



hornosdeleña.com



hornosdeleña.com

Fabricado a Mano
en España



Made in
Spain

visita nuestra web [visit our site](http://www.hornosdeleña.com)

www.hornosdeleña.com



Los comienzos de ARTYNAV, S.L. se remontan al 1999, cuando ya empezamos la fabricación y comercialización de hornos de leña y accesorios. En 2003, comenzamos con www.hornosdeleña.com dando un paso más en la comercialización de hornos de barro, contruidos de forma totalmente artesanal. Con el tiempo hemos ido mejorando los diseños, adecuándonos a las necesidades de nuestros clientes y procurando siempre utilizar materiales de primera calidad. Incluso tenemos nuestras propias patentes de los elementos esenciales, como las puertas con sistema anti-humo patentado, o el conjunto de chimenea de barro con tiro en acero inoxidable. Luego vinieron más patentes, como la pantalla refractaria, la rejilla extensible, y trabajando ya en próximas patentes.

En 2015 lanzamos nuestro horno estrella, el modelo Tradicional, dando el salto de los hornos de barro a los hornos de ladrillo refractario, mucho más robustos y duraderos, que además nos dan mejores prestaciones pues son capaces de mantener el calor durante más tiempo, lo que supone un importante ahorro en leña.

Además de los hornos para uso doméstico, también construimos hornos profesionales, tanto asadores como pizzeros, adaptándonos a las formas y medidas que necesiten nuestros clientes, incluso en muchas ocasiones, si son medidas cuyo peso haría difícil su traslado, los construimos en el mismo local.



ARTYNAV, S.L. Polígono Industrial Real, C/Mestre Gea, 32. 46727 Real de Gandia. Valencia. España
Tel: (+34) 962 966 664 | 678 306 800 | 662 380 039 | 672 193 877 |

info@hornosdelena.com www.hornosdelena.com



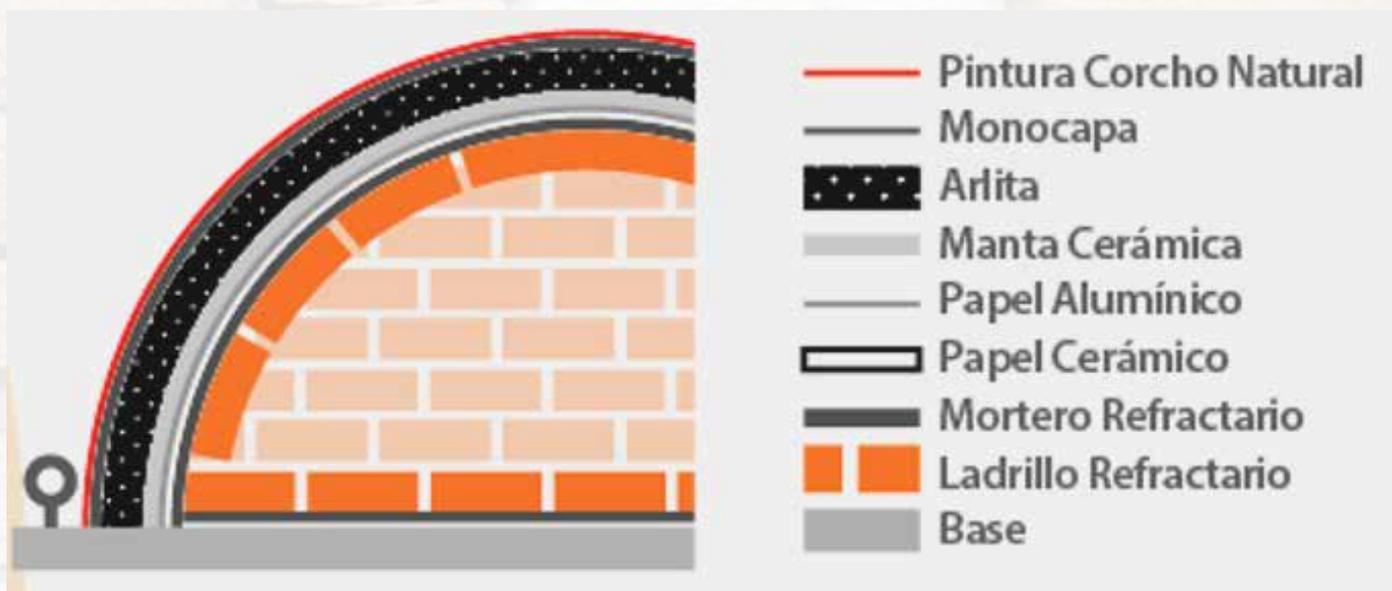


Introducción:

La construcción del horno de leña con ladrillos refractarios, en lugar de la cúpula de barro, nos asegura un horno mucho más robusto, que nos dará pocos problemas, o ninguno, y además, al ser capaz de mantener el calor durante más tiempo, nos permite ahorrar en leña. Este modelo es el original, construido desde hace siglos, ladrillo sobre ladrillo.

Sobre la bóveda de ladrillo, se colocan otras siete capas de aislamiento e impermeabilizantes, para conseguir el mejor funcionamiento del horno. El calor se mantiene tan bien que, aun estando el horno encendido, si ponemos la mano en la parte alta del mismo, no notamos la temperatura interior, la sensación es la misma que cuando está apagado. Eso es importante, además del ahorro en leña, para evitar problemas de excesivo calor alrededor del horno, si está en un sitio cerrado.

Los modelos disponibles son: Mini Trad., Tradicional y Profesional, tanto Asador como Pizzero.





TRADICIONAL MINI 65CM (DIAM. INTERIOR)

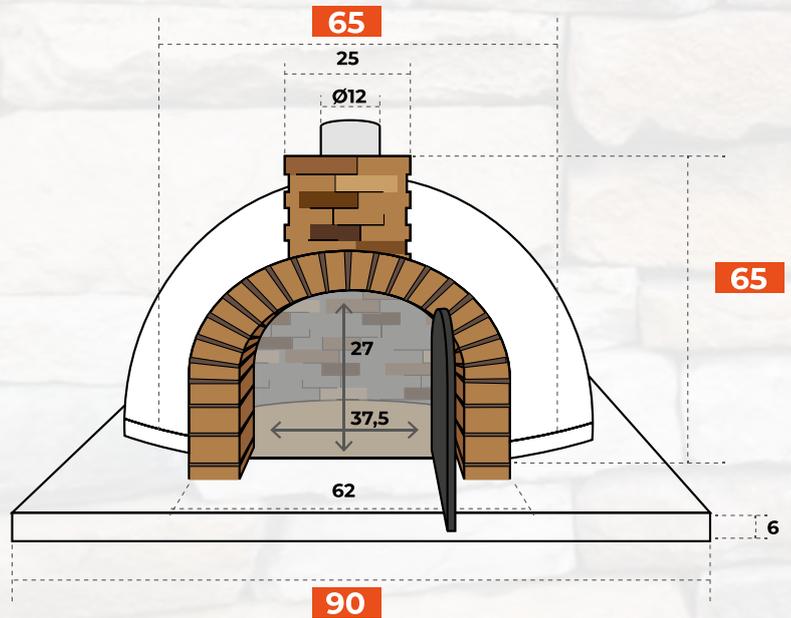
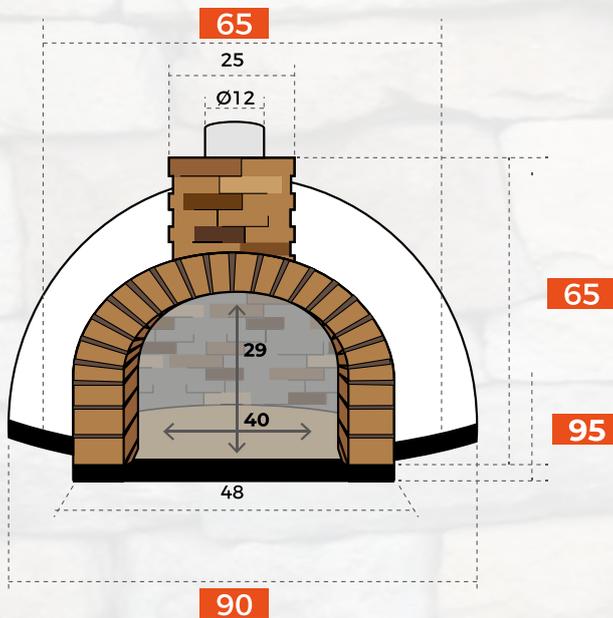
TR 65 – TRF 65



El Mini es un horno con unas dimensiones y peso reducidos pero con un acabado de primera, como los hornos de mayor tamaño. Garantizado y numerado.

- Peso: 330 Kg
- Diámetro exterior: 90 cm, sobre base redonda de hierro, con cuatro asas para su transporte.
- Diámetro útil interior de 65 cm.
- Cúpula construida con ladrillo refractario, totalmente aislada, chimenea con corte de tiro en acero inoxidable 12cm, recubierta con ladrillo refractario. Distintos colores a elegir.
- Puertas: de hierro de quita y pon, con sistema anti-humos (patentado) y pirómetro incluido. O puerta de fundición, con sistema anti-humo y pirómetro. En ese caso, lleva la base cuadrada.

Es ideal para espacios pequeños, terraza, jardín. Se puede colocar sobre una base con ruedas para su fácil colocación y desplazamiento.



DIÁMETRO INTERIOR (cm)	65 cm
BASA REDONDA / CUADRADA (cm)	90x95 cm
ALTURA (cm) aprox.	65 cm
PESO APROX (kg)	240 kg
PUERTA HIERRO (quita y po) / FUNDICIÓN	39x28 hueco





TR 70 - 80 - 90 - 100

TRADICIONAL 70 - 80 - 90 - 100



Horno de 70 cm de diámetro interior (base 100x100 cm/80 cm de diámetro interior (base 110x110 cm), 90 cm de diámetro interior (base 120x120 cm/100 cm de diámetro interior (base 130x130 cm).

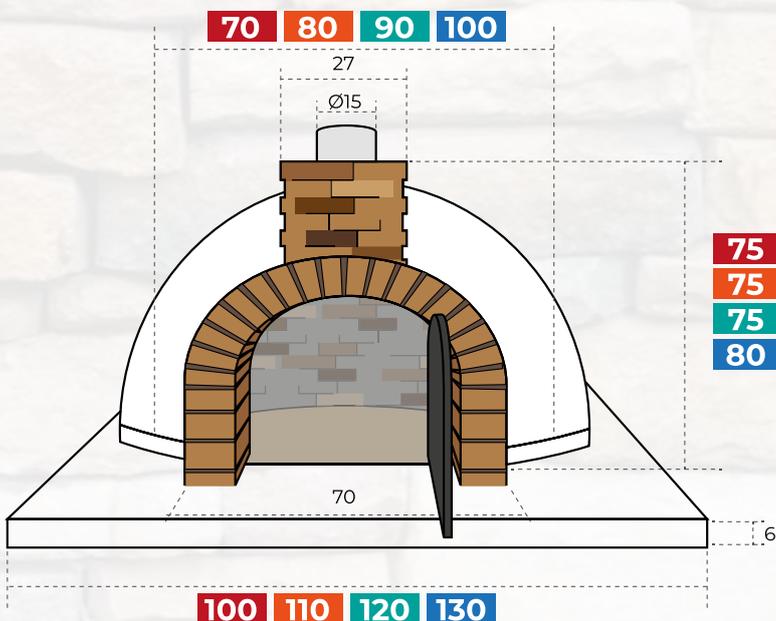
Construido a la antigua usanza con ladrillos refractarios.

·Puerta de fundición de 1 cm de grosor y 20 kg de peso, con nuestro efectivo sistema anti-humos (patentado), regulable en altura.

·Chimenea campana de barro + corte de tiro inox (patentado) recubierta con ladrillos refractarios, para mayor protección, al ser el punto de mayor concentración de calor del horno, evitando asimismo dilataciones.

·Perfectamente aislado y con Garantía numerada por escrito.

·Acabado en pintura al corcho natural, distintos colores a elegir.



OPCIÓN: PUERTA CON CRISTAL

	70 cm	80 cm	90 cm	100 cm
DIÁMETRO INTERIOR (cm)	70 cm	80 cm	90 cm	100 cm
BASA CUADRADA (cm)	100x100 cm	110x110 cm	120x120 cm	130x130 cm
ALTURA (cm) aprox.	80 cm	85 cm	90 cm	95 cm
PESO APROX (kg)	650 kg	700 kg	750 kg	800 kg
PUERTA FUNDICIÓN (Ext./Int. cm)		39x52/30x42		44x54/38x45





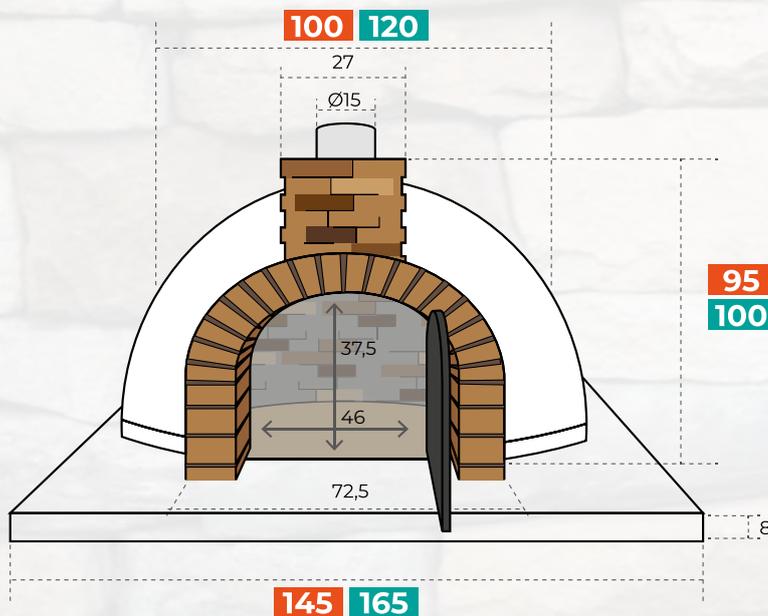
PROFESIONAL ASADOR 100 -120

PRA 100-120



Espectacular horno construido a la antigua usanza, ladrillo sobre ladrillo, especialmente para bares y restaurantes. Garantizado. Preparado para uso continuado sin incidencias. Horno de 100/120 cm interior.

- Puerta de fundición con nuestro efectivo sistema anti-humos (patentado), regulable en altura. De 1 cm de grosor y 22 kg de peso.
- Pirómetro profesional 50cm
- Chimenea: campana de barro + corte de tiro inox (patentado) recubierta con ladrillos refractarios, para mayor protección, al ser el punto de mayor concentración de calor del horno, evitando asimismo dilataciones.
- Perfectamente aislado y con Garantía numerada por escrito.
- Acabado en pintura al corcho natural, distintos colores a elegir.
- Posibilidad instalación a gas.



DIÁMETRO INTERIOR (cm)	100 cm	120 cm
BASA CUADRADA (cm)	145x145 cm	165x165 cm
ALTURA (cm) aprox.	95 cm	100 cm
PESO APROX (kg)	1500 kg	2800 kg
PUERTA FUNDICIÓN (Ext./Int. cm)	44x54/38x45	





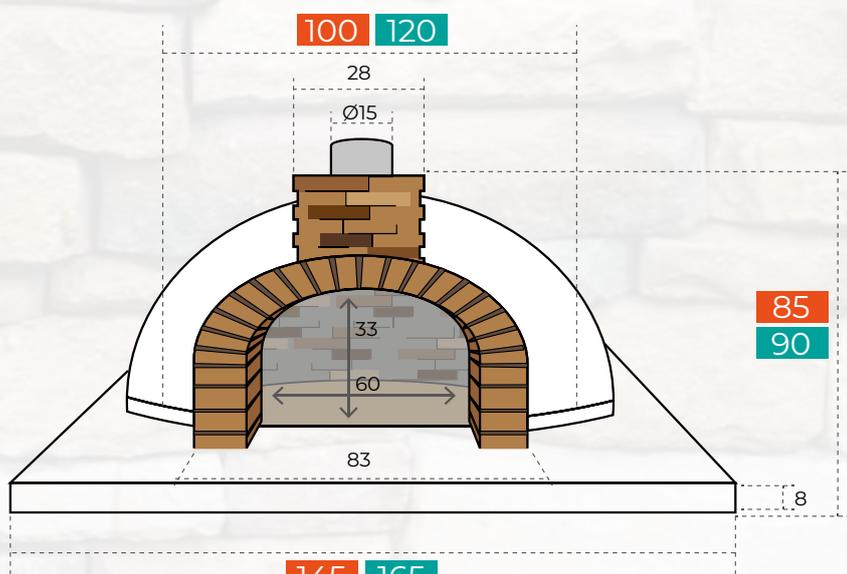
PRP 100 - 120

PROFESIONAL PIZZERO 100 - 120



Espectacular horno construido a la antigua usanza, ladrillo sobre ladrillo, especialmente para pizzerías, al tener el techo más bajo. Consume muy poca leña, conservando por mucho tiempo la temperatura. Garantizado. Preparado para uso continuado sin incidencias. Horno de 100/120 cm interior.

- Puerta de hierro de quita y pon.
- Pirómetro profesional 50 cm.
- Chimenea: campana de barro + corte de tiro inox (patentado) recubierta con ladrillos refractarios, para mayor protección, al ser el punto de mayor concentración de calor del horno, evitando asimismo dilataciones.
- Perfectamente aislado y con Garantía numerada por escrito.
- Acabado en pintura al corcho natural, distintos colores a elegir.
- Posibilidad instalación a gas.



	100 cm	120 cm
DIÁMETRO INTERIOR (cm)	100 cm	120 cm
BASA CUADRADA (cm)	145x145 cm	165x165 cm
ALTURA (cm) aprox.	85 cm	95 cm
PESO APROX (kg)	1500 kg	2800 kg
PUERTA FUNDICIÓN (Ext./Int. cm)	57,5x32	





TONINO 70 CM (diámetro interior)

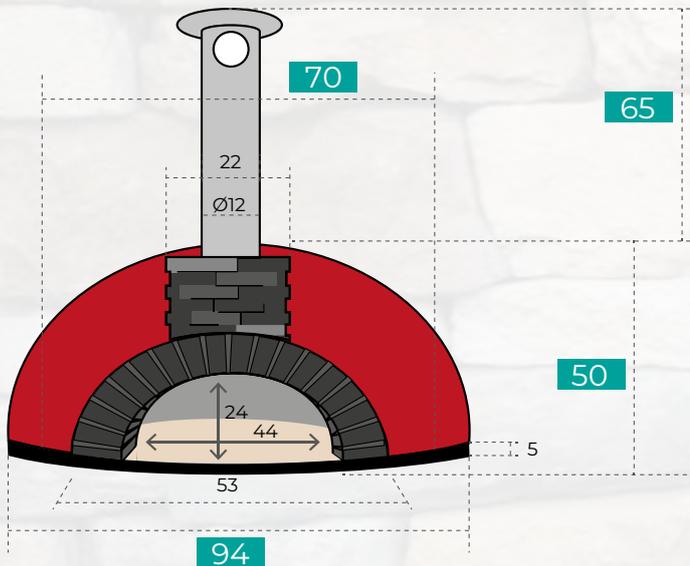
TON - 70

El Tonino es un horno de diámetro interior 70cm, pero con un peso muy ligero. Fácilmente transportable y de fácil manejo.

- Peso: 170 Kg
 - Diámetro exterior: 94 cm, sobre base redonda de hierro, con tres asas para su transporte.
 - Distintos colores a elegir.
- Puerta: de hierro de quita y pon, con sistema anti-humos (patentado) y pirómetro incluido.

Es ideal para espacios pequeños, terraza, jardín. Se puede colocar sobre una base con ruedas para su fácil colocación y desplazamiento. Garantizado y numerado.

Posibilidad de base con patas y ruedas (próximamente).



DIÁMETRO INTERIOR (cm)	65 cm
BASA CUADRADA (cm)	90x90 cm
ALTURA (cm) aprox.	65 cm
PESO APROX (kg)	170 kg
PUERTA FUNDICIÓN (Ext./Int. cm)	39x28 hueco





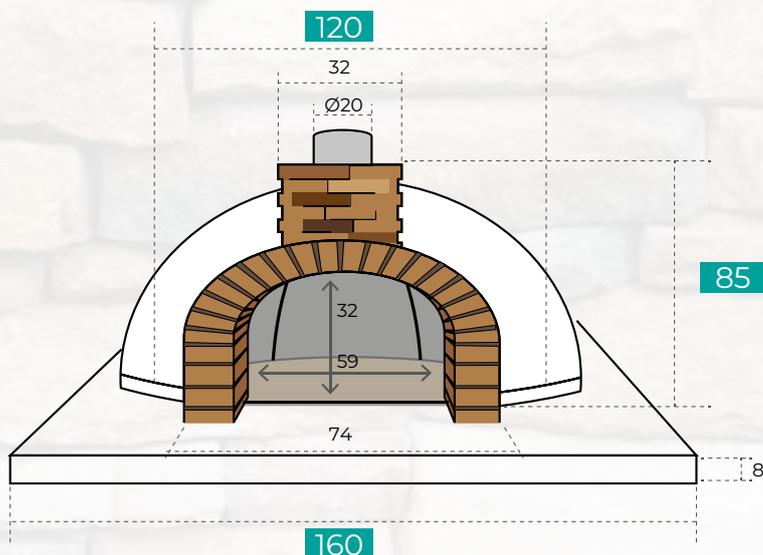
PRP MOD - 120

PROFESIONAL MODULAR 120



Espectacular horno construido con módulos refractarios de alta alúmina de gran capacidad de acumulación de temperatura. ideal tanto para pizzerías como para asadores . Consume muy poca leña, conservando por mucho tiempo la temperatura. Garantizado. Preparado para uso continuado sin incidencias. Horno de 120 cm interior. Base 160 x 160 cm.

- Puerta de hierro de quita y pon. (Opción de puerta de fundición fija)
- Pirómetro profesional 50cm
- Chimenea con corte de tiro inox diam. 200mm, recubierta con ladrillos refractarios, para mayor protección, al ser el punto de mayor concentración de calor del horno
- Perfectamente aislado y con Garantía numerada por escrito.
- Acabado en pintura al corcho natural, distintos colores a elegir
- Posibilidad de adaptarlo para uso con gas.



DIÁMETRO INTERIOR (cm)	120 cm
BASA CUADRADA (cm)	160x160 cm
ALTURA (cm) aprox.	85 cm
PESO APROX (kg)	1500 kg
PUERTA FUNDICIÓN (Ext./Int. cm)	57,5x32





**HORNO EXCLUSIVO EXPORT CON HORNILLA
90 - 100CM (INTERIOR 80 - 90 CM)**



**HORNO EXCLUSIVO EXPORT CON HORNILLA
90 - 100CM (INTERIOR 80 - 90 CM)**



INTERIOR CÚPULA DE BARRO



**INTERIOR CÚPULA DE LADRILLOS
REFRACTARIOS**



DETALLE PUERTAS MADERA



**DETALLE DE HORNILLA LATERAL Y
ACCESORIOS (PALA Y RASTRILLO)**

**** SE PUEDE HACER EN DISTINTAS MEDIDAS, A CONSULTAR.**



MINI 70 – MINI F 70

MINI 70 (INT. 60)



Con el mismo aislamiento que los Tradicionales, pero con una cúpula de barro.

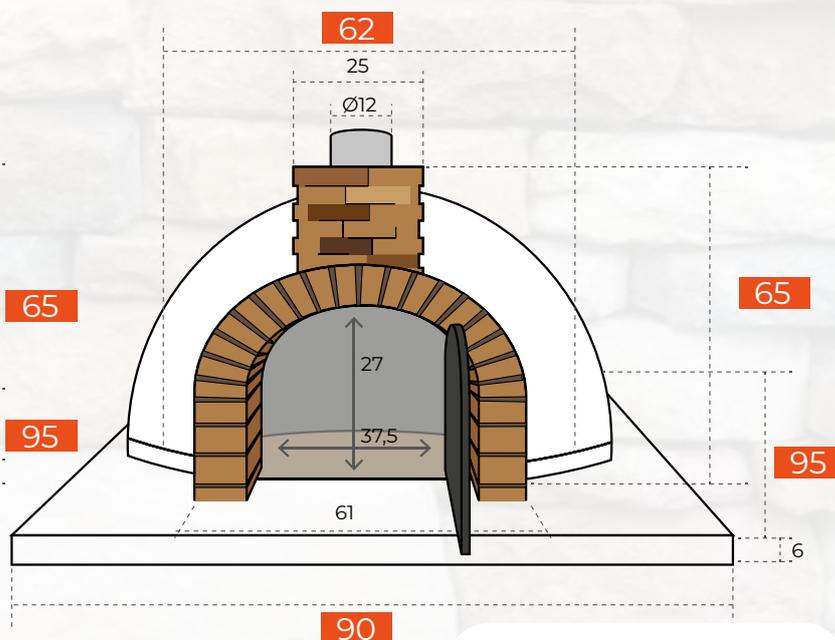
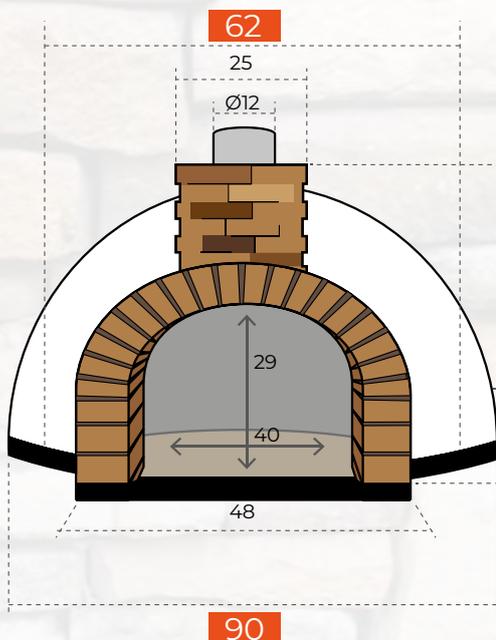
Un horno de barro con dimensiones y peso reducidos pero con un acabado de primera, como los hornos de mayor tamaño. Garantizado y numerado. Diámetro exterior: 90 cm, sobre base redonda de hierro, con cuatro asas para su transporte. O base cuadrada en caso de llevar puerta de fundición. Peso 240 kg.

Diámetro útil interior 60 cm. Base interior empisada en ladrillo refractario.

Chimenea con corte de tiro recubierta con ladrillo refractario. Puede elegir el color (blanco, rojo, amarillo), otros acabados, consultar.

Puertas: de hierro de quita y pon, con sistema anti-humos (patentado) y pirómetro incluido. O puerta de fundición, con sistema anti-humo y pirómetro. En ese caso, lleva la base cuadrada

Es ideal para espacios pequeños, terraza, jardín. Se puede colocar sobre una base con ruedas para su fácil colocación y desplazamiento.



DIÁMETRO INTERIOR (cm)	65 cm
BASA CUADRADA (cm)	90x95 cm
ALTURA (cm) aprox.	65 cm
PESO APROX (kg)	240 kg
PUERTA FUNDICIÓN (Ext./Int. cm)	39x29 hueco





ECO 80-90-100 (INT 70-80-90 CM)

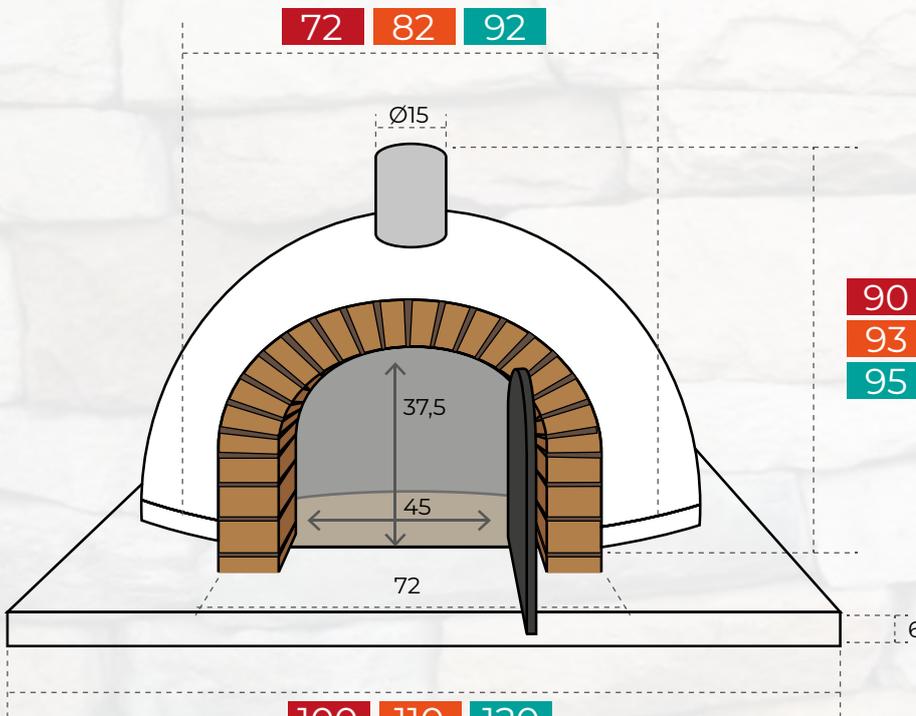
ECO 80 - 90 - 100



Horno de barro ARTYNAV, con puerta de chapa de hierro con sistema anti-humo patentado.

Chimenea de acero inox con corte de tiro 15cm diam.

Exterior pintado con pintura al corcho natural proyectado, por lo que puede estar al exterior sin problemas. Alcanza la temperatura idónea con muy poca leña y el consumo de la misma es mínimo también.



90
93
95



100 110 120

	70 cm	80 cm	90 cm
DIÁMETRO INTERIOR (cm)	70 cm	80 cm	90 cm
BASA CUADRADA (cm)	100x100 cm	110x110 cm	120x120 cm
ALTURA (cm) aprox.	90 cm	93 cm	95 cm
PESO APROX (kg)	495 kg	515 kg	595 kg
PUERTA FUNDICIÓN (Ext./Int. cm)	44x54/38x45		





EXP 80 - 90 - 100

EXCLUSIVO EXPORT 80-90-100 (INT 70-80-90 CM)



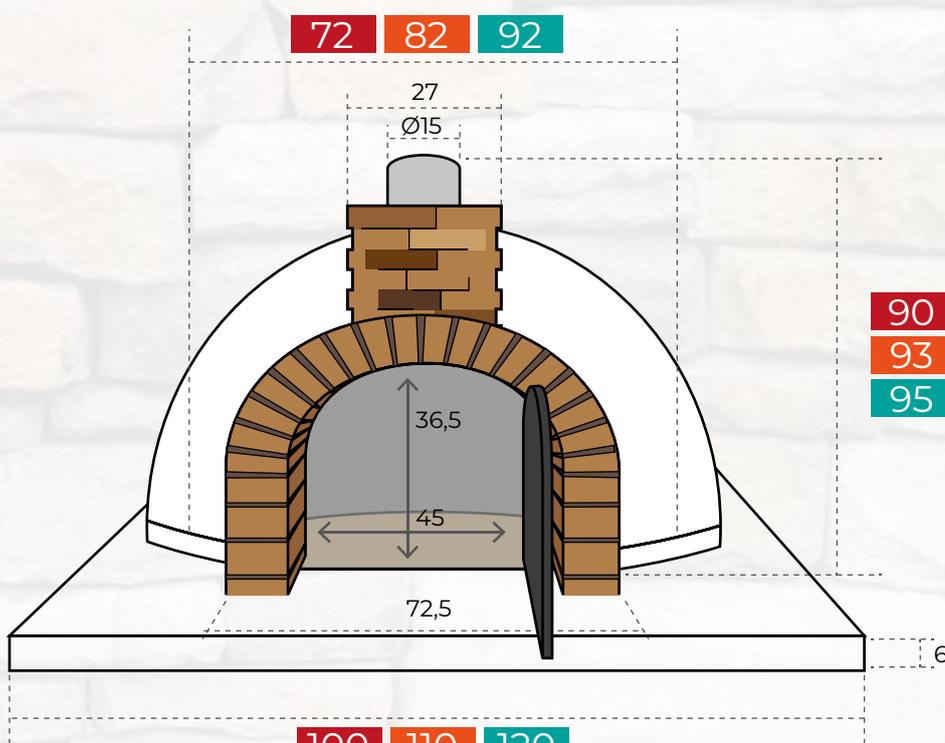
Horno de barro ARTYNAV, con puerta de fundición, con sistema anti-humo regulable patentado.

Chimenea de acero inox con corte de tiro 15cm diam, recubierta con ladrillos refractarios.

Base interior empisada en ladrillo refractario.

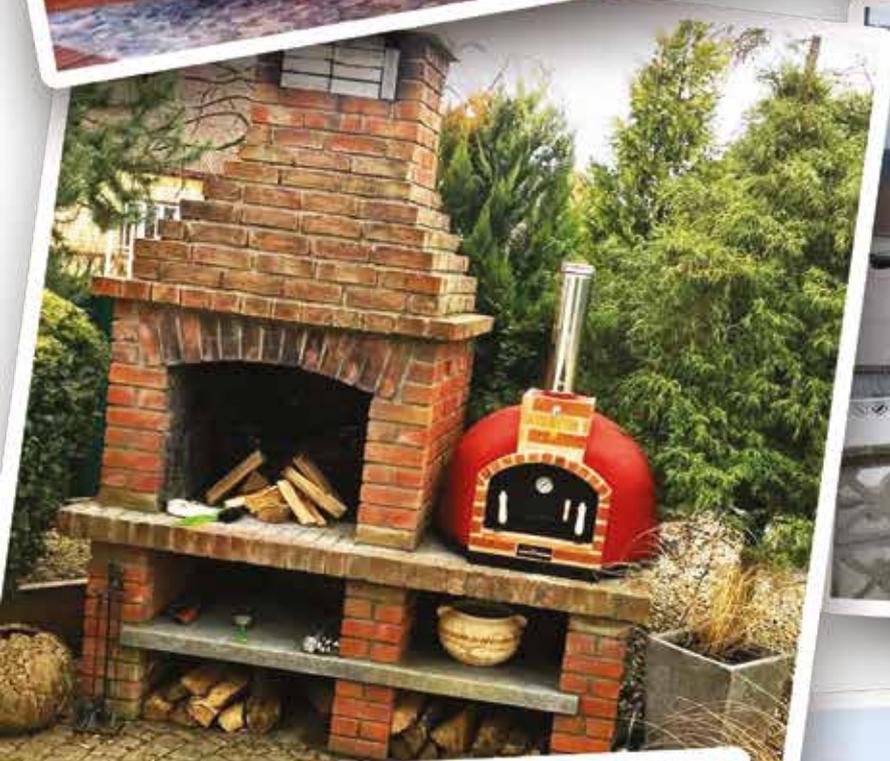
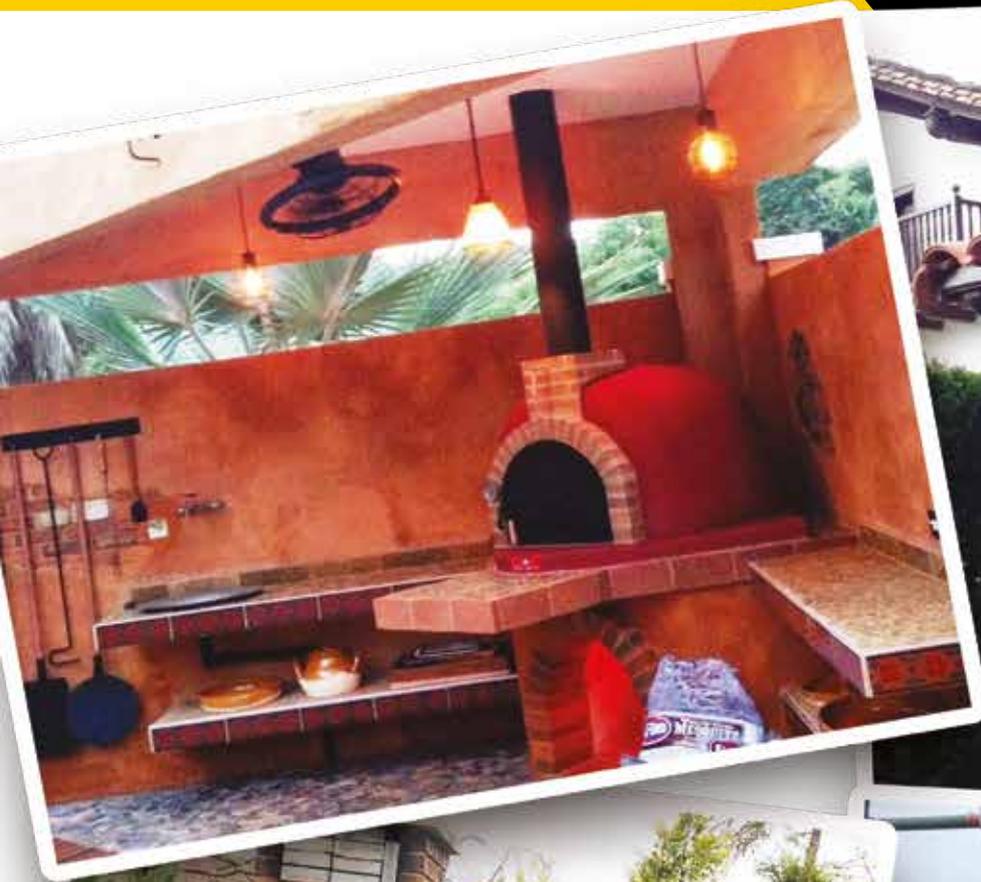
Acabado con pintura al corcho natural proyectado, por lo que puede estar al exterior sin problemas.

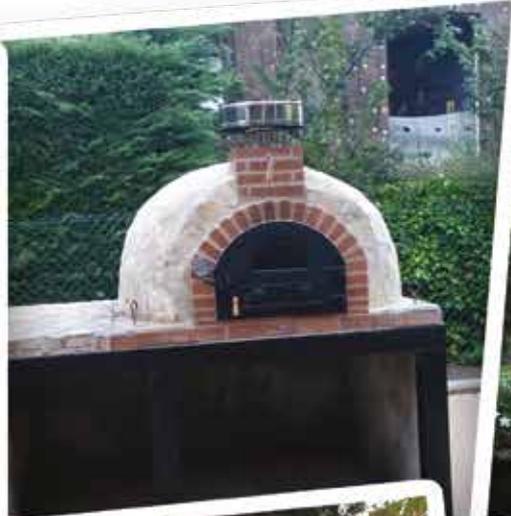
Alcanza la temperatura idónea con muy poca leña y el consumo de la misma es mínimo también.



	70 cm	80 cm	90 cm
DIÁMETRO INTERIOR (cm)	70 cm	80 cm	90 cm
BASA CUADRADA (cm)	100x100 cm	110x110 cm	120x120 cm
ALTURA (cm) aprox.	90 cm	93 cm	95 cm
PESO APROX (kg)	530 kg	630 kg	730 kg
PUERTA FUNDICIÓN (Ext./Int. cm)	44x54/38x45		









PUERTAS FUNDICION (CON SISTEMA ANTI-HUMO PATENTADO)



REF. 2000
FUND. GRANDE SIN CRISTAL



REF. 2001
FUND. GRANDE CON CRISTAL



REF. 2011
FUND. HORNILLA



REF. 2004
FUND. PEQUEÑA SIN CRISTAL



REF. 2005
FUND. PEQUEÑA CON CRISTAL



REF. 2008
FUND. MINI+PIRÓMETRO



REF. 2019
PUERTA DE FUNDICIÓN DE GUILLOTINA

PUERTAS HIERRO (CON SISTEMA ANTI-HUMO PATENTADO)



REF. 2040 (derecha)
REF. 2041 (izquierda)
HIERRO SIN CRISTAL



REF. 2042 (derecha)
REF. 2043 (izquierda)
HIERRO CON CRISTAL



REF. 2051
HIERRO QUITA Y PON
CON PIRÓMETRO



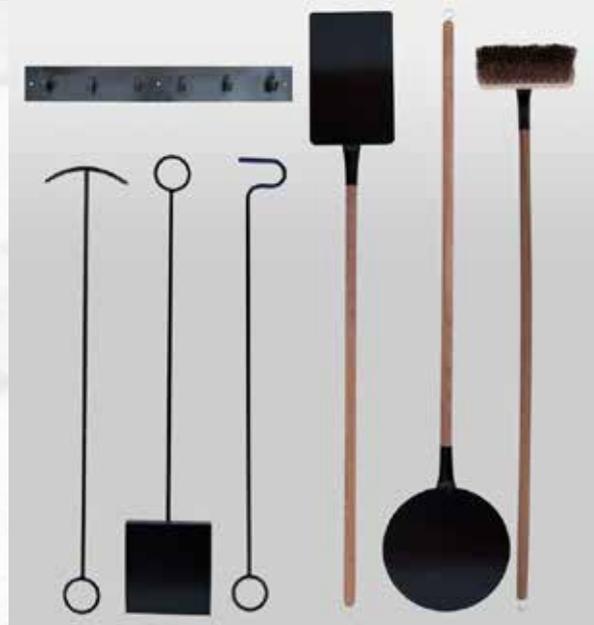
REF. 2048
HIERRO HORNILLA



JUEGOS DE PALAS



REF. 3075
JUEGO PALAS ELEGANT 5PC+COLGADOR



REF. 3072
JUEGO PALAS HIERRO 6PC+COLGADOR



REF. 3001 5cm
REF. 3004 30cm
PIRÓMETRO 50 cm (también 5-20-30 cm)

REF. 3002 20cm
REF. 3006 50cm



REF. 4001
CHIMENEAS: KIT CAMPANA BARRO + TIRO INOX (12/15cm) (SISTEMA PATENTADO)



REF. 5000
PANTALLA REFRACTARIA: GR. 55 x 14 cm (PATENTADA)



REF. 5002
PEQ. 33 x 12 cm

REF. 5050
KIT DE LUZ
17 cm



REF. 5090
PARRILLA EXTENSIBLE INOX (PATENTADA)
526mm x 200. Abierta hasta 496 x 200 mm



REF. 3034



REF. 3035

GUANTES ALTA TEMPERATURA
colores en NEGRO y ROJO/NEGRO



PIEDRA NEGRA
CON FONDO BLANCO



PIEDRA NEGRA
CON FONDO OSCURO



PIEDRA NATURAL



PIEDRA ROJIZA



GRESITE
BLANCO O NEGRO
otros colores disponibles



TRENCADISDISEÑOS ÚNICOS PROPIOS. TAMBIÉN PERSONALIZADOS BAJO PRESUPUESTO.



CA FRAN (OLIVA, VALENCIA) El horno de leña es el alma de nuestro restaurante, nuestra apuesta por la cocina tradicional de Oliva adaptada a los tiempos actuales, con nuevas presentaciones y técnicas de elaboración, pero con el sabor natural de siempre.

Fran Parra, propietario y Chef de Ca Fran, Oliva
(www.cafran.es)



BELLMONT SPANISH RESTAURANT (CORAL GABLES, MIAMI, FL. USA) Estamos orgullosos de ser el único restaurante en Miami que ofrece Cochinillo a la leña estilo Segoviano, horneado en un horno de leña tradicional traído desde España.
Dueño y Chef Ejecutivo: Sergio Catalina Bellmónt.
(www.bellmontrestaurant.com)



PACOCINILLAS GRILLING SCHOOL. VALENCIA "Fue en mi niñez los primeros recuerdos que tengo de ver por primera vez un horno de leña. Desde entonces han pasado muchas cosas y una de las que más me alegro, es de haber vuelto a tropezarme en mi vida con este fantástico instrumento de sabor que es un horno de leña.

Gracias a Vicente Boix que está detrás de la empresa Hornos de leña, he podido redescubrir cómo se fabrican desde cero estos hornos y experimentar la cocina con ellos, logrando resultados fantásticos en numerosos platos. Sabor, sencillez y placer, podrían definir lo que para mí es cocinar en uno de estos hornos de leña".

Paco Boigues - Chef de la Grilling School
(www.pacocinillas.es)

EL HORNO DE ORO (TOMELLOSO, CIUDAD REAL) El sabor a leña hace que nuestros asados sean apreciados especialmente por nuestros clientes. Es el sabor de la cocina hecha del modo tradicional. George. Cocinero y propietario de El Horno de Oro.
(www.facebook.com/pg/hornodeoro)





hornosdeleña.com



distribuidor oficial:

ARTYNAV, S.L.

Polígono Industrial Real, C/Mestre Gea, 32. 46727 Real de Gandia. Valencia. España

Tel: (+34) 962 966 664 | 678 306 800 | 672 193 877 | 662 380 039 

www.hornosdeleña.com e-mail: info@hornosdelena.com