



# ROSSOFUOCO<sup>®</sup>

Forni a legna & Barbecues





New products  
2024



## HORNOS DE LEÑA DE DOBLE COCCIÓN

**CLESSIDRA**



**CUBO**

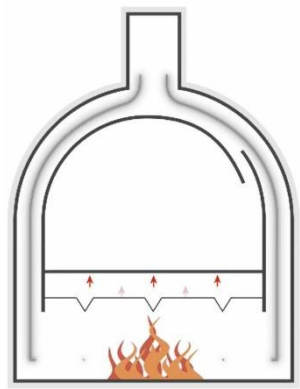


### 1 HORNO 3 DIFERENTES MANERA DE COCINAR:

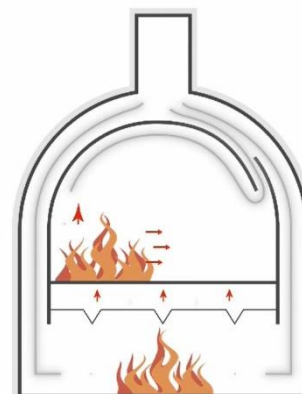
**COCCIÓN DIRECTA**



**COCCIÓN INDIRECTA**



**AMBOS DIRECTA E  
INDIRECTA**



## ¿QUÉ SON CLESSIDRA Y CUBO?

Son hornos de leña que pueden utilizar la llama directa, la llama indirecta o la llama directa e indirecta al mismo tiempo.

## ¿POR QUÉ ELEGIRLOS?

- . Para tener la posibilidad de cocinar de 3 formas: cocina directa, cocina indirecta y ambas a la vez.
- . Mantenimiento constante del calor de la superficie de cocción gracias a la doble llama.
- . Puesta en marcha fácil y rápida
- . Bajo consumo de leña también gracias a la válvula de humos para regular el tiro.
- . Accesorios incluidos



## REGINA

Dimensiones más grandes – boca más pequeña



. Cámara de cocción: cm 90Ax110P

. Boca "Napolitana"



## G50



. Las características de un horno indirecto Rossofuoco con dimensiones más pequeñas: simple, esencial, funcional.

. Profundidad de la cámara de cocción: cm 50

. Estante frontal y chimenea con válvula de humo incluida

## GARDEN 65



. Nuestro clásico horno de leña indirecto con una nueva dimensión.

. Profundidad de la cámara de cocción: cm 65

. Mismas características técnicas, nueva profundidad

## Porqué elegir un horno a leña



### HORNOS A COCCIÓN DIRECTA:

#### **PIÚ TRECENTO – NONNA LUISA Y CAMPAGNOLO.**




Para los amantes de la cocción tradicional,  produce hornos a cocción directa.

Prácticos y resistentes los hornos se realizan todos con materiales de mejor calidad: externamente cobertura en hierro electrolgalvanizado con el frontal y interior de la cámara de cocción en acero inoxidable. Ladrillos refractarios como base para cocinar la pizza directamente sobre la piedra; tenemos siempre cuidado a los particulares y a la precisión de los detalles.

Nuestros hornos son ligeros, practicos y “100% Made in Italy”.

Gracias a sus pequeñas dimensiones, nuestros hornos pueden ser colocados en cualquier lugares: jardín, balcón, porche etc...en el carro de los hornos hay ruedas y asas extraíbles para mover tu horno sin problemas, además sobre las asas, se puede poner un práctico estante de acero para apoyar lo que prefiere.

#### **MODELOS**

PIÚ TRECENTO	NONNA LUISA	CAMPAGNOLO
		
Dimensiones interiores cámara cocción: 80 (A) x 90 (P) cm	Dimensiones interiores cámara cocción: 80 (A) x 60 (P) cm	Dimensiones interiores cámara cocción: 60 (A) x 50 (P) cm
Nr. Pizzas: 4/5	Nr. Pizzas: 3/4	Nr. Pizzas: 1/2
Disponible también a GAS	Disponible también a GAS	-
COLORES DISPONIBLES: Rojo, negro, marrón	COLORES DISPONIBLES: Rojo, negro, marrón, acero inoxidable	COLORES DISPONIBLES: Rojo, negro, marrón
Puerta con cristal disponible	Puerta con cristal disponible	Puerta con cristal disponible

Las diferencias entre los 3 modelos son solo las dimensiones. Las características técnicas son las mismas para todos los modelos.

Las características técnicas que distinguen nuestros hornos a cocción directa son:

### 1. LA SALIDA DE LOS HUMOS:

La salida de los humos de nuestros hornos a cocción directa está FUERA de la cámara de cocción y en la parte frontal de lo mismo. De esta manera el calor no sale inmediatamente y el horno permanece caliente por más tiempo.



### 2. LADRILLOS REFRACTARIOS LEVANTADOS:

Los ladrillos refractarios no están en directo contacto con la base del horno sino que están un poco levantados. De este manera los ladrillos quedan más estables y se crea una capa de aire entre los ladrillos y la base del horno que sirve de aislante. Los ladrillos permanecen calientes más tiempo.





### 3. AISLAMIENTO:

Utilizamos aislamiento grueso todo alrededor del horno junto con la capa de aire. Cámara de cocción en acero inoxidable.



**Nonna Luisa** y **Più Trecento** están disponibles también a GAS. Sus versiones a leña ya están listas para la instalación del quemador de gas en un segundo momento. Del mismo modo si se compra un Nonna Luisa o Più Trecento a GAS, en un segundo momento, se pueden convertir en un horno de leña simplemente quitando el quemador de GAS con su ladrillo en acero inoxidable y añadiendo el ladrillo en refractario con el soporte para la leña. (código: FDGASKBM).

Quemador de GAS:



Ladrillo en acero inoxidable:



Protector de flama:



### Horno a cocción directa: BENNI

Si buscas un horno a cocción directa grande en las dimensiones pero pequeño en el precio BENNI es el horno para ti!



- Cámara de cocción: 80 (A) x 60 (P) cm – nr. Pizzas 3/4
- Alimentado con leña;
- Salida de los humos: en la parte central de la cámara de cocción y chimenea con válvula para regular el tiro;
- Ladrillos en refractario como base del horno;
- Aislamiento: todo alrededor y por abajo;
- Cámara de cocción en acero inoxidable - pintura negra resistente a la alta temperatura para la parte frontal;
- **Puerta con Cristal disponible**

### Horno a cocción directa: MINO

El horno a cocción directa fácil de llevar a donde quieras!



- Cámara de cocción: 60 (A) x 40 (P) cm – nr. Pizza 1;
- Alimentado con leña;
- Salida de los humos: en la parte central de la cámara de cocción y chimenea con válvula para regular el tiro;
- Superficie en refractario como base;
- Aislamiento: todo alrededor y por abajo;
- Cámara de cocción en acero inoxidable - pintura negra resistente a la alta temperatura para la parte frontal.
- **Puerta con cristal disponible**





Además para llevar tu MINO donde quieras con todos los accesorios para cocinar Rossofuoco te presenta **VIATAI** – el práctico kit de viaje para transportar tu horno que se transforma en una pequeña cocina.

### Carro cocina con extensión

Rossofuoco presenta el carro cocina con extensión donde es posible cocinar lo que quieras y también apoyar tu horno para tener una cocina completa.

El carro cocina tiene la base de acero inoxidable y está completo de ruedas y asas para moverlo con facilidad.



## HORNOS A COCCIÓN INDIRECTA (A COMBUSTIÓN SEPARADA):

Ese tipo de hornos son los más vendidos en el mercado italiano. La característica más importante es la separación entre la cámara de combustión y la cámara de cocción. Gracias a su sistema de calefacción es posible evitar el contacto directo entre alimentos y humo/ceniza alcanzando al mismo tiempo altas temperaturas. Versátiles y fáciles de usar esos hornos permiten cocinar todos los tipos de alimentos, pizza incluida. Esta categoría de hornos tiene la versión de exterior y interior – si se añade el techo y el carro a un horno a cocción indirecta se tendrá la versión de exterior.





Todos los modelos de hornos a cocción indirecta  tienen las mismas características técnicas, las diferencias entre ellos es simplemente la estética.

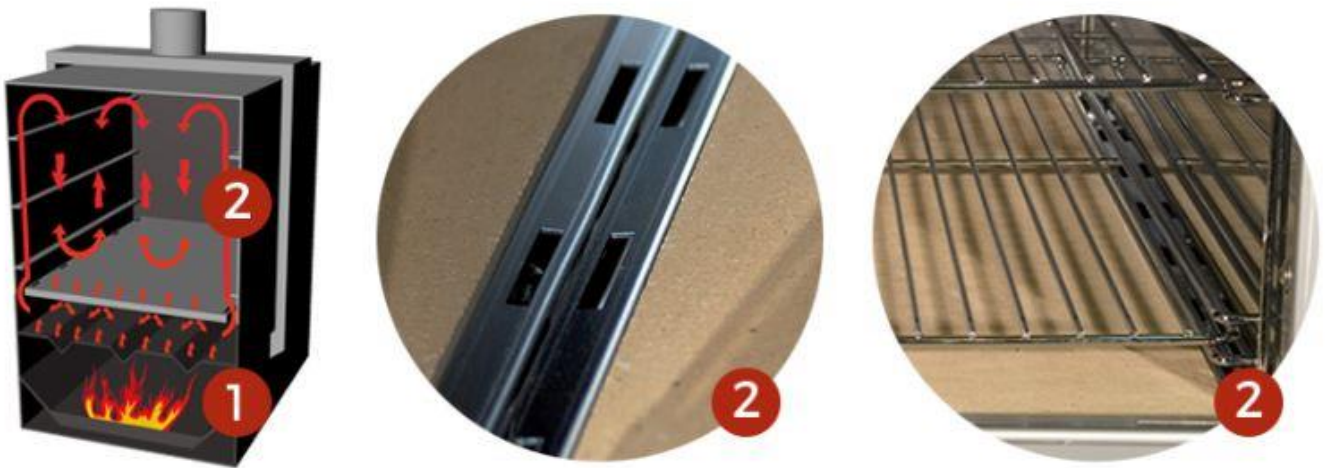
Las características técnicas que distinguen nuestros hornos a cocción indirecta son:



- El horno puede ser montado y desmontado in situ para superar cualesquiera obstáculos y para permitir inspecciones estructurales;
- Una fácil sustitución de todos los componentes – cuando el horno está en el muro, no tiene que removerlo porque cualquier tipo de mantenimiento se hace desde el interior de la cámara de cocción;
- Los hornos están muy bien aislados gracias a lana de vidrio y lana mineral todo alrededor de ellos.

Para obtener una extraordinaria calidad de cocción, los hornos  a cocción indirecta están contruidos con un sistema exclusivo de distribución de calor. Temperaturas homogéneas gracias al sistema de calefacción por “convección” y no por “radiación”: los hornos  entregan alimentos perfectamente cocinados, incluso utilizando los cinco niveles de parrillas al mismo tiempo.

Nuestro diseño evita que las llamas entren en contacto con las paredes del horno, evitando así la distribución desigual del calor. El calentamiento en los hornos empieza cuando el panel radiante que se coloca entre la cámara de combustión y la cámara de cocción empieza a calentarse (1). El aire calentado entonces empieza a pasar a través de las ranuras en la pared inferior de la cámara de cocción (2). Por último, el calor se propaga uniformemente, llegando a todos los puntos de la cámara de cocción; este proceso permite hornear sin necesidad de encender el sistema de ventilación (2).



Nuestra cámara de cocción se autolimpia y es cuadrada, en lugar de abovedada, para que se pueda cocinar de manera simultánea y perfecta en todos los cinco niveles. Nuestra cámara de cocción es de acero inoxidable, muy resistente, sin el riesgo de deformarse por altos niveles de calor. No hay soldaduras dentro de la cámara de cocción y entre esta y la cámara de combustión para evitar que el calor cambie las cámaras debido a diferentes dilataciones de diferentes materiales.





El sistema separado de la cámara de cocción y combustión evita el contacto entre los alimentos y el humo.

No se necesita familiaridad para regular la cantidad de madera para obtener la temperatura adecuada que se puede alcanzar también añadiendo madera en un segundo momento.



regular o con la **válvula de los humos** para cambiar el “tiro” o con los orificios de ventilación de la cámara de combustión.

La intensidad de la combustión se puede regular o con la **válvula de los humos** para cambiar el “tiro” o con los orificios de ventilación de la cámara de combustión.



La **válvula de vapor** ajusta la humedad en la cámara de cocción y la ventilación mejora aún más la distribución interna del calor. Válvulas de humo y vapor están en la parte frontal del horno, muy práctico de usar. Los hornos Rossofuoco pueden

alcanzar la temperatura de uso en 30/40 minutos con  $\frac{3}{4}$  kg de madera pequeña. Mantiene la temperatura constante durante más de 2 horas después del final de la combustión.



#### Manija “anti quemadura”:

empuñadura ergonómicas para evitar quemaduras y proporciona un sistema de sujeción frontal fácil.



#### Parillas en seguridad:

dos o tres parillas, dependiendo de los modelos, que se pueden colocar en uno de los cinco niveles con doble guía, así que totalmente seguro.



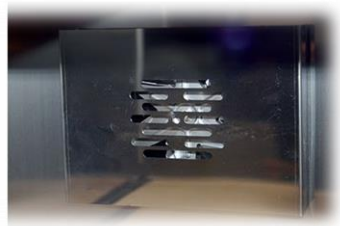
#### Bisagras de acero inoxidable:

no se fijan al frente sino al cuerpo interno del horno. Esto significa que forma una sola pieza con la propia cámara.




### Un seguro sistema eléctrico de 12 voltio:

La conexión eléctrica de la casa con el convertidor de 12 voltios del horno permite utilizar su iluminación interna y su ventilación con total seguridad gracias al transformador como equipamiento estándar. Dos bombillas de baja tensión se colocan en las esquinas superiores de la cámara de cocción, de esta manera la luz alcanza cada nivel de la cámara misma.




También el ventilador es un equipo estándar que permite la recirculación interna tomando el aire de la parte central del horno y empujandolo a los lados. Con nuestro sistema de calefacción por convección natural, no se requiere el uso del ventilador.

### **5 Años de Garantía:**

Cinco años de garantía en la cámara de combustión y cocción. Sólo quien está seguro de su propio producto puede proporcionar tanto. Esta certeza proviene de una producción que sigue los estándares más estrictos con el fin de dar suficiente seguridad a los clientes con la disponibilidad de piezas de repuesto durante mucho tiempo. Para obtener eso,  **ROSSOFUOCO®** Forni a legna & Barbecues colabora con personal cualificado que proyecta y mejora cada día más nuestros productos.



La gama  **ROSSOFUOCO**<sup>®</sup> Forni a legna & Barbecues incluye diferentes modelos de hornos a cocción indirecta y la mayoría de ellos tienen nr. 3 profundidades para la cámara de cocción: 65cm – 80cm y 100cm.

Estos modelos (con la posibilidad de elegir entre 3 profundidades) son: **Steel – Fiamma – Effe – Rame – Eco y Garden;**

El modelo **Sedicinoni** tiene una cámara de cocción de 73 (A) x 63 (P) cm (su particularidad es la disposición en horizontal de la cámara de cocción);

El modelo **Quattrostagioni** tiene una cámara de cocción de 48 (A) x 75 (P) cm (horno bifrontal);

El modelo **Garden Color** versión de interior tiene nr. 2 profundidades para la cámara de cocción : 65 cm y 80 cm;

El modelo **Garden Color** versión de exterior y el modelo **Raggio** tienen sólo nr. 1 profundidad para la cámara de cocción: 80 cm;

Los modelos **Eco50** y **G50** tienen una cámara de cocción profunda 50 cm.

#### - Hasta 1500 combinaciones de personalizaciones -

Amplia gama de productos con diferentes características hasta 1500 combinaciones diferentes para productos de exterior y productos integrados.

Hay un montón de razones para tener un horno de leña Rossofuoco, enumeramos sólo algunos:

- Para llevar la “pizzería” a tu casa: pizza, cualquier tipo de pan, pero también carne, verduras, pasta y postre se pueden cocinar con resultados extraordinarios de fragancia y sabor.
  - Temperaturas muy altas que garantizan una calidad de cocción excelente y saludable.
  - Para cocinar fuera, al aire libre.
  - Para un mejor sabor de los alimentos.
  - Tener la oportunidad de cocinar al mismo tiempo diferentes alimentos y gran cantidad de ellos.
  - Para ahorrar energía ya que sólo se necesitan 3/4 kg de madera.
-



## PARA RESUMIR

### **ROSSOFUOCO HORNOS A LEÑA A COMBUSTIÓN SEPARADA :**

Aquí están algunos temas importantes de los Hornos Rossofuoco, que se pueden fácilmente comparar con otros productos similares.

Nuestros productos son muy fiables gracias a sus componentes de primera calidad y por ser 100% “Made in Italy”. Rossofuoco tiene una gama muy grande y mucho cuidado en los detalles.

Los puntos fuertes de los hornos Rossofuoco siguen:

- Tienen válvula humos y válvula vapores – con la primera se optimiza la combustión y con la segunda se ajusta la humedad dentro de la cámara de cocción según los gustos y la receta;
- Una fácil sustitución de los componentes – una vez que se ha puesto en la pared el horno no tiene que ser quitado porque cualquiera tarea de mantenimiento se hace desde el interior de la cámara de cocción o desde la consola de los instrumentos;
- Alto rendimiento con un bajo consumo – con 3 o 4 kg de leña virgen se alcanza una temperatura ideal y no se necesita mucho para mantenerla;
- Temperatura uniforme gracias a la calefacción por convección y no por radiación: la flama no está a directo contacto con la cámara de cocción que de otra manera llegaría a ser demasiado caliente en su parte inferior y en sus paredes. En efecto lo que se calienta es un panel radiante que divide la cámara de cocción y la cámara de combustión. En este espacio el aire se calienta y empieza su movimiento de circulación natural por convección filtrando a través de unas series de ranuras planteadas en los lados de la parte inferior de la cámara de cocción donde, el calor, se difunde en manera uniforme alcanzando cada nivel. Por este motivo la cocción de la comida se puede realizar también sin la activación de la ventilación;
- Fácil limpieza ya que las parillas y los apoyos se desmontan completamente con un simple gesto, no tienen resortes que pierden sus función después de la calefacción del horno;
- La cámara de combustión y la cámara de cocción no están soldadas entre ellos así que se evita que las dilataciones diferentes de los materiales alteren las dos cámaras;
- La cámara de cocción es en acero inoxidable, sin soldaduras contaminantes y antiestéticas, robusta e indeformable a los choques térmicos;
- El horno Rossofuoco es completamente desmontable para superar cualquier obstáculo y se puede volver a montar en el lugar o para una inspección estructural;
- Las bisagras en acero inoxidable no están fijadas en la parte frontal del horno sino en la estructura del horno así que forman un cuerpo único con la cámara misma. Ese sistema permite optimizar el cierre en fase de fuerte dilatación también;
- Las manijas no queman y son a sujeción frontal – es suficiente empujar hasta obtener el cierre perfecto;
- Dos bombillas para iluminar permiten ver en todos los niveles el estado de cocción de la comida;
- Los hornos Rossofuoco tienen 5 niveles de cocción, 3 parillas (según el modelo) con sistema de seguridad para no hacerlas caer, bandejas, atizador, guante y manopla;
- Las cámaras de cocción y de combustión de los hornos Rossofuoco tienen una garantía de 5 años;
- Asistencia garantizada por parte de Rossofuoco también posventa.

# ¡Gracias por su atención!

**Rossofuoco srl**

Via Cavalieri di Vittorio Veneto 21

61045 Pergola (PU) ITALY

Ph. +39(0)721735926 / Mob. +39 3937350212

CF/P.IVA 02443170416

[commerciale@rossofuoco.com](mailto:commerciale@rossofuoco.com)

[www.rossofuoco.com](http://www.rossofuoco.com)