



ESCUELA NACIONAL DE PIZZA Y RESTAURACIÓN

# Hornos de Leña

UNA SERIE DE CONSEJOS PARA EL PROFESIONAL PARA ALCANZAR LA MAYOR EFICACIA Y EL MEJOR FUNCIONAMIENTO DE TODO TIPO DE HORNOS DE LEÑA EN SU NEGOCIO

Los hornos de leña siempre han sido muy apreciados en el mundo de la hostelería y la restauración, donde está sobradamente comprobada su efectividad para la elaboración de ciertos productos de gran calidad que requieren una elaboración natural y se suelen ver ligeramente resentidos en el resultado final si son cocidos a través de otro tipo de hornos. Por otro lado, para un correcto funcionamiento del horno de leña y conseguir siempre que el resultado final de los productos sea el óptimo se pueden determinar una serie de rutinas o consejos adecuados para la manipulación de este tipo de hornos.

## La cúpula

En primer lugar hablaremos de la cúpula de estos hornos. Se trata de una pieza muy importante y es recomendable que a la hora de hacerse con un horno de leña el profesional se fije en su altura. Es aconsejable que las cúpulas no sean muy altas ya que de lo contrario la operación de calentamiento se ralentiza mucho. Indicaremos

que la media de la altura de estos espacios se sitúa entre los 30 y los 90cm. Como detalle importante se ha de señalar que los ladrillos que forman la cúpula deben estar perfectamente colocados, lo cual nos asegura que la vida del horno será larga.

## La capacidad

Existen muchos modelos diferentes de hornos de leña y su capacidad es muy variada. El profesional hostelero debe ser consciente de las necesidades de su negocio, ya que un horno de gran capacidad no tiene porque ser beneficioso en un negocio que no tiene una elevada producción diaria, más bien todo lo contrario, puede acarrear problemas el hecho de no ajustar el tamaño del horno a la producción del local.

## El consumo

Evidentemente estos hornos utilizan la leña como combustible básico, lo cual resulta bastante más barato que el gas y la electricidad. Sin embargo, si tenemos un horno de leña es necesario saber que tipo de leña es la más adecuada. Para obtener los mejores resultados con un horno de este tipo es recomendable utilizar madera de llama corta, como la encina, el roble, el abeto u olivo. ■

Agradecemos la colaboración de:

### Formex

Tel. 93 398 43 50

Fax 93 398 46 00

E-mail: formex@formex.es

www.formex.es



Horno de leña. Foto de Formex

