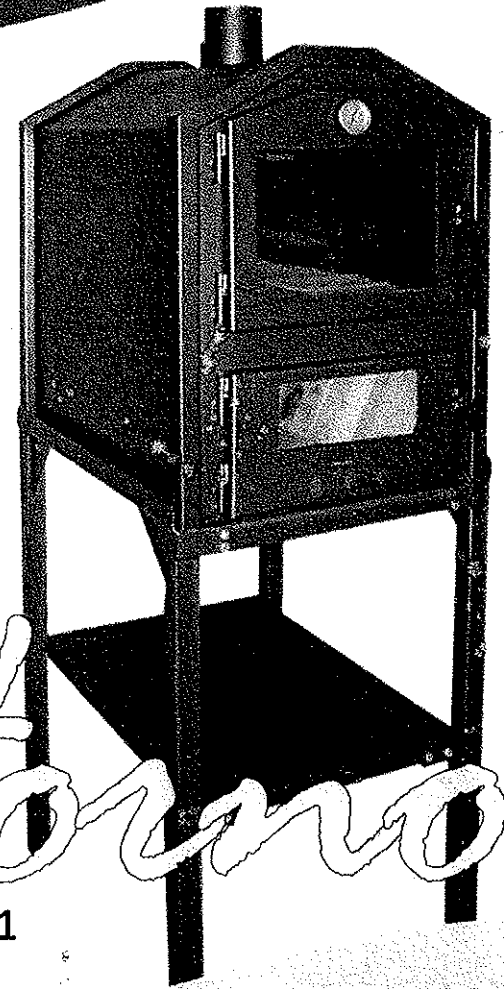


**Alcazar**



*Horno*

Modelo HL-1

**MANUAL**  
de Usuario

# PARTES DEL HORNO

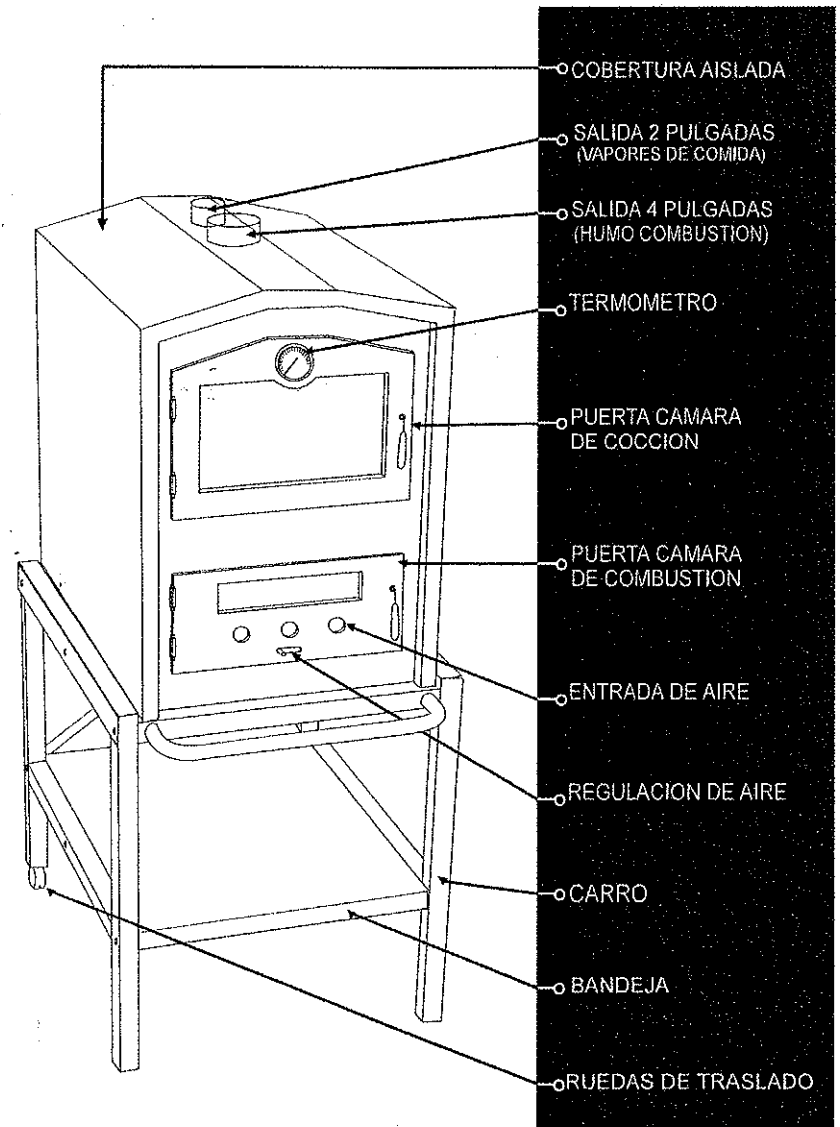


Figura 1

# PISOS REFRACTARIOS

## F. 30 Ladrillos

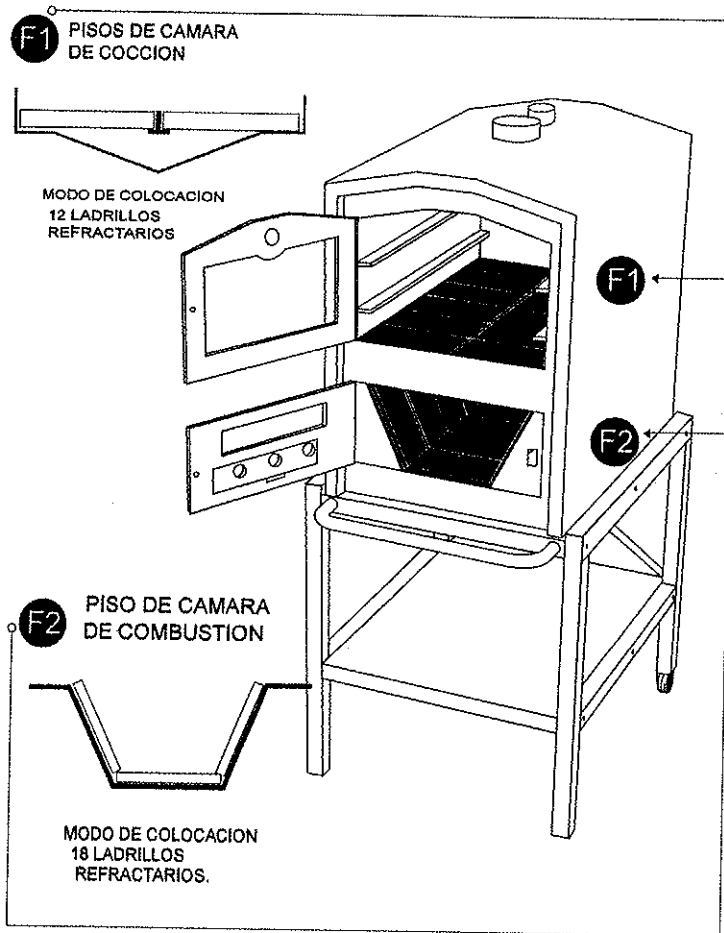


Figura 2

# INSTALACION EN INTERIORES

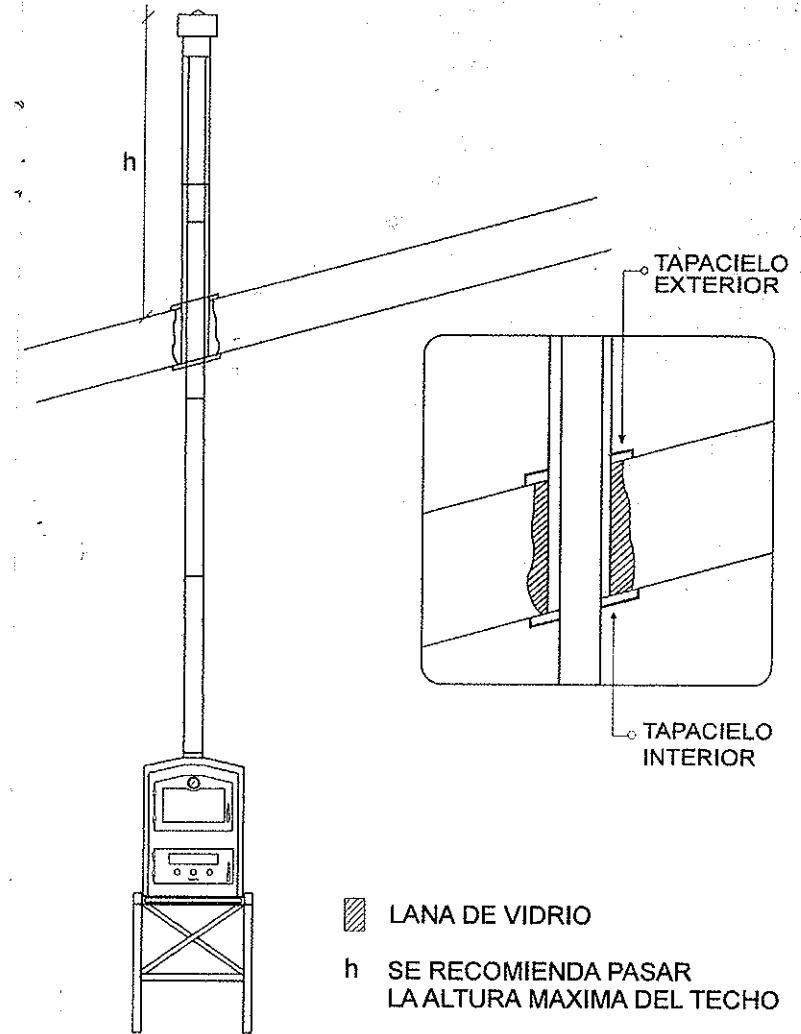


Figura 3

## OPCIONES DE INSTALACION EN PARRILLA

### Opción 1:

La instalación de los conductos de salida deben tener como mínimo un metro de tiraje recto desde la boca de salida del horno. Recién después se podrá hacer una desviación.

Las desviaciones no podrán superar los 45°.

Una vez alcanzada la chimenea, se recomienda colocar un contracodo que permita a la instalación continuar en sentido vertical, este tramo debe tener como mínimo un metro de longitud.

### Opción 2:

Empotrado al interior junto a la parrilla. La instalación de los conductos de salida se deben hacer por el interior de la chimenea de la parrilla, tal como se indica en la imagen.

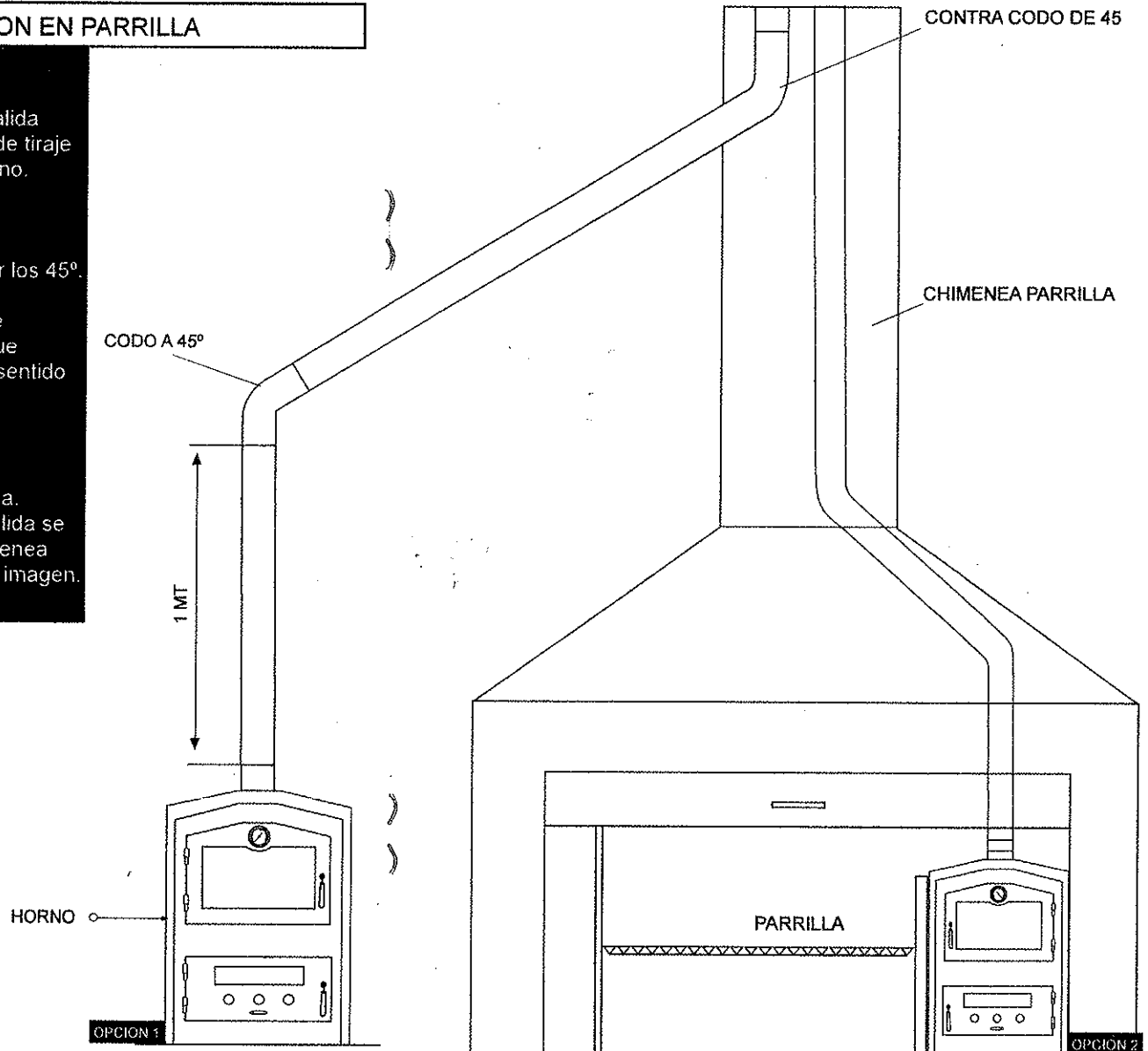


Figura 4

Figura 5

## HORNO EMPOTRADO

- No se recomienda la instalación a la intemperie.
- Se recomienda colocar aislación térmica ignífuga entre las paredes, el techo del horno insert y el recubrimiento exterior.

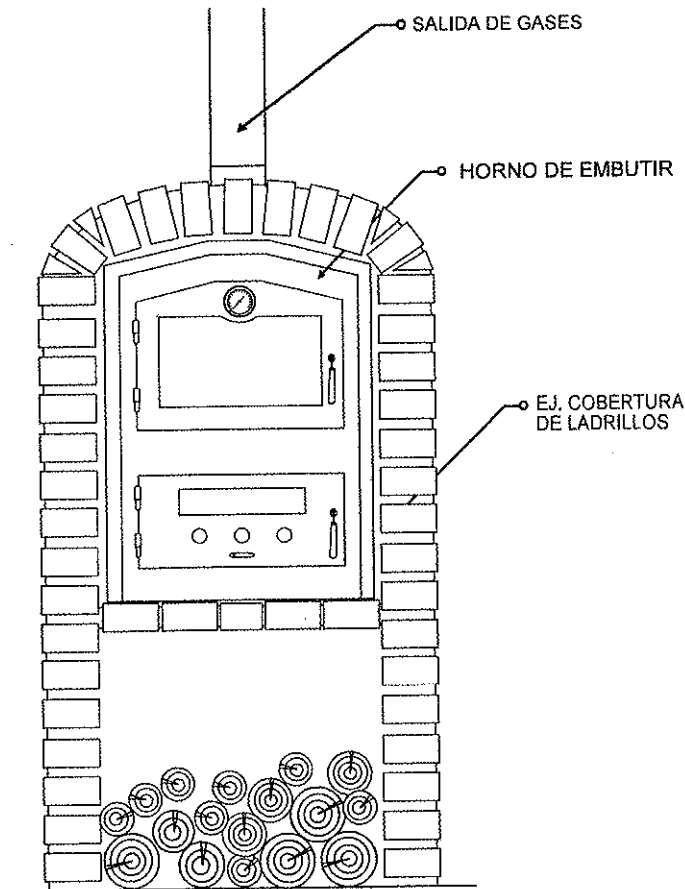
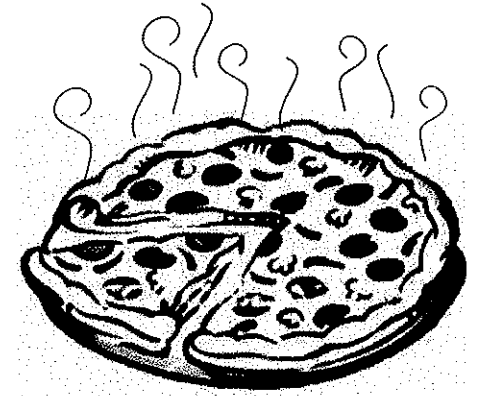


Figura 5

## PIZZA RELLENA

Ingredientes: (Pasa 1 Pizza)

- 1 Porción de masa básica para pizza.
- Aceite.
- 250 grs. de Roquefort.
- 4 cdas. de leche.
- 3 cdas. de cognac.
- 2 cdas. de mostaza.
- 50 grs. de queso blanco.
- 1 cdita. de azúcar.
- 200 cc de salsa de tomate
- Cebolla escurrida y picada.
- Sal y condimentos a gusto.
- Aceite de Oliva.



Preparación:

Calentar el horno hasta lograr 220°. En un recipiente desmenuzar queso roquefort y agregar la leche, el cognac y la mostaza. Agregar la sal y los condimentos a gusto.

Saltear la cebolla rallada en abundante aceite caliente sin dejar que tome color. Escurrir en un colador y agregar la salsa de tomate junto con el azúcar. Cocinar por 3 min. a fuego lento.

Estirar la masa básica y colocar en una pizzera previamente aceitada. Dejar leudar 20 minutos, cubrir con salsa roja, espolvorear con sal y llevar al horno caliente por unos 5 a 7 minutos aprox. Retirar la prepizza del horno y colocar la mezcla de queso roquefort condimentado a gusto. Rociar con aceite de oliva. Llevar al horno por otros 5 a 7 minutos, sin dejar que el queso se derrita por completo. Servir bien caliente.

Figura 7