



FETEN 80

Horno Multicocción de Acero Inoxidable y Hormigón

¡Bienvenidos a la experiencia Fetén 80!

“Nos complace presentarles nuestro innovador horno multicocción, la fusión perfecta entre la tradición artesanal y la tecnología de vanguardia.

Creado para satisfacer las exigencias de los gourmets más selectos, el Fetén 80 combina estética, durabilidad y eficiencia térmica en un solo producto. Prepárate para descubrir cómo la pasión por la cocina se transforma en resultados excepcionales”.

Fetén 80 Multicocción une la tradición artesanal con la innovación técnica, ofreciendo un producto verdaderamente único en su categoría. El acero inoxidable y el hormigón de alta temperatura se combinan en un diseño de horno al estilo napolitano. Este proceso constructivo está diseñado para maximizar la durabilidad, la eficiencia térmica, la higiene y el atractivo visual.

El hormigón de alta temperatura y el acero inoxidable se unen en un diseño innovador que prescinde de los tradicionales ladrillos interiores. El resultado es un horno elegante y fácil de limpiar, perfecto para aquellos que buscan los más altos estándares de higiene y eficiencia.

Con juntas de dilatación cuidadosamente diseñadas para armonizar la solidez del hormigón y la flexibilidad del acero, esta fusión conserva la energía y mantiene una retención de calor excepcional, sin grietas ni complicaciones.

Una experiencia de cocción incomparable que reinventa la tradición, elevando la calidad y simplificando el mantenimiento.

Descubre el poder de la innovación y la tradición, unidos en un solo horno.

El Fetén 80 está aquí para elevar cada una de tus recetas, ofreciendo sabor, calidad y la auténtica esencia napolitana en cada bocado.

¡Te invitamos a unirte a este viaje único y llevar tu arte culinario al siguiente nivel!



Diseño y Materiales

- **Interior de acero inoxidable:** Combina elegancia y durabilidad, resistente a la oxidación y fácil de limpiar.
- **Eficiencia térmica inigualable:** El hormigón de alta temperatura y el acero inoxidable trabajan juntos para conservar el calor de manera excepcional, optimizando el consumo energético.
- **Compacto y potente:** Horno Residencial, diseñado para todo tipo de alimentos, con capacidad para pizzas napolitanas perfectas en tiempos récord.

Rendimiento Térmico

- **Rango térmico del uso :** 0 - 450 °C
- **Temperatura máxima ideal para pizzas napolitanas:** 350 - 400 °C, lista en minutos para cocción uniforme.
- **Cocción Pasiva:** Apagado el fuego, coloca la tapa del horno y el hormigón retendrá la energía calórica para cocinar sin fuego.
- **Curado de fábrica:** Entregado listo para usar.
- **Control de calor excepcional:** Ventila fácilmente con la puerta si superas la temperatura deseada hasta controlar la misma.

Construcción de Alta Gama

- **Juntas de dilatación inteligentes:** Permiten que el acero y el hormigón trabajen juntos sin fisuras, garantizando máxima durabilidad.
- **Aislamiento multicapa avanzado:** Con fibra cerámica, lana mineral de roca y revestimiento externo de estuco, asegura la retención de calor y eficiencia energética.

Estética y Personalización

- Revestimiento de venecitas.
- **Fabricación artesanal:** Cada horno es único, diseñado y curado a mano con precisión y pasión.



Comercial

- Versatilidad y Movilidad
- Para soportar traslados en caliente: Consultar diseño específico.
- Tamaño optimizado: Perfecto para espacios comerciales pequeños o medianos.

Sostenibilidad y Seguridad

- Ecológico y eficiente: Optimiza el consumo de energía gracias a su diseño aislante avanzado.
- Seguridad en uso extremo: Construcción robusta para operar en las condiciones más exigentes.

Especificaciones Generales:

- Diámetro interior: 80 cm (frontal) x 85 cm (lateral)
- Altura interior del horno: 34 cm
- Dimensiones Entrada del horno: 48 cm (ancho) x 20 cm (alto)
- Diámetro exterior: 114 cm
- Altura total: 179 cm
- Altura de la base: 90 cm
- Diámetro de tiraje de chimenea: 20 cm
- Peso estimado: 400 kg

Combustible Recomendado

- **Leñas blandas o medianas:** Pino, álamo, eucalipto para combustión rápida y controlada.
- **Evitar leñas duras en exceso:** Como quebracho, que pueden generar calor excesivo y dificultar el control de temperatura.
- **Encendido tanto leña como gas :** Caliente el horno por 30 minutos a un máximo de 200 °C antes de cada cocción. Así se asegurará que las piedras tomen temperatura y el acero inoxidable expanda.



DISEÑO INTELIGENTE & MINIMALISTA

Altura total: 179cm.
Salida de chimenea:
20cm - Total Inox.

Venecitas: Negro,
Rojo, Verde, Blanco



Hormigón y Aislantes Térmicos

Altura Interior horno Inox: 34cm

Tamaño de Puerta: 48cm x 20cm

Diámetro Interior: 80/85cm

Mesada de Marmol

Diámetro exterior: 114cm

Base Desmontable

Peso estimado: 400kg





ENCENDIDO

30 minutos a 200°C
*Recuerde que pocas
cocciones se realizan a
400°C*



LEÑA/GAS

Hornos a Leña, con paso para
mechero de gas
(izquierdo/derecho).
Función Mixto también.



4 VIENTOS

Coloque un tiraje adecuado.
Ayudará al buen desempeño
en la extracción de humos.



SEGURIDAD

Recuerde disponer de
accesorios necesarios para
manipular objetos con alta
temperatura.
No meta la mano dentro del
horno. Siempre cerca
matafuego.
(Elementos como atizador, palas
pizzeras, guantes, bandejas, etc,
resultan muy útiles).



COCCIÓN PASIVA

Evite dejar leña sin quemar
dentro del horno en este
método de cocción, brasas si
puede contener. Mechero de
gas apagado. Coloque
bandeja en su interior y luego
colocar la tapa del horno



RESGUARDO DEL HORNO

Asigne un lugar especial,
resgarde de las inclemencias
del clima.

