2	8	1500€
VIENA 96	Ø80cm	80cm	900kg	0,50 m2	12	1650€

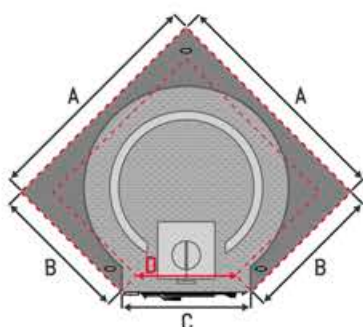
Acabado de embocadura ladrillo rústico y terminación de horno en piedra natural.

MONTAJE RECTO

MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*
RECTO 86	104cm	114cm	DERECHA
RECTO 96	114cm	124cm	DERECHA



MONTAJE ESQUINA



MONTAJE	A	B	C	D	APERTURA PUERTA*
ESQUINA 86	122cm	70cm	73cm	60cm	DERECHA
ESQUINA 96	127cm	76cm	73cm	60cm	DERECHA

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

03 HORNOS DE LEÑA BUNKER



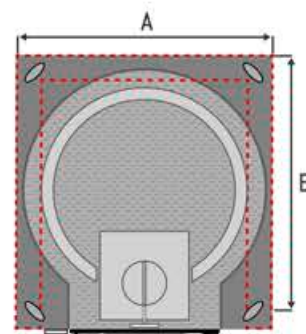
HORNILLA BUNKER



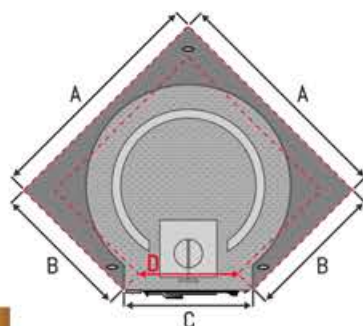
MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
TORONTO 86	Ø70cm	120cm	1115kg	0,38 m2	8	2400€
TORONTO 96	Ø80cm	120cm	1225kg	0,50 m2	12	2600€
TOLEDO 86	Ø70cm	120cm	1005kg	0,38 m2	8	2300€
TOLEDO 96	Ø80cm	120cm	1125kg	0,50 m2	12	2400€
ATENAS 86	Ø70cm	120cm	1005kg	0,38 m2	8	2300€
ATENAS 96	Ø80cm	120cm	1125kg	0,50 m2	12	2400€
MANILA 86	Ø70cm	120cm	995kg	0,38 m2	8	2100€
MANILA 96	Ø80cm	120cm	1025kg	0,50 m2	12	2300€

MONTAJE RECTO

MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*
TORONTO 86	114cm	124cm	DERECHA
TORONTO 96	124cm	134cm	DERECHA
TOLEDO / ATENAS / MANILA 86	104cm	114cm	DERECHA
TOLEDO / ATENAS / MANILA 96	114cm	124cm	DERECHA



MONTAJE ESQUINA



MONTAJE	A	B	C	D	APERTURA PUERTA*
TORONTO 86	127cm	76cm	73cm	60cm	DERECHA
TORONTO 96	132cm	80cm	73cm	60cm	DERECHA
TOLEDO / ATENAS / MANILA 86	122cm	70cm	73cm	60cm	DERECHA
TOLEDO / ATENAS / MANILA 96	127cm	76cm	73cm	60cm	DERECHA

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

03 HORNOS DE LEÑA BUNKER

MODELO SEÚL

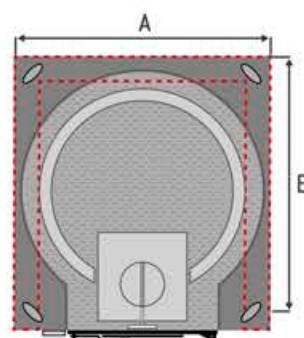


MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
SEUL86	Ø70cm	80cm	780kg	0,38 m2	8	1600€
SEUL96	Ø80cm	80cm	900kg	0,50 m2	12	1700€

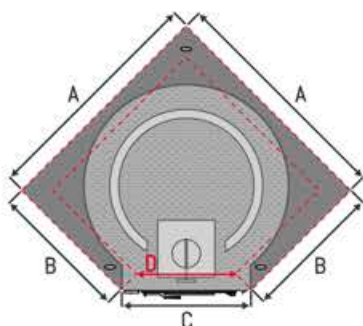
Acabado de embocadura muro frontal de ladrillo (tradicional, negro, blanco, marron...) y terminación de horno corcho blanco.

MONTAJE RECTO

MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*
RECTO 86	104cm	114cm	DERECHA
RECTO 96	114cm	124cm	DERECHA



MONTAJE ESQUINA



MONTAJE	A	B	C	D	APERTURA PUERTA*
ESQUINA 86	122cm	70cm	73cm	60cm	DERECHA
ESQUINA 96	127cm	76cm	73cm	60cm	DERECHA

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

TRADICIONAL

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES



¿Sabías que?

La fabricación de nuestros hornos de leña tradicionales es 100% artesanal.

La materia prima empleada en su fabricación, es el caolín, 100% natural.

El caolín ofrece una alta resistencia al choque térmico.

Se consigue calentar rápidamente gracias a su estructura monocasco

Gran capacidad de calor.

Preserva el sabor y textura de los alimentos gracias a forma en que se transmite el calor: convección, radiación y conducción.

Auto limpiante por pirolisis en cada encendido.

La cocina en horno de leña aporta sabores, texturas y matices únicos a las recetas.

1.- Horno de caolín.

2.- Caolín en masa.

3.- Fibra cerámica.



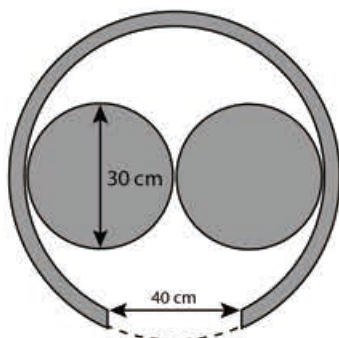
4.- Refuerzo de Arlita.

5.- Impermeabilizante.

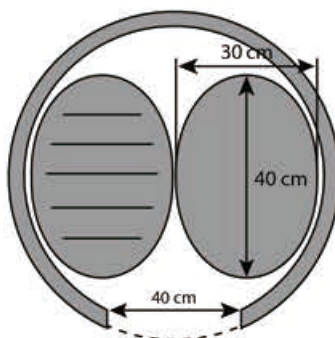
6.- Acabado exterior.*

CARACTERISTICAS

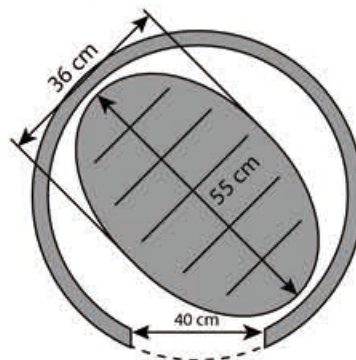
HORNO TRADICIONAL Ø70 | 6 Comensales habituales



CAPACIDAD 2 PLATOS PIZZA Ø30CM

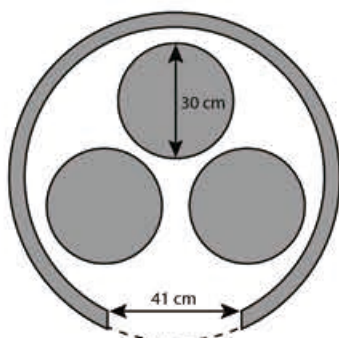


CAPACIDAD 2 ASADORES OVALADOS 40X30CM
2 CUARTOS DE LECHAZO (4 COMENSALES)

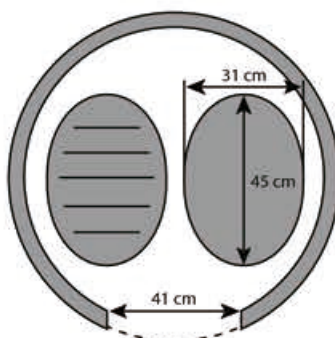


CAPACIDAD 1 ASADOR OVALADO 55X36CM
1 COCHINILLO ENTERO (6 COMENSALES)

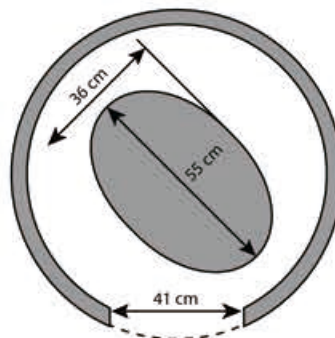
HORNO TRADICIONAL Ø80 | 8 Comensales habituales



CAPACIDAD 3 PLATOS PIZZA Ø30CM

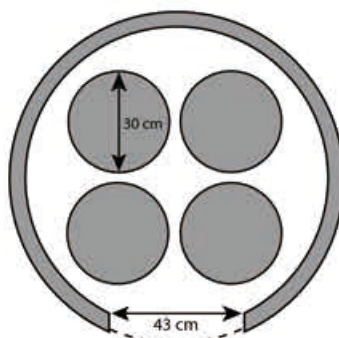


CAPACIDAD 2 ASADORES OVALADOS 45X31CM
4 CUARTOS DE LECHAZO (8 COMENSALES)

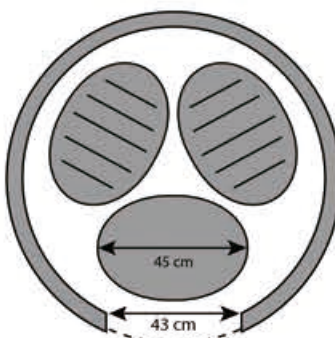


CAPACIDAD 1 ASADOR OVALADO 55X36CM
1 COCHINILLO ENTERO (6 COMENSALES)

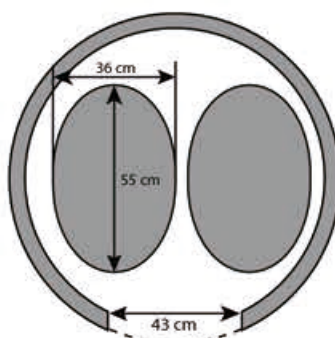
HORNO TRADICIONAL Ø90 | 12 Comensales habituales



CAPACIDAD 4 PLATOS PIZZA Ø30CM



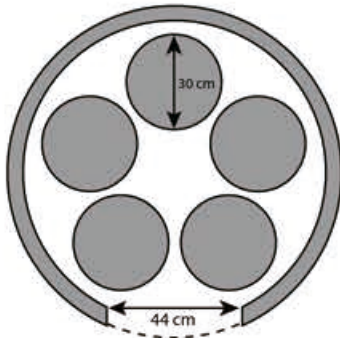
CAPACIDAD 3 ASADORES OVALADOS 45X31CM
6 CUARTOS DE LECHAZO (12 COMENSALES)



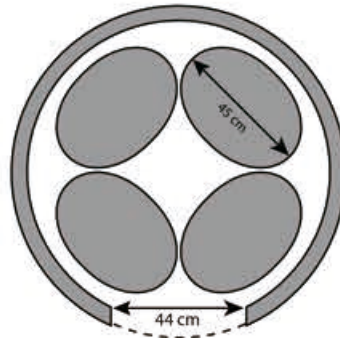
CAPACIDAD 2 ASADOR OVALADO 55X36CM
2 COCHINILLOS ENTEROS (12 COMENSALES)

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES

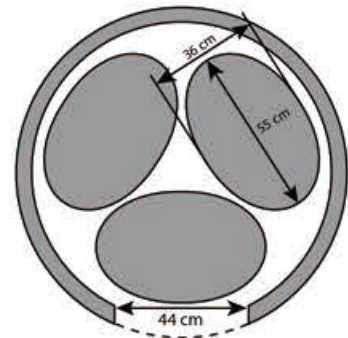
HORNO TRADICIONAL Ø100 | 16 - 18 Comensales habituales



CAPACIDAD 5 PLATOS PIZZA Ø30CM

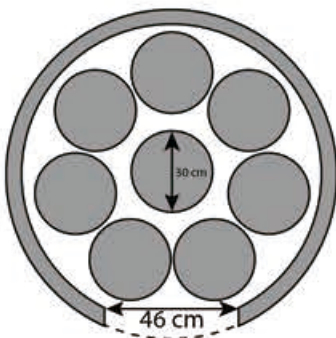


CAPACIDAD 4 ASADORES OVALADOS 45X31CM
2 LECHAZOS (16 COMENSALES)

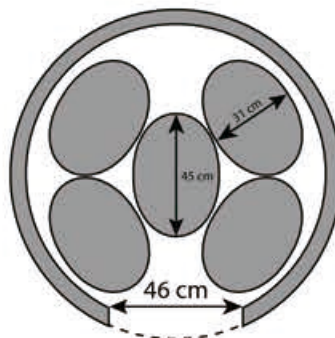


CAPACIDAD 3 ASADOR OVALADO 55X36CM
3 COCHINITOS ENTEROS (18 COMENSALES)

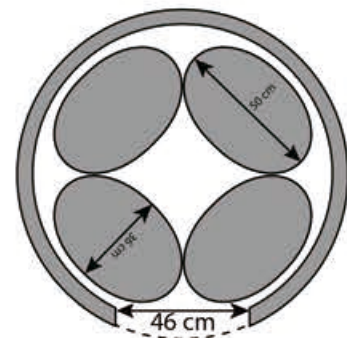
HORNO TRADICIONAL Ø110 | 20-24 Comensales habituales



CAPACIDAD 8 PLATOS PIZZA Ø30CM

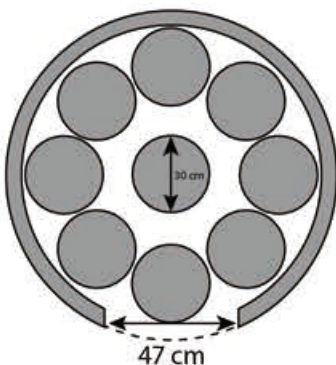


CAPACIDAD 5 ASADORES OVALADOS 45X31CM
2 LECHAZOS Y MEDIO (20 COMENSALES)

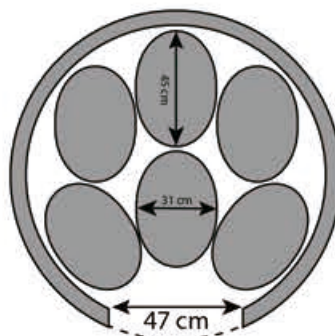


CAPACIDAD 4 ASADOR OVALADO 55X36CM
4 COCHINITOS ENTEROS (24 COMENSALES)

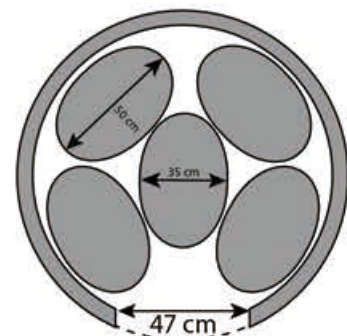
HORNO TRADICIONAL Ø120 | 24-30 Comensales habituales



CAPACIDAD 9 PLATOS PIZZA Ø30CM



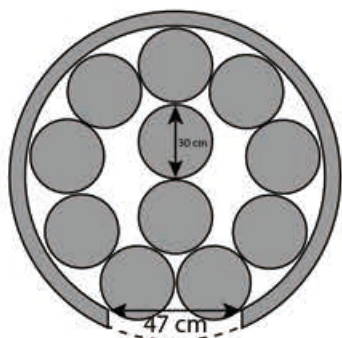
CAPACIDAD 6 ASADORES OVALADOS 45X31CM
3 LECHAZOS (24 COMENSALES)



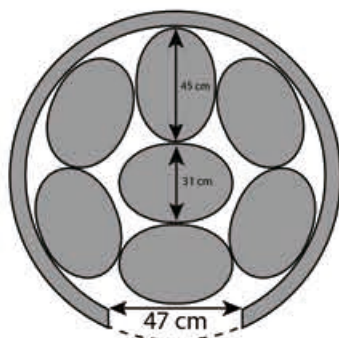
CAPACIDAD 5 ASADORES OVALADOS 55X36CM
5 COCHINITOS ENTEROS (30 COMENSALES)

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES

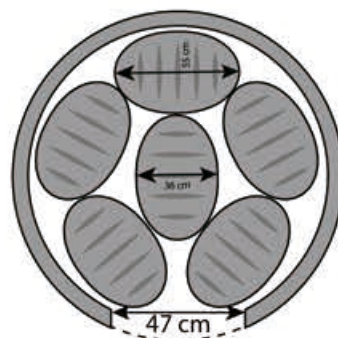
HORNO TRADICIONAL Ø130 | 30-35 Comensales habituales



CAPACIDAD 10 PLATOS PIZZA Ø30CM

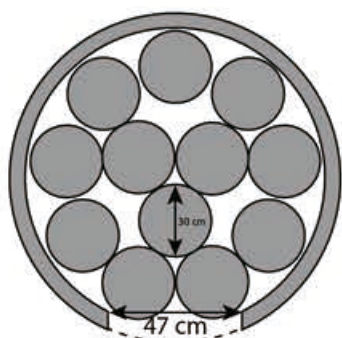


CAPACIDAD 7 ASADORES OVALADOS 45X31CM
3,5 LECHAZOS Y MEDIO (28 COMENSALES)

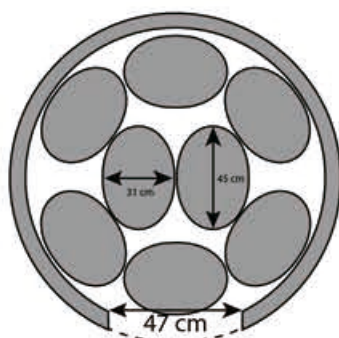


CAPACIDAD 6 ASADOR OVALADO 55X36CM
6 COCHINILLOS ENTEROS (36 COMENSALES)

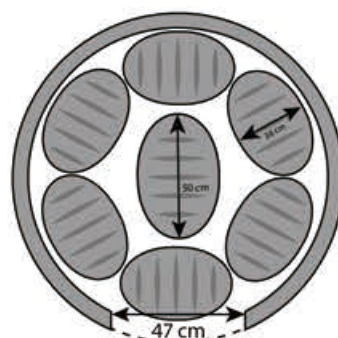
HORNO TRADICIONAL Ø140 | 35-45 Comensales habituales



CAPACIDAD 12 PLATOS PIZZA Ø30CM

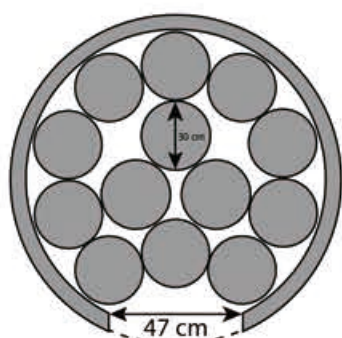


CAPACIDAD 8 ASADORES OVALADOS 45X31CM
4 LECHAZOS Y MEDIO (32 COMENSALES)

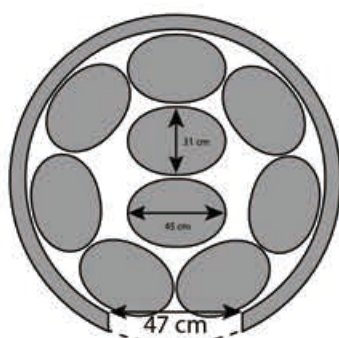


CAPACIDAD 7 ASADOR OVALADO 55X36CM
7 COCHINILLOS ENTEROS (42 COMENSALES)

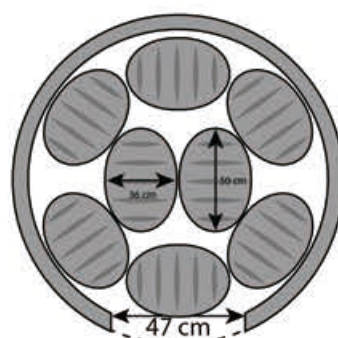
HORNO TRADICIONAL Ø150 | 40-50 Comensales habituales



CAPACIDAD 13 PLATOS PIZZA Ø30CM



CAPACIDAD 9 ASADORES OVALADOS 45X31CM
4,5 LECHAZOS (40 COMENSALES)



CAPACIDAD 8 ASADORES OVALADOS 55X36CM
8 COCHINILLOS ENTEROS (50 COMENSALES)

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES



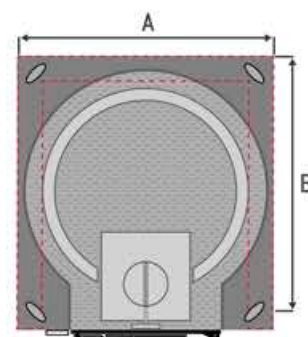
MODELO MADRID

MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIOS P.V.P
MADRID70	Ø62cm	80cm	500kg	0,30 m2	6	920€
MADRID80	Ø70-72cm	80cm	610kg	0,40 m2	8	1100€
MADRID90	Ø80-82cm	85cm	735kg	0,53 m2	12	1250€
MADRID100	Ø90-92cm	85cm	860kg	0,66 m2	16-18	1450€
MADRID110	Ø100-102cm	90cm	1000kg	0,82 m2	20-24	1650€
MADRID120	Ø110-112cm	90cm	1200kg	0,99 m2	24-30	1800€
MADRID130	Ø120-122cm	95cm	1300kg	1,13 m2	30-35	2000€
MADRID140	Ø130-132cm	95cm	1400kg	1,32 m2	35-45	2250€
MADRID150	Ø140-142cm	95cm	1500kg	1,54 m2	40-50	2600€

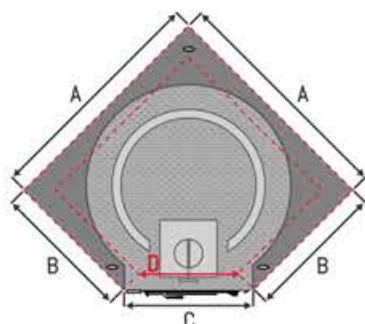
Acabado de embocadura en ladrillo y terminación de horno en corcho proyectado.

MONTAJE RECTO

DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B
70	94	104	100	124	134	130	150	160
80	104	114	110	130	140	140	160	170
90	114	124	120	140	150	150	170	180



MONTAJE ESQUINA



DIÁMETRO	A	B	C	D	DIÁMETRO	A	B	C	D
70	122	70	73	60	120	150	100	73	60
80	122	70	73	60	130	155	105	70	60
90	127	76	73	60	140	165	115	70	60
100	132	80	73	60	150	175	125	70	60
110	142	91	73	60					

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES



MODELOS ORIGEN

MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
ORIGEN70	Ø62cm	80cm	500kg	0,30 m2	6	1020€
ORIGEN80	Ø70-72cm	80cm	610kg	0,40 m2	8	1200€
ORIGEN90	Ø80-82cm	85cm	735kg	0,53 m2	12	1350€
ORIGEN100	Ø90-92cm	85cm	860kg	0,66 m2	16-18	1550€
ORIGEN110	Ø100-102cm	90cm	1000kg	0,82 m2	20-24	1750€
ORIGEN120	Ø110-112cm	90cm	1200kg	0,99 m2	24-30	1900€
ORIGEN130	Ø120-122cm	95cm	1300kg	1,13 m2	30-35	2100€
ORIGEN140	Ø130-132cm	95cm	1400kg	1,32 m2	35-45	2350€
ORIGEN150	Ø140-142cm	95cm	1500kg	1,54 m2	40-50	2700€



DUBLIN



ATLANTA



ROMA



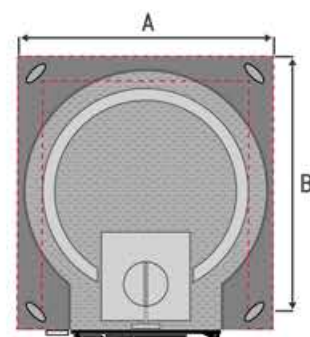
LISBOA



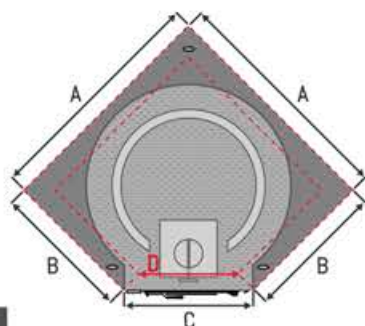
SÍDNEY

MONTAJE RECTO

DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B
70	94	104	100	124	134	130	150	160
80	104	114	110	130	140	140	160	170
90	114	124	120	140	150	150	170	180



MONTAJE ESQUINA



DIÁMETRO	A	B	C	D	DIÁMETRO	A	B	C	D
70	122	70	73	60	120	150	100	73	60
80	122	70	73	60	130	155	105	70	60
90	127	76	73	60	140	165	115	70	60
100	132	80	73	60	150	175	125	70	60
110	142	91	73	60					

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES



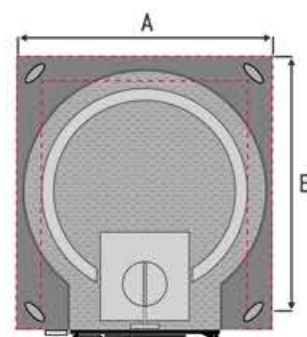
MODELO VENECIA

MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	NUMERO COMENSALES
VENECIA70	Ø62cm	80cm	720kg	0,30 m2	6	1100€
VENECIA80	Ø70-72cm	80cm	815kg	0,40 m2	8	1300€
VENECIA90	Ø80-82cm	85cm	925kg	0,53 m2	12	1400€
VENECIA100	Ø90-92cm	85cm	1100kg	0,66 m2	16-18	1650€
VENECIA110	Ø100-102cm	90cm	1300kg	0,82 m2	20-24	1850€
VENECIA120	Ø110-112cm	90cm	1500kg	0,99 m2	24-30	2050€
VENECIA130	Ø120-122cm	95cm	1700kg	1,13 m2	30 - 35	2250€
VENECIA140	Ø130-132cm	95cm	1900kg	1,32 m2	35 - 45	2600€
VENECIA150	Ø140-142cm	95cm	2100kg	1,54 m2	40 - 50	3000€

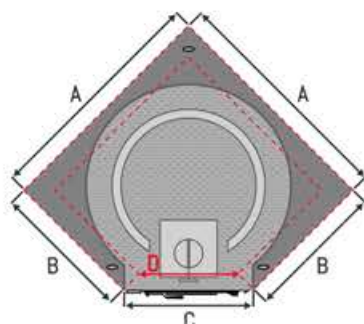
Acabado de embocadura en ladrillo rústico y terminación de horno en ladrillo curvo.

MONTAJE RECTO

DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B
70	104	114	100	134	144	130	160	170
80	114	124	110	140	150	140	170	180
90	124	134	120	150	160	150	180	190



MONTAJE ESQUINA



DIÁMETRO	A	B	C	D	DIÁMETRO	A	B	C	D
70	122	70	73	60	120	155	105	70	60
80	127	76	73	60	130	165	115	70	60
90	132	80	73	60	140	175	125	70	60
100	142	91	73	60	150	180	130	70	60
110	150	100	73	60					

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES

MODELO PRAGA

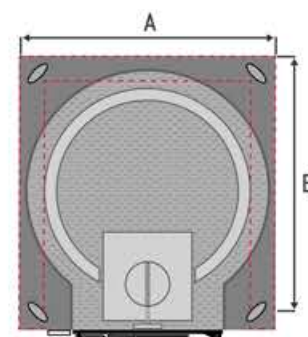


MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
MADRID70	Ø62cm	80cm	560kg	0,30 m2	6	1020€
MADRID80	Ø70-72cm	80cm	670kg	0,40 m2	8	1200€
MADRID90	Ø80-82cm	85cm	795kg	0,53 m2	12	1350€
MADRID100	Ø90-92cm	85cm	920kg	0,66 m2	16-18	1550€
MADRID110	Ø100-102cm	90cm	1060kg	0,82 m2	20-24	1750€
MADRID120	Ø110-112cm	90cm	1320kg	0,99 m2	24-30	1900€
MADRID130	Ø120-122cm	95cm	1360kg	1,13 m2	30-35	2100€
MADRID140	Ø130-132cm	95cm	1460kg	1,32 m2	35-45	2350€
MADRID150	Ø140-142cm	95cm	1560kg	1,54 m2	40-50	2700€

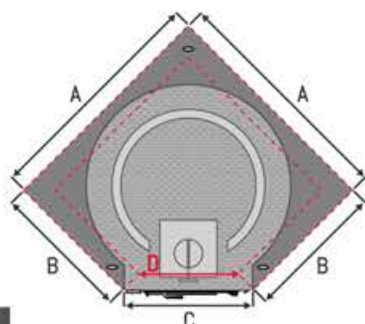
Acabado de embocadura ladrillo rústico y terminación de horno en piedra natural.

MONTAJE RECTO

DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B
70	94	104	100	124	134	130	150	160
80	104	114	110	130	140	140	160	170
90	114	124	120	140	150	150	170	180



MONTAJE ESQUINA



DIÁMETRO	A	B	C	D	DIÁMETRO	A	B	C	D
70	122	70	73	60	120	150	100	73	60
80	122	70	73	60	130	155	105	70	60
90	127	76	73	60	140	165	115	70	60
100	132	80	73	60	150	175	125	70	60
110	142	91	73	60					

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES

MODELO VIENA

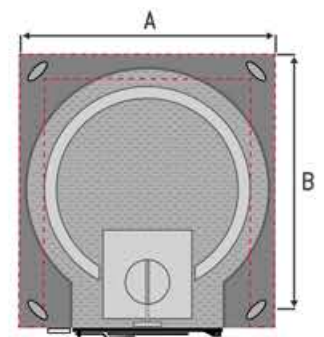


MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
MADRID70	Ø62cm	80cm	560kg	0,30 m2	6	1020€
MADRID80	Ø70-72cm	80cm	670kg	0,40 m2	8	1200€
MADRID90	Ø80-82cm	85cm	795kg	0,53 m2	12	1350€
MADRID100	Ø90-92cm	85cm	920kg	0,66 m2	16-18	1550€
MADRID110	Ø100-102cm	90cm	1060kg	0,82 m2	20-24	1750€
MADRID120	Ø110-112cm	90cm	1320kg	0,99 m2	24-30	1900€
MADRID130	Ø120-122cm	95cm	1360kg	1,13 m2	30-35	2100€
MADRID140	Ø130-132cm	95cm	1460kg	1,32 m2	35-45	2350€
MADRID150	Ø140-142cm	95cm	1560kg	1,54 m2	40-50	2700€

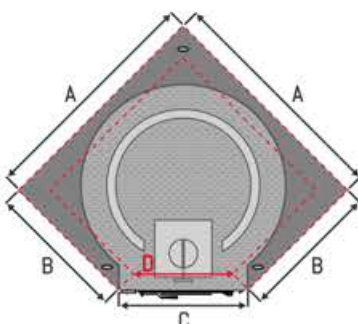
Acabado de embocadura ladrillo rústico y terminación de horno en piedra natural.

MONTAJE RECTO

DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B
70	94	104	100	124	134	130	150	160
80	104	114	110	130	140	140	160	170
90	114	124	120	140	150	150	170	180



MONTAJE ESQUINA



DIÁMETRO	A	B	C	D	DIÁMETRO	A	B	C	D
70	122	70	73	60	120	150	100	73	60
80	122	70	73	60	130	155	105	70	60
90	127	76	73	60	140	165	115	70	60
100	132	80	73	60	150	175	125	70	60
110	142	91	73	60					

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES



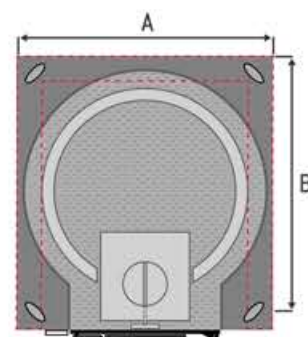
MODELO SEÚL

MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
MADRID70	Ø62cm	80cm	550kg	0,30 m2	6	1250€
MADRID80	Ø70-72cm	80cm	660kg	0,40 m2	8	1300€
MADRID90	Ø80-82cm	85cm	785kg	0,53 m2	12	1450€
MADRID100	Ø90-92cm	85cm	910kg	0,66 m2	16-18	1650€
MADRID110	Ø100-102cm	90cm	1050kg	0,82 m2	20-24	1850€
MADRID120	Ø110-112cm	90cm	1250kg	0,99 m2	24-30	2000€
MADRID130	Ø120-122cm	95cm	1350kg	1,13 m2	30-35	2200€
MADRID140	Ø130-132cm	95cm	1450kg	1,32 m2	35-45	2350€
MADRID150	Ø140-142cm	95cm	1550kg	1,54 m2	40-50	2800€

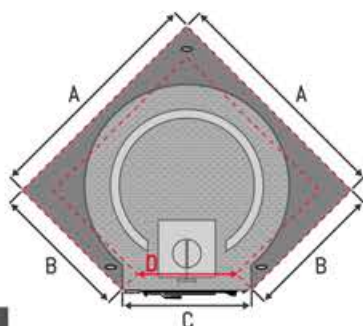
Acabado de embocadura muro frontal de ladrillo y terminación de horno corcho blanco.

MONTAJE RECTO

DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B	DIÁMETRO	A	B
70	94	104	100	124	134	130	150	160
80	104	114	110	130	140	140	160	170
90	114	124	120	140	150	150	170	180



MONTAJE ESQUINA



DIÁMETRO	A	B	C	D	DIÁMETRO	A	B	C	D
70	122	70	73	60	120	150	100	73	60
80	122	70	73	60	130	155	105	70	60
90	127	76	73	60	140	165	115	70	60
100	132	80	73	60	150	175	125	70	60
110	142	91	73	60					

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES

HORNILLAS

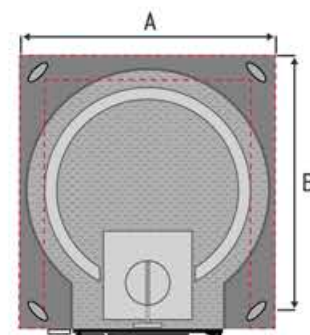
MOD.: TORONTO



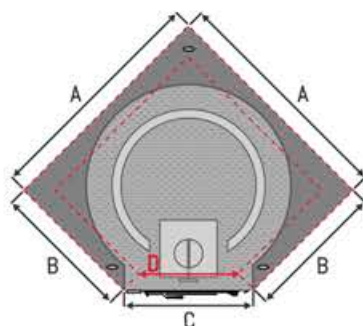
MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
TORONTO 80	Ø70cm	120cm	965kg	0,38 m2	8	2100€
TORONTO 90	Ø80cm	120cm	1075kg	0,50 m2	12	2300€
TORONTO 100	Ø100cm	120cm	1200kg	0,66 m2	16 - 18	2700€
TOLEDO 80	Ø70cm	120cm	925kg	0,38 m2	8	2000€
TOLEDO 90	Ø80cm	120cm	990kg	0,50 m2	12	2100€
TOLEDO 100	Ø100cm	120cm	1050kg	0,66 m2	16 - 18	2300€
ATENAS 80	Ø70cm	120cm	925kg	0,38 m2	8	2000€
ATENAS 90	Ø80cm	120cm	990kg	0,50 m2	12	2100€
ATENAS 100	Ø100cm	120cm	1050kg	0,66 m2	16 - 18	2300€
MANILA 80	Ø70cm	120cm	900kg	0,38 m2	8	1900€
MANILA 90	Ø80cm	120cm	950kg	0,50 m2	12	2000€
MANILA 100	Ø100cm	120cm	1000kg	0,66 m2	16 - 18	2200€

MONTAJE RECTO

MODELO	A	B	MODELO	A	B
TORONTO 80	114	124	ATENAS / MANILA / TOLEDO 80	104	114
TORONTO 90	124	134	ATENAS / MANILA / TOLEDO 90	114	124
TORONTO 100	130	140	ATENAS / MANILA / TOLEDO 100	124	134



MONTAJE ESQUINA



TORONTO					ATENAS / MANILA / TOLEDO				
	A	B	C	D		A	B	C	D
80	127	76	73	60	80	122	70	73	60
90	132	80	73	60	90	127	76	73	60
100	141	91	73	60	100	132	80	73	60

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda

04 HORNOS DE LEÑA TRADICIONALES



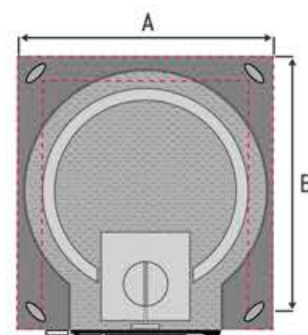
HORNILLA TORONTO

ENVOLVENTE

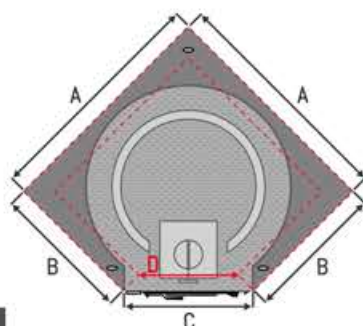
MEDIDA	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIO P.V.P
TORONTO 80	Ø70cm	120cm	1215kg	0,38 m2	8	3000€
TORONTO 90	Ø80cm	120cm	1325kg	0,50 m2	12	3100€
TORONTO 100	Ø100cm	120cm	1450kg	0,66 m2	16 - 18	3200€

MONTAJE RECTO

MODELO	A	B	APERTURA PUERTA*
TORONTO E80	114cm	124cm	DERECHA
TORONTO E90	124cm	134cm	DERECHA
TORONTO E100	130cm	140cm	DERECHA



MONTAJE ESQUINA



MODELO	A	B	C	D	APERTURA PUERTA*
TORONTO E80	127	76	73	60	DERECHA
TORONTO E90	132	80	73	60	DERECHA
TORONTO E100	141	91	73	60	DERECHA

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda



COMO ENCENDER TU HORNO

EL PRIMER ENCENDIDO:

Para iniciar el Primer encendido deberá de usarse 1 o 2 periódicos con todas sus hojas arrugadas con forma de bolas, hasta formar una montaña en el interior del horno no se debe utilizar pastillas de encendido ni siquiera las ecológicas.

Dejar abierto el tiro superior y la tranquilla inferior de la puerta al mínimo no es necesario más de 5 mm ya que se trata de periódico e intentaremos que la combustión sea lo más lenta posible, para eso la entrada de aire al mínimo.

Una vez que se ha consumido el papel y no hay llama en el interior, se cierra la tranquilla de la puerta y el tiro superior de la salida de humos. Observaremos que el pirómetro del horno nos marca entre 50 - 70oC dejando que el horno se enfríe o vuelva a la temperatura ambiente sin abrir ni la puerta ni el tiro.

EL SEGUNDO ENCENDIDO:

El Segundo encendido que podrá realizar a continuación del anterior o con posterioridad en días u horas, introduciremos un puñado de leña (lo que podamos alcanzar con las dos manos) lo depositaremos siempre del centro hacia atrás y con dos o tres hojas de periódico procederemos a encender con el mismo mecanismo que el anterior... (Cerramos puerta, abrimos tiro, tranquilla y posteriormente en 2-3 minutos cerramos al mínimo 5mm la tranquilla inferior de la puerta, sin llegar a apagar el fuego interior). Una vez que se ha consumido todo el material y no hay llama en el interior, se cierra la tranquilla de la puerta y el tiro superior de la salida de humos. Observaremos que el pirómetro del horno nos marcara entre 110 – 150oC dejando que el horno se enfríe o vuelva a la temperatura ambiente sin abrir ni la puerta ni el tiro.

EL TERCER ENCENDIDO:

Los posteriores tercer, cuarto y quinto o más encendidos serán siempre en la medida de lo posible con el doble de leña del anterior para que el horno cada vez alcance más temperatura y aguante caliente más horas. De esta forma Ud. observará con cuanta leña le alcanza distintas temperaturas y le aguanta más o menos horas dependiendo de el uso que quiera darle (no es necesario llenarlo de leña siempre que lo use, lo importante es calentar en la justa medida para el uso que se le va a dar.)

EL ÚLTIMO ENCENDIDO:

El último encendido será "LLENO" de leña y el procedimiento será el mismo hasta su total combustión o quemado de la leña.

Si durante la combustión observa que la temperatura del Pirómetro se aproxima a 500oC retírelo parcialmente ya que ese dato en combustión no nos interesa, volviendo a colocarlo en su forma prevista a la finalización para que en ese momento nos indique la temperatura real interior.

Posteriormente al quemado total de la leña cerraremos todos los tiros, alcanzara una temperatura de 350-380oC y nos aguantara más de 12 horas con una merma o curva de calor de aproximadamente 10-20oC a la hora.

Los encendidos de PUESTA EN MARCHA se recomiendan sean seguidos para poder familiarizarse con el funcionamiento, calentamiento, rendimiento y leña necesaria para ello.

Evitar en todo momento calentones innecesario los cuales producirán deterioros internos y externos por dilataciones bruscas que nos producirán inconvenientes en la vida útil del mismo.



SERIE PROFESIONAL

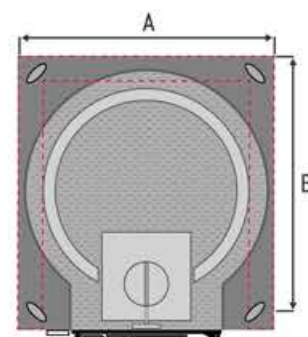


REFERENCIA NÁPOLES	DIÁMETRO INTERIOR	PUERTA	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO COMENSALES	PRECIOS P.V.P
RECT0130	Ø98cm	50x30cm	900kg	0,75 m2	15	2750€
RECT0150	Ø118cm	50x30cm	1050kg	1,10 m2	25	3440€
RECT0170	Ø138cm	55x33cm	1650kg	1,49 m2	35	4320€
RECT0200	Ø168cm	55x33cm	2500kg	2,21 m2	50	5650€
ESQUINA130	Ø88cm	50x30cm	750kg	0,60 m2	12	2750€
ESQUINA150	Ø108cm	50x30cm	900kg	0,92m2	21	3440€
ESQUINA170	Ø128cm	55x33cm	1200kg	1,29 m2	30	4320€
ESQUINA200	Ø158cm	55x33cm	1500kg	1,95 m2	45	5650€

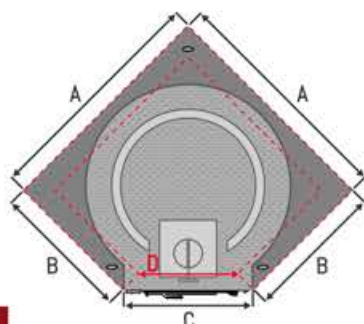
Acabado de embocadura ladrillo refractario especial y terminado en corcho proyectado.
Salida a chimenea sin regulador Ø200mm

MONTAJE RECTO

	130	150	170	200
A	130	150	170	200
B	130	150	170	200



MONTAJE ESQUINA



	130	150	170	200
A	130	150	170	200
B	75	95	110	140
C	75	75	82	82
D	60	60	60	60

*La plataforma de 6 a 8cm de grosor puede ser con vertices en esquina o redondeados.

A close-up photograph of a chef's hands garnishing a pizza. The chef is wearing a white apron over a dark shirt. The pizza is on a wooden peel and is topped with tomato sauce, melted cheese, and various meats. The chef is holding a bunch of fresh arugula and is in the process of sprinkling it onto the pizza. The background is blurred, showing a warm, rustic interior.

SERIE TRAVEL

MODELO TRAVEL GAS

PRECIO P.V.P: 1550€



DÍAMETRO INTERIOR	DÍAMETRO EXTERIOR	ALTURA TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	TIPO DE COMBUSTIBLE	TIPO DE GAS	PESO TOTAL	POTENCIA
Ø70cm	Ø87cm	120 cm	Refractaria	Leña/Gas	Propano/Butano	70kg	14,5 Kw

ACCESORIOS INCLUIDOS

FUNDA PARA EXTERIORES / CHIMENEA INOXIDABLE / MANGUERA DE GAS CON REGULADOR



REGULADOR DE POTENCIA (GAS)



QUEMADOR DE GAS



PIRÓMETRO 500°C



4 PATAS (REGULABLES)



FUNDA PARA EXTERIOR



PROTECTOR QUEMADOR

*ENVIO PALETIZADO INCLUIDO



KITS DE MONTAJE



MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

LOS MATERIALES NECESARIOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE SU HORNO DE LEÑA

Los mejores materiales para construir tu horno de leña a medida.

Peanas prefabricadas para poder instalar tu horno de leña sin obras y en un breve espacio de tiempo.

Ladrillos refractarios para asegurar un montaje duradero.

Ladrillos rusticos (recto o curvo) para poder dar un acabado único.

Aislamiento termico de ultima generación con materiales ecologicos que garantizan un acabado sin ligamentos químicos.

Barro refractario de Pereruela.



LADRILLO REFRACTARIO 3CM

REFERENCIA	MEDIDAS	ACABADO	REFRACTARIO	PRECIO P.V.P
LRR3	21X11X3cm	Prensado	Si	0,95€ / Ud.

LADRILLO REFRACTARIO 4CM

REFERENCIA	MEDIDAS	ACABADO	REFRACTARIO	PRECIO P.V.P
LRR4	21X11X4cm	Prensado	Si	1,28€ / Ud.

LADRILLO REFRACTARIO 5CM

REFERENCIA	MEDIDAS	ACABADO	REFRACTARIO	PRECIO P.V.P
LRR5	21X11X5cm	Prensado	Si	1,60€ / Ud.



LADRILLO RÚSTICO RECTO

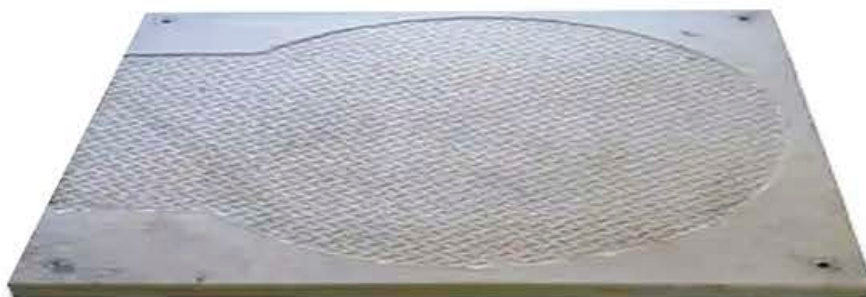
REFERENCIA	MEDIDAS	ACABADO	REFRACTARIO	PRECIO P.V.P
LR	19,5x9,5x3,5cm	RÚSTICO/RECTO	No	1,20€ / Ud.



LADRILLO RÚSTICO CURVO

REFERENCIA	MEDIDAS	ACABADO	REFRACTARIO	PRECIO P.V.P
LC	17,5x7,5x3,5cm	RÚSTICO / CUVO	NO	1,30€ / Ud.

*el precio en articulos ladrillo no incluye envio. 15€ por expedición paletizado



PLATAFORMA DE HORMIGÓN

REFERENCIA	MEDIDAS	ACABADO	MONTAJE	PRECIO P.V.P
PH	A CONSULTAR	HORMIGÓN ARMADO	RECTO / ESQUINA	70€



PACK AISLANTE + MALLA METÁLICA

REFERENCIA	MEDIDAS	ACABADO	REFORZADO	RESISTENCIA	P.V.P
AISLANTE	100X100cm	CERÁMICO / ALUMINIO	MALLA METÁLICA	700°C	35€ / M2

07 KITS DE MONTAJE



BARRO REFRACTARIO DE MONTAJE + MALLA PVC

REFERENCIA	CANTIDAD	MALLA	ACABADO	ESTADO	PRECIO P.V.P
BARRO / PVC	15Kg / Ud.	PVC	REFRACTARIO	SECO	20€/15Kg

*el precio no incluye envío. 15€ por expedición paletizado



PEANA PREFABRICADA PARA HORNOS

REFERENCIA	COMPATIBLE CON	MEDIDAS	ACABADO	PRECIO P.V.P
PRP	Hornos hasta 80	90x100x90	Hormigón Pintado	495€
PRG	Hornos de 90 en adelante	90x120x110	Hormigón Pintado	595€
PES	Hornos hasta 100	122 / 127 / 132	Hormigón Pintado	595€



PEANA PREFABRICADA PARA HORNILLAS

REFERENCIA	COMPATIBLE CON	MEDIDAS	ACABADO	PRECIO P.V.P
PRHP	Hornillas	45x100x90	Hormigón Pintado	220€
PRHG	Hornillas	45x120x110	Hormigón Pintado	295€
PEH	Hornillas	45x122 / 127 / 132	Hormigón Pintado	295€



SOPORTE METÁLICO PARA HORNO

REFERENCIA	MATERIAL	ALTURA	MEIDAS HORNO	ACABADO	MONTAJE	VARIOS	PRECIO P.V.P
SOPORTE-R100	40x40x2 Hierro	90cm	65 hasta 100	Negro mate	Recto	Sin ruedas	200€
SOPORTE-R+	40x40x2 Hierro	90cm	+100	Negro mate	Recto	Sin ruedas	290€
SOPORTE+RU	40x40x2 Hierro	90cm	Variable	Negro mate	Recto	con ruedas	750€
SOPORTE-E100	40x40x2 Hierro	90cm	65 hasta 100	Negro mate	Esquina	Sin ruedas	200€
SOPORTE-E+	40x40x2 Hierro	90cm	+100	Negro mate	Esquina	Sin ruedas	290€



CASCARÓN TADICIONAL

DIÁMETRO	Ø65cm	Ø70cm	Ø75cm	Ø80cm	Ø90cm	Ø100cm	Ø110cm	Ø120cm	Ø130cm	Ø140cm	Ø150cm
COMENSALES	6	6	6-8	8	12	16-18	10-24	24-30	30-35	35-40	45-50
PRECIO P.V.P	195€	215€	225€	258€	325€	528€	595€	855€	1245€	1485€	1720€



CASCARÓN BUNKER

DIÁMETRO	COMENSALES	DIÁMETRO INTERIOR	PESO	PRECIO P.V.P
Ø86cm	8	Ø70cm	275Kg	395€
Ø96cm	12	Ø80cm	325Kg	545€

07 KITS DE MONTAJE



KIT TRADICIONAL (LOTE 1)

DIÁMETRO	Ø65cm	Ø70cm	Ø75cm	Ø80cm	Ø90cm	Ø100cm	Ø110cm	Ø120cm	Ø130cm	Ø140cm	Ø150cm
COMENSALES	4-6	6	6-8	8	12	16-18	10-24	24-30	30-35	35-40	45-50
PRECIO P.V.P	350€	375€	425€	448€	565€	695€	810€	1107€	1325€	1580€	1820€



KIT TRADICIONAL (LOTE 2)

DIÁMETRO	Ø65cm	Ø70cm	Ø75cm	Ø80cm	Ø90cm	Ø100cm	Ø110cm	Ø120cm	Ø130cm	Ø140cm	Ø150cm
COMENSALES	4-6	6	6-8	8	12	16-18	10-24	24-30	30-35	35-40	45-50
PRECIO P.V.P	480€	505€	535€	575€	620€	750€	690€	1247€	1535€	1820€	2015€



KIT TRADICIONAL (LOTE 3)

DIÁMETRO	Ø65cm	Ø70cm	Ø75cm	Ø80cm	Ø90cm	Ø100cm	Ø110cm	Ø120cm	Ø130cm	Ø140cm	Ø150cm
COMENSALES	4-6	6	6-8	8	12	16-18	10-24	24-30	30-35	35-40	45-50
PRECIO P.V.P	645€	675€	695€	750€	795€	890€	1075€	1355€	1575€	1900€	2100€

* consultar medidas de plataforma para montaje en pagina 22



KIT BUNKER (LOTE 1)

DIÁMETRO	Ø86cm	Ø96cm
COMENSALES	8	12
PRECIO P.V.P	585€	735€



KIT BUNKER (LOTE 2)

DIÁMETRO	Ø86cm	Ø96cm
COMENSALES	8	12
PRECIO P.V.P	735€	875€



KIT BUNKER (LOTE 3)

DIÁMETRO	Ø86cm	Ø96cm
COMENSALES	8	12
PRECIO P.V.P	970€	1110€

* consultar medidas de plataforma para montaje en pagina 10



BARBACOAS



Regulador de altura para parrilla



Adaptador para instalación en interiores



Puerta lateral abastecimiento de leña



Sistema de doble salida de humos



BARBACOA REFRACTARIA DE DOBLE CÁMARA

La Barbacoa "Alecook Premium Grill" ha sido diseñada exclusivamente para ofrecer a nuestros clientes un producto altamente resistente y duradero, con prestaciones superiores que la diferencian de todas las demás barbacoas del mercado.

Construida en hormigón refractario de alta calidad, proporciona mayor resistencia al choque térmico y tiene la capacidad de almacenar más calor, lo que acelera el proceso de cocinado.

Cuenta con una cámara independiente situada en la parte trasera que permite cocinar con brasas recientes pero sin llama, pudiendo alimentar esta cámara gracias a su puerta lateral.

Su sistema de doble salida de humos canaliza de forma independiente la evacuación de la cámara trasera (humos provenientes de la leña o carbón) y la cámara de cocinado (humos propios del proceso de asado). Esto evita el contacto directo con la comida, permitiendo cocinar los alimentos de manera más saludable.

08 BARBACOAS



PREMIUM GRILL

REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	MEDIDA ALTURA SIN REMATE	MEDIDA ALTURA CON REMATE	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
PREMIUMGRILL	85cm	102cm	158cm	171cm	700kg	1900€

Fabricada en hormigón refractario. / Envío paletizado incluido

PREMIUM GRILL + PEDESTAL BALDAS

REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	ALTURA TOTAL	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
BPGRILLB	85cm	102cm	242cm	850kg	2490€

Transporte e instalación incluido (solo península)



PREMIUM GRILL + PEDESTAL BALDAS + MESA AUXILIAR



REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	ALTURA TOTAL	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
BPGRILLBM	85cm	102cm	242cm	900kg	2930€

Transporte e instalación incluido (solo península)

PREMIUM GRILL + PEDESTAL BALDAS + MESA + FREGADERO

REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	ALTURA TOTAL	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
BPGRILLBMF	85cm	102cm	242cm	1050kg	3358€



Transporte e instalación incluido (solo península)

PREMIUM GRILL + PEGOLLOS



REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	ALTURA TOTAL	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
BPGRILLP	85cm	102cm	242cm	800kg	2390€

Transporte e instalación incluido (solo península)

PREMIUM GRILL + PEGOLLOS BALDAS + MESA AUXILIAR



REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	ALTURA TOTAL	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
BPGRILLPM	85cm	102cm	242cm	900kg	2690€

Transporte e instalación incluido (solo península)

PREMIUM GRILL + PEGOLLOS BALDAS + MESA + FREGADERO



REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	ALTURA TOTAL	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
BPGRILLPMF	85cm	102cm	242cm	1000kg	2995€

Transporte e instalación incluido (solo península)



ADAPTADOR PARA PAELLERA

REFERENCIA	DIMENSIONES	ACABADO	PRECIO P.V.P
ACCPGPAELLA	PAELLERA Ø45cm	INOXIDABLE	199€

08 BARBACOAS



ADAPTADOR PLANCHA

REFERENCIA	DIMENSIONES	ACABADO	PRECIO P.V.P
ACCPGPLANCHA	70x50cm	INOXIDABLE	199€



ADAPTADOR CONDUCTOR DE HUMOS

REFERENCIA	Ø SALIDA	DIMENSIONES	ACABADO	PRECIO P.V.P
ACCPGHUMOS	Ø18cm	45x25x25cm	INOXIDABLE	199€

BARBACOA GRANITO + HORNO DE LEÑA

REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	ALTURA TOTAL	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
BGHORNO	134cm	90cm	250cm	2000kg	4570€



BARBACOA DE GRANITO + MESA FREGADERO

REFERENCIA	MEDIDA FONDO	MEDIDA ANCHO	ALTURA TOTAL	PESO TOTAL	PRECIO P.V.P
BGMF	70cm	90cm	250cm	1050kg	2964€



**EL SECRETO
DE UNA BUENA
PARRILLA
ES COCINAR
CON CORAZÓN
Y BUENA
COMPAÑÍA**

ACCESORIOS



DISPONEMOS DE...

Componentes metálicos y accesorios para hornos de leña y barbacoas.

Fabricamos en diversos materiales de alta resistencian y durabilidad.

Diseñamos en varias medidas y acabados para abarcar todas las necesidades.

Elementos de seguridad y protección.

Elementos de medición de temperatura.

Soportes fijos y moviles de gran resistencia.

Sistemas de regulación, extracción y conducción de humos.

Utensilios de limpieza y manipulación.



PUERTA DE HIERRO CON CRISTAL

REFERENCIA	MATERIAL	MEDIDA HOJA	MEDIDA TOTAL	ACABADO	PRECIO P.V.P.
PC	Acero 5mm	48x34cm	53,5x39,5cm	Polvo de poliéster negro	140€



PUERTA DE HIERRO FUNDIDO CON CRISTAL

REFERENCIA	MATERIAL	MEDIDA HOJA	MEDIDA TOTAL	ACABADO	PRECIO P.V.P.
PFUN	Hierro Fundido	48x24cm	50x38cm	Pintura negro mate	195€



PUERTA EN INOXIDABLE

REFERENCIA	MATERIAL	MEDIDA HOJA	MEDIDA TOTAL	ACABADO	PRECIO P.V.P.
PI	Acero Inox. 4mm	48x34cm	53,5x39,5cm	Inoxidable mate	270€

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda



PUERTA CIEGA DE HIERRO FUNDIDO

REFERENCIA	MATERIAL	MEDIDA HOJA	MEDIDA TOTAL	ACABADO	PRECIO P.V.P.
PRFUN	Hierro Fundido	48x32,5cm	53,5x38cm	Pintura negro mate	180€



PUERTA RECTANGULAR DE HIERRO

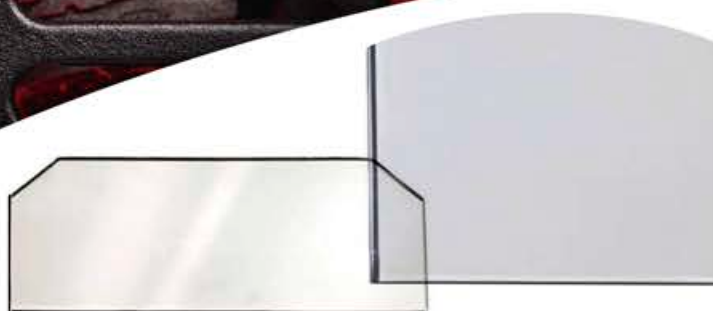
REFERENCIA	MATERIAL	MEDIDA HOJA	MEDIDA TOTAL	ACABADO	PRECIO P.V.P.
PR	Acero 5mm	48x24cm	53,5x39,5cm	Polvo de poliester	135€



PUERTA RECTANGULAR DE HIERRO FUNDIDO

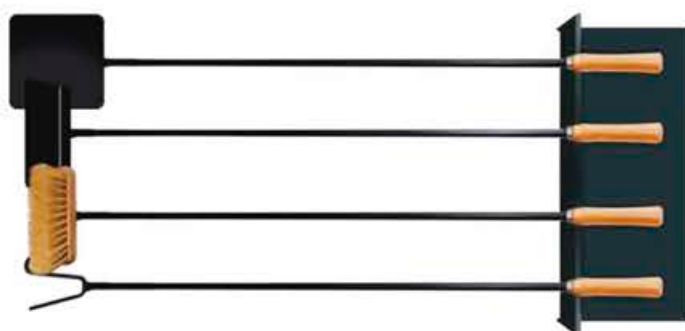
REFERENCIA	MATERIAL	MEDIDA HOJA	MEDIDA TOTAL	ACABADO	PRECIO P.V.P.
PRFUN	Hierro fundido	48x32,5cm	53,5x38cm	Pintura negro mate	180€

*Bajo pedido posibilidad de fabricación con apertura de puerta a la izquierda



CRISTALES DE REPOSICIÓN

REFERENCIA	MATERIAL	ALTURA	ANCHO	PRECIO P.V.P.
Cristal PC	Crital 750°C	10cm	30cm	17,5€
Cristal PFUN	Cristal 500°C	14cm	18cm	18€



JUEGO DE PALAS + COLGADOR

REFERENCIA	MATERIAL	UNIDADES	LONGITUD	ACABADO	PRECIO P.V.P.
JP	Hierro y madera	5	140cm	Pintura negro mate	85€



PARRILLA RECTANGULAR

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	ANCHO	ALTO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
PAR	Hierro negro 10mm	50cm	29cm	12cm	Pintura negro mate	49€

**PARRILLA DOBLE REDONDA**

REFERENCIA	MATERIAL	DIÁMETRO	ALTO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
PRR	Hierro negro 10mm	Ø72cm	12cm	Pintura negro mate	70€

**TIRO ACERO INOXIDABLE**

REFERENCIA	MATERIAL	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
T150	Acero Inoxidable	150cm	Acero Inox.	90€

**TUBO NEGRO VITRIFICADO**

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
TN150	Hierro vitrificado	100cm	Ø150mm	Vitrificado negro	45€



TUBO INOXIDABLE

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
TBI	Acero Inoxidable	100cm	Ø150mm	Inoxidable brillo	54€



CODO 45° INOXIDABLE



CODO 90° INOXIDABLE

REFERENCIA	MATERIAL	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
CI15045	Acero Inoxidable	Ø150mm	Inoxidable brillo	40€
CI15090	Acero Inoxidable	Ø150mm	Inoxidable brillo	40€



CODO 45° VITRIFICADO



CODO 90° VITRIFICADO

REFERENCIA	MATERIAL	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
CN15045	Hierro vitrificado	Ø150mm	Vitrificado negro	35€
CN15090	Hierro vitrificado	Ø150mm	Vitrificado negro	35€



SELLADOR HIDROFUGANTE

REFERENCIA	MATERIAL	CANTIDAD	ACABADO	PRECIO P.V.P.
SH	Hidrofugante al agua	1 L	Mate incoloro	25€



MASILLA REFRACTARIA

REFERENCIA	MATERIAL	CANTIDAD	RESISTENCIA	ACABADO	PRECIO P.V.P.
MR	Silicato de Sodia	290ml	1500 °C	Negro	10€



LOTE METÁLICO

PUERTA	TIRO	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
LOTE METÁLICO	Acero Inoxidable	Ø150mm	Inoxidable brillo	350€



SOMBRERETE VITRIFICADO

REFERENCIA	MATERIAL	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
SN150	Hierro vitrificado	Ø150mm	Vitrificado negro	58€



SOMBRERETE INOXIDABLE

REFERENCIA	MATERIAL	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P.
SI150	Acero Inoxidable	Ø150mm	Inoxidable brillo	61€



ABRAZADERA INOXIDABLE

REFERENCIA	MATERIAL	JUEGO DE PALAS	PIROMETRO	PRECIO P.V.P.
ABRAINOX	T150	JP	PI400	36€

GUANTES PARA HORNO

GUANTE ROJO



REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	TALLA	ACABADO	PRECIO P.V.P.
GR	Piel vacuno	35cm	Única 10(XL)	Rojo	20€

GUANTE OCRE



REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	TALLA	ACABADO	PRECIO P.V.P.
GA	Piel vacuno	35cm	Única 10(XL)	Ocre	30€

GUANTE CON MALLA



REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	TALLA	ACABADO	PRECIO P.V.P.
GM	Piel vacuno + malla	35cm	Única 10(XL)	Ocre	100€

MANOPLA CON MALLA



REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	TALLA	ACABADO	PRECIO P.V.P.
MP	Piel vacuno + malla	35cm	Única 10(XL)	Ocre	75€

GUANTE KEVLAR PARA ARAMIDA



REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	TALLA	ACABADO	PRECIO P.V.P.
GK	KEVLAR	38cm	Única 10(XL)	Metalizado	95€



PIRÓMETRO CORTO 400°C

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	DIÁMETRO	ACABADO	PRECIO P.V.P
C400	Inoxidable brillo	30mm	Ø52mm	Inoxidable	25€



PIRÓMETRO CON VAINA

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO	DIÁMETRO	VAINA	PRECIO P.V.P
PI200	Inoxidable brillo	200mm	Ø52mm	Latón	35€
PI300	Inoxidable brillo	300mm	Ø52mm	Latón	40€
PI400	Inoxidable brillo	400mm	Ø52mm	Latón	55€
PI500	Inoxidable brillo	500mm	Ø52mm	Latón	65€



TENAZA CARBÓN Y LEÑA

REFERENCIA	MATERIAL	LONGITUD	MEDIDAS	ACABADO	PRECIO P.V.P
TENAZAS	Hierro negro	40cm	20x6cm	Negro	15€

ASPIRADOR DE CENIZAS

REFERENCIA	MATERIAL	POTENCIA	ACABADO	PRECIO P.V.P
ASPI	Varios	1000w	Negro	115€





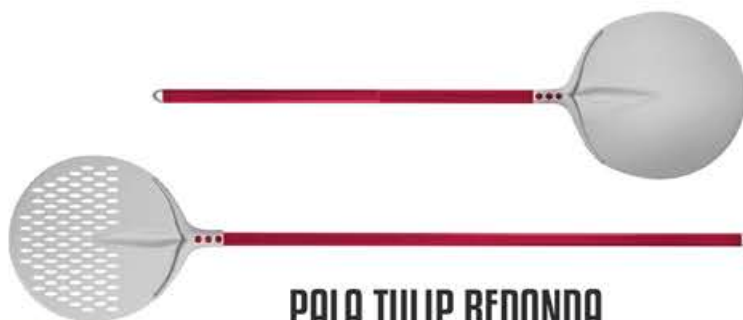
PALA SMART CUADRADA

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO MANGO	PALA	ACABADO	COLOR	PRECIO P.V.P.
SMART120LC	Aluminio anodizado	120cm	33X33cm	Liso	Aluminio	88€
SMART120PC	Aluminio anodizado	120cm	33X33cm	Perforado	Aluminio	100€



PALA TULIP CUADRADA

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO MANGO	PALA	ACABADO	COLOR	PRECIO P.V.P.
TULIP60LC	Aluminio anodizado	60cm	33X33cm	Liso	Aluminio/rojo	99€
TULIP120LC	Aluminio anodizado	120cm	33X33cm	Liso	Aluminio/rojo	120€
TULIP120PC	Aluminio anodizado	120cm	33X33cm	Perforado	Aluminio/rojo	134€



PALA TULIP REDONDA

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO MANGO	PALA	ACABADO	COLOR	PRECIO P.V.P.
TULIP60LR	Aluminio anodizado	60cm	33X33cm	Liso	Aluminio/rojo	95€
TULIP60PR	Aluminio anodizado	60cm	33X33cm	Perforado	Aluminio/rojo	98€
TULIP120LR	Aluminio anodizado	120cm	33X33cm	Liso	Aluminio/rojo	116€
TULIP120PR	Aluminio anodizado	120cm	33X33cm	Perforado	Aluminio/rojo	125€

09 ACCESORIOS


Cerutti Inox



SET DE PALAS SMART LISAS + CEPILLO


PALA REDONDA
DESLIZANTE

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO MANGO	PALA	ACABADO	COLOR
SMART120LC	Aluminio anodizado	120cm	33X33cm	Liso	Aluminio
SMART150PR	Aluminio anodizado	150cm	Ø15cm	Liso	Aluminio/Rojo
SMART150CEP	Varios	150cm	Cerdas bronce	Cepillo	Aluminio
PRECIO P.V.P SET COMPLETO / 147€					



SET DE PALAS TULIP LISAS + CEPILLO


PALA REDONDA
DESLIZANTE

REFERENCIA	MATERIAL	LARGO MANGO	PALA	ACABADO	COLOR
SETTULIP120LC	Aluminio anodizado	120cm	33X33cm	Liso	Aluminio/Rojo
SETTULIP150PR	Aluminio anodizado	150cm	Ø21cm	Liso	Aluminio/Rojo
SETTULIP150CEP	Varios	150cm	Cerdas bronce	Cepillo	Aluminio/Rojo
PRECIO P.V.P SET COMPLETO / 225€					



CEPILLO 150



REFERENCIA	MATERIAL	LARGO MANGO	CERDAS	ACABADO	COLOR	PRECIO P.V.P.
SETSMART150CEP	Varios	150cm	Bronce	Cerdas bronce	Aluminio	50€
SETTULIP150CEP	Varios	150cm	Bronce	Cerdas bronce	Rojos	65€

**“QUE LA COMIDA
SEA TU ALIMENTO,
Y EL ALIMENTO
TU MEDICINA”
HIPOCRATES**

A top-down view of a rustic still life. In the center, a thick wooden slice platter holds seven golden-brown, sugar-coated donuts with a hole in the middle. To the left, two cinnamon sticks lie on the dark, weathered wooden table. In the top left, a dark blue plate holds more donuts. In the top right, three red apples are scattered. The word 'ACCESORIOS' is written in large, white, bold, sans-serif capital letters across the bottom half of the image, with a thin purple horizontal line underneath it.

ACCESORIOS



CUALIDADES

Todas nuestras piezas son fabricadas con doble cocción para aumentar su resistencia.

Son resistentes a altas temperaturas y a cualquier tipo de fuego.

Son un producto 100% ecológico para una cocina saludable.

Nuestro vidriado natural está libre de plomo y cadmio.

Disponemos de una amplia gama de productos con diferentes medidas formas y capacidades.



HORNO DE LEÑA



BARBACOA



FUEGO DIRECTO



HORNO DOMÉSTICO



COCINA ELÉCTRICA



COCINA DE GAS



MICRO ONDAS



VITROCERÁMICA



LAVAVAJILLAS



USO ALIMENTARIO

10 MENAJE REFRACTARIO



POLLERO

REFERENCIA	DIÁMETRO	ALTURA	PRECIO P.V.P
POLLERO	Ø30cm	15cm	30€



POLLERO DOBLE

REFERENCIA	LARGO	ANCHO	ALTURA	PRECIO P.V.P
POLLERO DOBLE	45cm	31cm	15cm	50€



TAPA PARA PLANCHA

REFERENCIA	TAMAÑO	PRECIO P.V.P
TP	32x25	25€



PAELLERA SIN ASAS

REFERENCIA	DIÁMETRO DE BOCA	DIÁMETRO DE BASE	ALTURA EXTERIOR	ALTURA INTERIOR	ASAS	PRECIO P.V.P
PAM16	Ø16cm	Ø12cm	4cm	3cm	No	7€
PAM21	Ø21cm	Ø17cm	6cm	5cm	No	10€
PAM24	Ø24cm	Ø20cm	6cm	5cm	No	13€



REFERENCIA	DIÁMETRO DE BOCA	DIÁMETRO DE BASE	ALTURA EXTERIOR	ALTURA INTERIOR	ASAS	PRECIO P.V.P
PAM26	Ø26cm	Ø22cm	6,5cm	5,5cm	No	15€
PAM31	Ø31cm	Ø27cm	7cm	6cm	No	18€
PAM35	Ø35cm	Ø31cm	7,5cm	6,5cm	No	25€

10 MENAJE REFRACTARIO



OVALADA LISA

REFERENCIA	LARGO	ANCHO	ALTURA EXTERIOR	CAPACIDAD	PRECIO P.V.P
OV40	40-43cm	30cm	7,5cm	3 Paletillas	35€
OV45	45-48cm	31cm	7,5cm	1/2 Lechazo	40€
OV50	50-53cm	35cm	7,5cm	3/4 Lechazo	45€
OV55	55-57cm	37cm	7,5cm	1 Lechazo	55€



OVALADA ESTRIADA

REFERENCIA	LARGO	ANCHO	ALTURA EXTERIOR	CAPACIDAD	PRECIO P.V.P
OVT40	40-43cm	30cm	7,5cm	3 Paletillas	40€
OVT45	45-48cm	31cm	7,5cm	1/2 Lechazo	45€
OVT50	50-53cm	35cm	7,5cm	3/4 Lechazo	50€
OVT55	55-57cm	37cm	7,5cm	1 Lechazo	60€



RECTANGULAR LISA

REFERENCIA	LARGO	ANCHO	ALTURA EXTERIOR	CAPACIDAD	PRECIO P.V.P
RE40	40-43cm	30cm	7,5cm	2 Paletillas	38€
RE45	45-47cm	31cm	7,5cm	1/2 Lechazo	42€



RECTANGULAR ESTRIADA

REFERENCIA	LARGO	ANCHO	ALTURA EXTERIOR	CAPACIDAD	PRECIO P.V.P
RET40	40-43cm	30cm	7,5cm	2 Paletillas	40€
RET45	45-47cm	31cm	7,5cm	1/2 Lechazo	45€

10 MENAJE REFRACTARIO



PLATO REDONDO

REFERENCIA	DIÁMETRO	PRECIO P.V.P
PR24	Ø26cm	10€
PR26	Ø26cm	11€
PR28	Ø28cm	12€
PR30	Ø30cm	12,5€



PLATO OVALADO

REFERENCIA	MEDIDAS	ALA	PRECIO P.V.P
P030	30X22cm	No	13,5€
P035	35X27cm	No	14,5€
P040	40X29cm	No	17€



PLATO PIZZA

REFERENCIA	DIÁMETRO	PRECIO
PIZZA	Ø38cm	25€



PLATO RECTANGULAR

REFERENCIA	MEDIDA	PRECIO P.V.P
PRE25	25x17cm	15€
PRE30	30x20cm	17€
PRE35	35x25cm	19€

10 MENAJE REFRACTARIO



PUCHERO NUEVO

REFERENCIA	DIÁMETRO	ALTURA	FONDO	CAPACIDAD	PRECIO P.V.P
PN20	Ø20cm	11cm	9,5cm	3 Litros	26€
PN25	Ø25cm	11,5cm	11,5cm	5 Litros	33€
PN30	Ø30cm	15cm	13,5cm	6,5 Litros	38€
PN35	Ø35cm	16cm	14,5cm	11 Litros	47€
PN40	Ø40cm	18cm	16,5cm	18 Litros	63€



PUCHERO TRADICIONAL

REFERENCIA	DIÁMETRO	ALTURA	FONDO	CAPACIDAD	PRECIO P.V.P
PTRA20	Ø20cm	16cm	14,5cm	3 Litros	32€
PTRA25	Ø25cm	18cm	16,5cm	6 Litros	39€
PTRA30	Ø30cm	23cm	21,5cm	10 Litros	50€
PTRA35	Ø35cm	24cm	22,5cm	14 Litros	63€



TARTERA

REFERENCIA	DIÁMETRO	ALTURA	FONDO	CAPACIDAD	PRECIO P.V.P
T20	Ø20cm	12cm	10,5cm	3 Litros	26€
T25	Ø25cm	13cm	11,5cm	5 Litros	33€
T30	Ø30cm	14cm	12,5cm	6,5 Litros	40€
T35	Ø35cm	17cm	15,5cm	11 Litros	50€

Envío incluido en pedidos iguales o superiores a 35€ iva incluido (solo península)



COMO CURAR TU ACCESORIO DE BARRO

PRIMER PASO

Sumerge tu cazuela de barro nueva dentro de un redipiente lleno de agua. Esto ayudará a que los poros del barro se cierren contribuyendo al curado de el producto, esta formula hará que tu cazuela, asador, paellera... absorba una menor cantidad de agua durante tus guisos.

Este proceso de curado también puede contribuir a que los sabores se intensifiquen cocinando los alimentos en sus propios jugos y contribuyendo a una mayor durabilidad de producto.

SEGUNDO PASO

Deja que la cazuela repose sumergida en agua durante aproximadamente 10 a 12 horas. Asegúrate de que toda la cazuela quede completamente cubierta por el agua, incluso la tapa.

TERCER PASO

Durante este proceso, debes observar cómo se van formando burbujas en la superficie de tu cazuela, lo cual indica que los poros ya se están llenando de agua. A partir de esa reacción, los poros comenzarán a cerrarse.

CUARTO PASO

Una vez transcurrido el tiempo indicado, retira la cazuela de barro del agua y sécala con un paño seco o papel de cocina. ...Dejala secar boca abajo para facilitar la evacuación de todo el liquido con ayuda de la gravedad hasta que la cazuela este totalmente seca.

QUITO PASO

Antiguamente, en esta etapa del proceso de curado, se frotaba un diente de ajo por toda la base exterior de la cazuela. Sin embargo, actualmente este método ha quedado en desuso debido a las mejoras en los procesos de fabricación y a las nuevas técnicas de cocinado disponibles en los electrodomésticos, como la vitrocerámica, cocinas de fuego y cocinas eléctricas. Además, el uso del ajo en este paso puede desprender olores no deseados, lo que ha llevado a que muchas personas prefieran omitirlo en los métodos modernos de curado.

SEXTO PASO

Es importante almacenar las piezas en un lugar ventilado y seco. Utilizar trapos o papeles absorbentes puede ayudar a eliminar la humedad residual.

Se deberá tener en cuenta también que cualquier humedad presente en la pieza durante el cocinado se evaporará en forma de vapor de agua, sin afectar la calidad del producto final ni el proceso de cocción. Esto significa que, siempre y cuando se hayan tomado las precauciones de almacenamiento adecuadas, la humedad no representa un problema al momento de cocinar.

En la cultura de los hornos de leña solo hay una OPCIÓN.
La opción es la calidad y la calidad es Alecook.



Alecook



Oficina

+34 980 051 018



Comerciales

+34 674 894 486 / +34 674 968 576 / +34 674 953 508



Administración

+34 697 68 45 80



Logística

+34 697 68 44 34



info@alecook.com / administracion@alecook.com