



# CATÁLOGO DE HORNOS NAPOLITANOS

Líneas Profesional • Compacta • Mini • Personalizada

Fabricación artesanal + ingeniería térmica para lograr resultados auténticos.

Combustión: Leña (tradicional) • Gas (GLP o Natural)

Revestimiento: Venecitas • Enlucidos tonalizados (Microalisado/Texturado)

Frente: Clásico (Hierro + Mármol) • Higiénico/Pro (Inox)

# Índice

1. Línea Profesional (Para Restaurantes y Pizzerías de alta rotación)
2. Línea Compacta (Para Emprendedores y Food Trucks)
3. Línea Mini (Edición Quincho)
4. Línea Personalizada (Proyectos a Medida)
5. Configuraciones: Combustión, Revestimientos y Frentes
6. Servicios y Postventa
7. Sistema de Cotizaciones + FAQ
8. Contacto y Redes



## 1. Línea Profesional

Para restaurantes y pizzerías de alta rotación

Diseñados para uso intensivo y continuo, garantizando un desempeño profesional excepcional en cada servicio.

Nuestros modelos se identifican con un número (MET 90, MET 100, etc.) que hace referencia directa al diámetro interno aproximado en centímetros. Esta dimensión define la capacidad de cocción e influye en el diseño térmico y la eficiencia energética del sistema de combustión (leña o gas).

## Modelos y medidas

Modelo	Ø Interno	Ø Externo	Altura
MET 80	80 cm	120 cm	180 cm
MET 90	90 cm	135 cm	190 cm
MET 100	100 cm	145 cm	190 cm
MET 110	110 cm	155 cm	205 cm
MET 120	120 cm	165 cm	205 cm
MET 130	130 cm	170 cm	205 cm

## Características

- Alta capacidad de producción: se pueden cocinar de 2 a 7 pizzas simultáneamente (según modelo).
- Recuperación rápida de temperatura: clave para picos de demanda.
- Materiales de grado comercial: componentes robustos, aislamientos superiores y piso refractario de alto rendimiento.
- Construcción reforzada: diseñada para uso intensivo y continuo.
- Eficiencia energética a largo plazo: optimiza costos operativos.
- Controles precisos: facilita replicar resultados de manera consistente.
- Personalización: tamaño, colores, revestimientos y terminaciones premium.

**Ideal para: pizzerías de alto volumen, restaurantes, hoteles y servicios de catering a gran escala.**

## Detalle por modelo

### Modelo MET 90 (Gama de Entrada)

Posicionamiento: Puerta de entrada a la calidad y rendimiento profesional MET. Ideal para volumen moderado o espacio limitado.

- Potencia profesional en un formato compacto.
- Incluye base robusta.
- Opciones de boca: Acero Inoxidable o Mármol con frente de hierro.
- Colores personalizables.
- Rápido alcance y estabilidad de temperatura para flujo constante.
- Capacidad estimada: 3 a 4 pizzas estándar (30 cm)

## **Modelo MET 100 (Gama Media / Funcional)**

Posicionamiento: Equilibrio excelente para pizzerías con volumen en crecimiento y necesidad de mayor versatilidad.

- Ideal para espacios medianos con alta demanda.
- Incluye base robusta.
- Opciones de boca: Acero Inoxidable o Mármol con frente de hierro.
- Colores personalizables.
- Superficie de cocción ampliada con operación confiable.
- Capacidad estimada: 4 a 5 pizzas estándar (30 cm)

## **Modelo MET 110 (Gama Alta)**

Posicionamiento: Para volumen medio-alto: rendimiento avanzado, mayor capacidad y eficiencia operativa.

- Equilibrio perfecto entre tamaño y capacidad.
- Incluye base robusta.
- Opciones de boca: Acero Inoxidable o Mármol con frente de hierro.
- Colores personalizables.
- Excelente retención de calor y estabilidad térmica.
- Capacidad estimada: 5 a 6 pizzas estándar (30 cm)

## **Modelo MET 120 (Top de Gama)**

Posicionamiento: Cúspide de ingeniería y capacidad: máxima flexibilidad para servicios exigentes.

- Máximo rendimiento para grandes volúmenes.
- Incluye base robusta.
- Opciones de boca: Acero Inoxidable o Mármol con frente de hierro.
- Colores personalizables.
- Estabilidad térmica superior para flujo elevado constante.
- Capacidad estimada: 6 a 7+ pizzas estándar (30 cm)

## Construcción y acabados (común a la línea)

- Material interior: bóveda y solera con ladrillos refractarios de alto rendimiento para acumulación y distribución uniforme del calor.
- Altura interna: aproximadamente 50 cm en la parte central de la bóveda (puede variar levemente).
- Revestimiento exterior: venecitas (colores a elección) o enlucidos tonalizados/texturados (microalisado o texturado).
- Acabados de la boca: Mármol o Acero Inoxidable, a elección.
- Base/soporte: todos los modelos de línea profesional incluyen base metálica o soporte robusto.



## 2. Línea Compacta

Para emprendedores y food trucks

### Horno Napolitano Compacto (MET 70)

Ø Interno	Ø Externo	Altura
70 cm	90 cm	160 cm

- Calidad de un horno profesional en formato compacto: resultados auténticos.
- Calentamiento rápido: listo para usar en menos tiempo que hornos caseros tradicionales.
- Diseño versátil: modelos de mesa, con base móvil o para integrar en espacios exteriores.
- Facilidad de uso: manejo intuitivo para **usuarios no profesionales**.
- Eficiencia para producción moderada: buena recuperación para uso frecuente.
- Estética atractiva: colores y acabados personalizables.

**Ideal para: food trucks, puestos, delivery, catering pequeño/mediano, eventos privados, clases de cocina y chefs caseros dedicados.**



### 3. Línea Mini (Edición Quincho)

Sistema dual (Leña/Gas) para mesada

#### Horno Napolitano Mini MET 50

Ø Interno	Ø Externo	Altura
50 cm	65 cm	60 cm

#### ¿Por qué elegir este modelo?

- Diseño inteligente: estética imponente estilo napolitano en un formato que cabe en cualquier rincón.
- Instalación cero: listo para colocar sobre tu mesada y encender.
- Versatilidad total: úsalo con el combustible que prefieras según la ocasión.

#### Ficha técnica

- Capacidad: 1 pizza (espacio optimizado).
- Combustible: sistema híbrido/dual (apto leña, gas natural o gas envasado).
- Ubicación ideal: quinchos, galerías, patios o interiores ventilados.
- Ingeniería térmica para alcanzar altas temperaturas en tiempo récord.



## 4. Línea Personalizada

Proyectos a medida

Transforma tu visión en sabor auténtico con nuestros hornos napolitanos hechos a medida.

### **Venecitas a medida**

Combinación de tradición artesanal y diseño moderno con venecitas seleccionadas para resistencia al calor y máxima durabilidad.

- Diseño a medida: patrones clásicos o mosaicos contemporáneos.
- Resistencia extrema: venecitas formuladas para altas temperaturas y choque térmico.
- Fácil mantenimiento: superficie lisa y no porosa, resistente a manchas.
- Estética inigualable: amplia gama de colores, texturas y acabados.
- Asesoramiento experto: acompañamiento desde la idea hasta la ejecución.

## Galería de mármol y granito

Mesadas y antepechos de piedra natural premium para integrar la estética frontal con la arquitectura de tu local.

- Estabilidad térmica superior: absorbe calor residual sin deformarse, protegiendo el frente del horno.
- Higiene y mantenimiento: pulido espejo de baja porosidad, limpieza rápida durante el servicio.
- Ergonomía: punto de apoyo ideal para la pala, reduce fatiga en servicios largos.
- Resistencia al desgaste: alta durabilidad frente a abrasión e impactos.

## Proceso de diseño personalizado

- Consulta inicial: ideas, estilo del espacio y especificaciones.
- Propuesta de diseño: bocetos y visualización del horno.
- Selección de materiales: asesoramiento en colores, texturas y propiedades técnicas.
- Fabricación a medida: ejecución final con control de calidad.

Enlace sugerido: Diseñar o cotizar un horno a medida (agregar URL cuando esté disponible).

## Configuraciones (Aplicable a todos los modelos)

### Sistema de combustión

- Leña (tradicional)
- Gas (GLP o Natural)

### Revestimiento exterior (cúpula)

- Venecitas (acabado brillante o satinado - colores a elección)
- Enlucidos tonalizados o texturados (microalisado/texturado - colores a elección)

### Acabados frontales

- Estilo clásico: hierro forjado + mármol (colores a elección)
- Estilo higiénico/pro: acero inoxidable completo

### Servicios y postventa

- Capacitación online (uso del horno, encendido y mantenimiento).
- Soporte técnico online (asistencia prioritaria post-venta).

# Sistema de cotizaciones

Proceso simple y personalizado:

- Analizamos tu necesidad: hogar/quincho o emprendimiento gastronómico de alto rendimiento.
- Configuración a medida: modelo exacto con accesorios necesarios, sin agregados innecesarios.
- Envío de propuesta: en menos de 24 horas hábiles recibirás un PDF detallado por WhatsApp o correo con precio final, tiempos de fabricación y opciones de envío.

## Tipos de hornos que cotizamos

- Línea Hogar: hornos compactos con tecnología refractaria profesional para uso doméstico.
- Línea Profesional: equipos de alta capacidad térmica para pizzerías, restaurantes, food trucks y eventos.
- Personalización: colores y acabados (venecitas, microalisado) para combinar con tu marca o tu hogar.

## Precios y financiación (ARS)

- Venta directa de fábrica: sin intermediarios.
- Moneda: presupuestos emitidos y pagados en Pesos Argentinos.
- Financiación: planes flexibles y descuentos por pago contado/transferencia.

## Preguntas frecuentes (FAQ)

### ¿Los precios incluyen IVA?

Sí. Todos los precios cotizados son finales e incluyen IVA (21% o 10.5% según corresponda). Emitimos Factura A o B.

### ¿Hacen envíos al interior del país?

Sí. Enviamos a toda la Argentina con logística de confianza. El equipo viaja asegurado y con embalaje para garantizar que llegue intacto.

### ¿Ofrecen financiación?

Sí. Ofrecemos planes accesibles y descuentos por pago contado/transferencia. Consultá promociones vigentes al momento de recibir tu presupuesto.

## ¿Qué validez tiene el presupuesto enviado?

30 días corridos. Pasado ese plazo, deberás solicitar una actualización de la cotización.

## Contacto y redes

- Correo: [info@metaforni.com.ar](mailto:info@metaforni.com.ar)
- Facebook: <https://www.facebook.com/metaforni/>
- Instagram: <https://www.instagram.com/metaforniargentina/>
- YouTube: [https://www.youtube.com/@metaforni\\_argentina](https://www.youtube.com/@metaforni_argentina)

**Nota: cada horno incluye su respectivo manual de instrucciones.**

### Aviso Legal

**MetaForní® © 2025. Todos los derechos reservados.**

**MetaForní es una marca registrada. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública o modificación total o parcial de este catálogo, sus textos, diseños, imágenes y contenido, sin autorización previa y por escrito de MetaForní.**