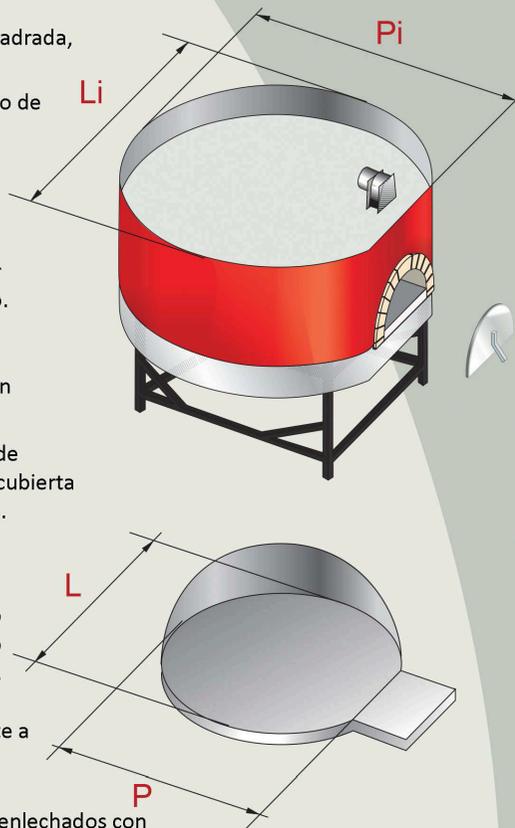


## COMPOSICIÓN DE LOS HORNOS PARA PIZZA PROFESIONALES RPM

- 1 Caballete de soporte en tubo de acero de sección cuadrada, termoestablado.
- 2 Plataforma de apoyo de acero, reforzada con tubo de acero de sección cuadrada, termoestablado.
- 3 Aislamiento base de 15 cm de espesor, compuesto por una doble capa si se trata de losas aislantes PV 450 kg/m<sup>2</sup>
- 4 Placa MONOBLOQUE de 7 cm de espesor fabricada en cemento refractario vibrado.
- 5 Segmentos de la cúpula de 8/10 cm de espesor y arco de apertura del horno en cemento refractario.
- 6 Umbral de apertura del horno, o pieza de descanso, en cemento refractario, con cubierta protectora en acero inoxidable AISI 304.
- 7 El arco de apertura sobresale 5 cm más allá de los paneles de cubierta.
- 8 Paneles de cubierta en chapa de acero color rojo carrera, con acabado termoestablado, lavable y antioxidante.
- 9 Salida de humos de 20 cm de diámetro, calibrada en acero, de color negro resistente a altas temperaturas.
- 10 Juntas entre segmentos de cúpula y entre segmentos de cúpula y superficie de cocción, enlechados con cemento plástico capaz de soportar temperaturas de hasta 1400 °C.
- 11 Aislamiento de cúpula de flocado y manta de fibra de caolín con un espesor mínimo de 10 cm hasta un espesor máximo de más de 20 cm para una temperatura máxima de funcionamiento de 1400 °C.
- 12 Puerta del horno.



Mod	L	P	Pi	Li
120	1180	1250	1600	1550
140	1400	1350	1800	1700
140/160	1400	1550	1800	1950
140/180	1400	1750	1800	2150