

- Para restaurantes, pizzerías. Para casa y chalets particulares.
- Dé un toque de distinción a su local realizando sus asados a leña. Con «Dragón» su establecimiento adquiere un nuevo prestigio gracias al atractivo que proporciona elaborar el producto a la vista del público.
- Recupere el sabor tradicional de los alimentos. Realce el sabor, aroma y textura de sus platos.
- Con el horno tradicional a leña «Dragón» sus clientes disfrutarán de la forma más natural y apetitosa de saborear el gusto por lo auténtico.
- «Dragón» permite un aprovechamiento integral del calor, ya que la leña que arde en su interior utiliza todo el calor para su caldeo. Luego, cuando queda brasa, puede optarse por dejar la misma en su interior o bien volcarla en el cajón brasero situado debajo, el cual permite hacer a la brasa cualquier tipo de plato y asar en el interior del horno al mismo tiempo, por efecto del calor acumulado.



- Para asados, carnes, pescados, pan, bollería, pizzas.
- Interior de 1.300 °C, en piezas moldeadas de 6-8 cm. de espesor.
- Medidas exteriores: 84 x 100 x 56 cm. / 84 x 100 x 121 cm.  
(con patas).
- Superficie interior útil: 60 x 90 x 125 cm.
- Peso: 250 Kg
- Medidas interiores: 60 x 90 x 25 cm.
- Consumo leña: 3-5 Kg./h. aproximadamente.
- Totalmente aislado.
- Exterior metálico formando un solo conjunto compacto.

(El fabricante se reserva el derecho a modificar las características técnicas sin previo aviso.)

(The manufacturer has got the right for modificating the technical characteristics without previous notice.)