



Alecook

"El placer de compartir con total sencillez"

CATÁLOGO

www.alecook.com



Alecook es una empresa concienciada con el planeta
y respetuosa con el medio ambiente.

ÍNDICE

01

INTRODUCCIÓN

02

HORNOS DE LEÑA

03

KITS DE MONTAJE



Alecook



Altos beneficios
por venta



Formación
y asesoramiento



Servicio
post venta



Alecook es una empresa referente en la producción y distribución de hornos de leña en el mercado internacional. Nuestro proceso de fabricación patentado nos permite crear hornos para el hogar de calidad profesional. El uso de arcilla blanca refractaria (caolín) con una resistencia térmica de 1.630 °C lo convierte en un horno de alto rendimiento.

Trabajamos con distribuidores en todo el mundo que se benefician de nuestro modelo de formación y asesoramiento personalizado para el apoyo a la venta, así como de un novedoso servicio postventa diseñado para que el cliente final encuentre toda la información necesaria relacionada con el uso de su horno: recetas, videos, consejos, etc, construyendo, de esta forma, una comunidad de usuarios en torno a la marca que ayudan a la difusión de la misma.

Nuestra misión es crear entusiasmo e ilusión en el hogar a través de momentos culinarios perfectos. Nuestra visión para el 2025 es ser la empresa líder en la fabricación de hornos de leña. Para ello queremos que nos conozcas y formes parte de una empresa con gran proyección de futuro. Queremos que formes parte de Alecook.

Héctor Pascual de las Heras.
Director General de Alecook.



Nuestro tesoro

Nuestro tesoro es el material con el que construimos un horno profesional para uso doméstico: el caolín. Se trata de una tierra blanca refractaria 100% natural que tiene una resistencia pirosfópica de 1.630 °C. Esta propiedad unida al sistema patentado de fabricación mediante prensado en molde a 160tn ofrece como resultado un horno con un espesor de 8 centímetros, un producto único que horneado a altas temperaturas se convierte en un bunker indestructible.

Búnker 86 y Búnker 96

Disponemos de dos medidas de fabricación que se adaptan a las necesidades de uso dependiendo del número habitual de comensales. El Bunker 86 presenta una superficie de cocción de 0,38 m2 apto para 8 comensales y el Bunker 96 con una superficie de cocción de 0,50 m2 apto para 12 comensales.

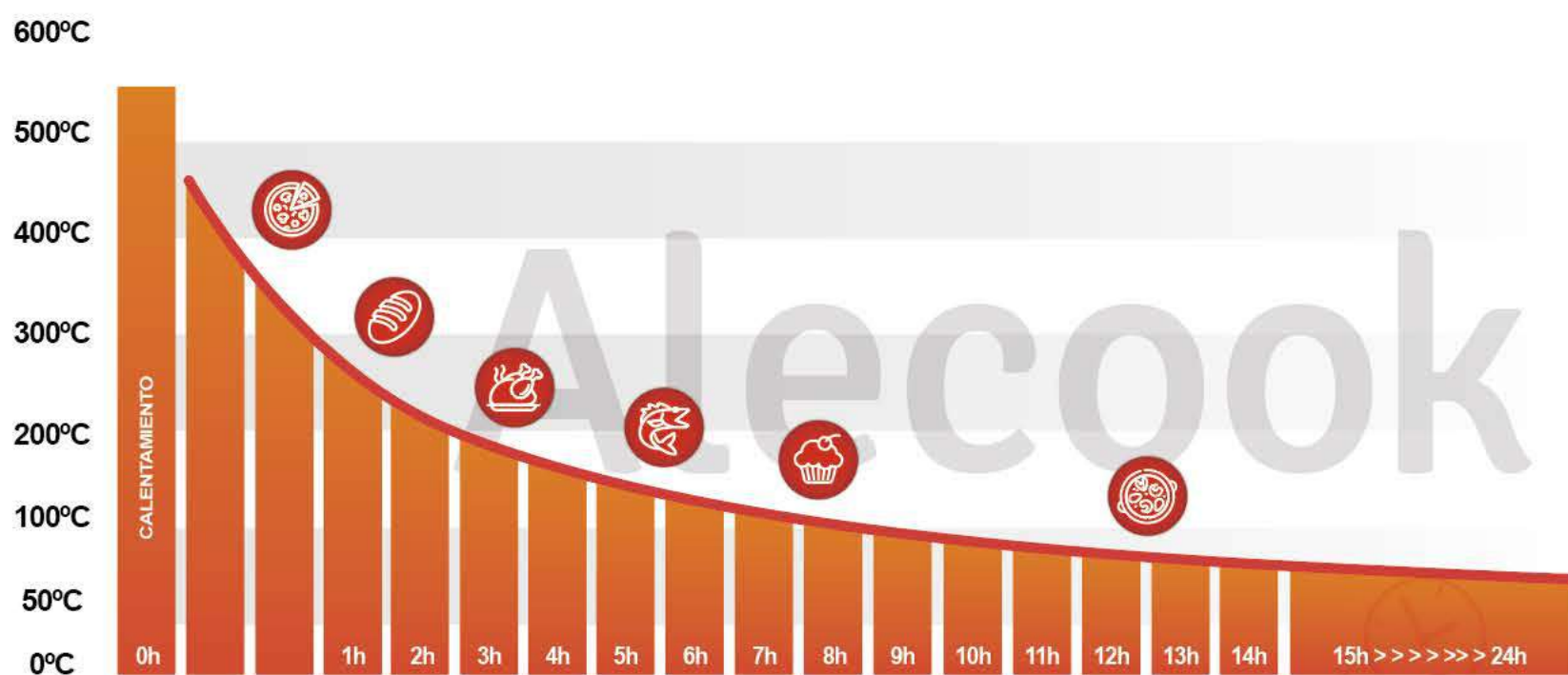
Comercializamos hornos ya montados y listos para su uso y también kits de fabricación. Los acabados exteriores cubren una amplia gama de posibilidades de integración decorativa en cualquier espacio bien sea interior o exterior incluso complementando el espacio barbacoa.



Alecoo

Un resultado increíble

A diferencia de hornos contruidos con materiales como hierro, ladrillo, cemento o barro refractario, los hornos de leña Alecook mantienen la temperatura durante mucho más tiempo lo que permite cocinar con una sola carga: pizza, pan, asados, repostería, guisos de larga cocción, entre otros exquisitos platos.





DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

1

Placa de hormigón armado provista de 4 cáncamos para su colocación con camión grúa.

2

Pirómetro extraíble escala 500°C colocado en la embocadura con vaina de protección.

3

Puerta anti-humos, pintada con polvo de poliéster anti-calórico y cristal de visión resistente a altas temperaturas.

4

Tiro de acero inoxidable de Ø 150mm con absorción de dilatación para impedir la rotura de la embocadura.

5

La cocción en hornos de leña fabricados en caolín preserva la textura y propiedades de los alimentos y aporta matices de sabor que no se pueden conseguir de otra manera.

Como fabricamos



Horno de caolín con gran inercia térmica (Tiempo que tarda el material refractario en devolver el calor acumulado al interior del horno).



Caolín prensado a 160 Tn para conseguir una gran cantidad de acumulación / almacenamiento de calor.



Aislamiento de última generación de fibra cerámica de alta densidad con capa de aluminio reflectante para evitar el intercambio de temperatura con el exterior. Impide la pérdida de calor y permite que la temperatura exterior del horno no supere los 30 - 35°C.



Refuerzo con arlita expandida, árido cerámico de gran ligereza que permite dar cohesión a la cúpula con la embocadura y sirve como base para la aplicación de la capa impermeabilizante.



Capa impermeabilizante que impide la penetración de agua o humedad desde el exterior.



Sumistrados en varios acabados exteriores tanto la bóveda (Ladrillo rústico, piedra natural, acabado estilo tradicional en corcho proyectado) como la embocadura con ladrillos de diferentes tonalidades.

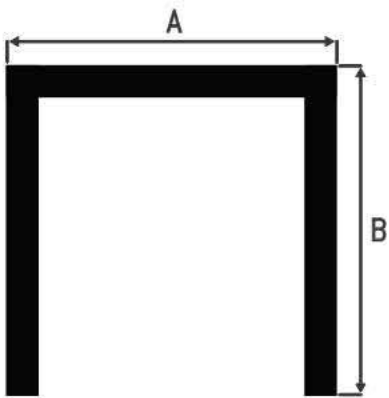


VENECIA

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
VENECIA86	Ø70cm	80cm	965kg	0,38 m2	8
VENECIA96	Ø80cm	80cm	1075kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF:
VENECIA86	RECTO	114	124	DERECHA	V86-SR
VENECIA96	RECTO	124	134	DERECHA	V96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

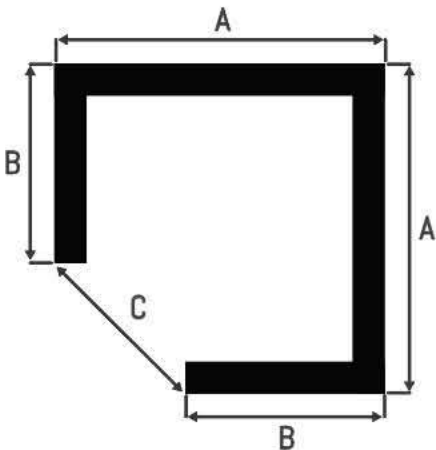
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF:
VENECIA86	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	V86-CR
VENECIA96	ESQUINA	132	80	73	DERECHA	V96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.



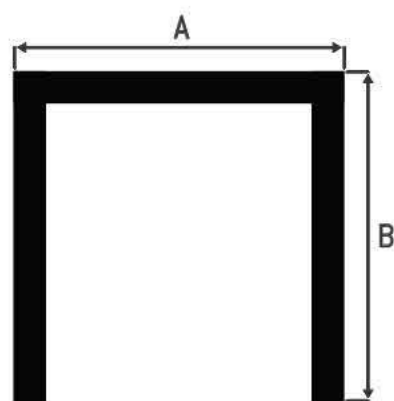


PRAGA

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
PRAGA86	Ø70cm	80cm	780kg	0,38 m2	8
PRAGA96	Ø80cm	80cm	900kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF:
PRAGA86	RECTO	104	114	DERECHA	P86-SR
PRAGA96	RECTO	114	124	DERECHA	P96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

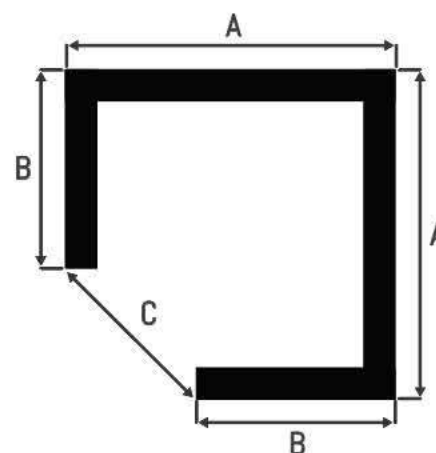
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF:
PRAGA86	ESQUINA	122	70	73	DERECHA	P86-CR
PRAGA96	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	P96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.



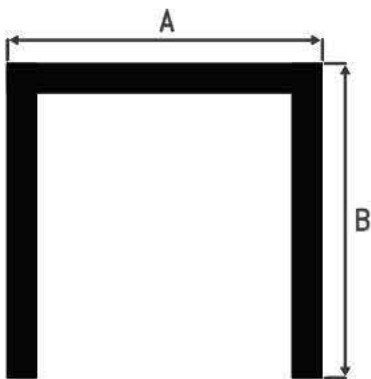


MADRID

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
MADRID86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8
MADRID96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF:
MADRID86	RECTO	104	114	DERECHA	M86-SR
MADRID96	RECTO	114	124	DERECHA	M96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

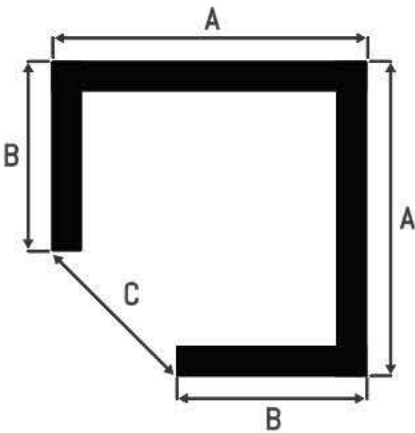
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF:
MADRID86	ESQUINA	122	70	73	DERECHA	M86-CR
MADRID96	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	M96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.



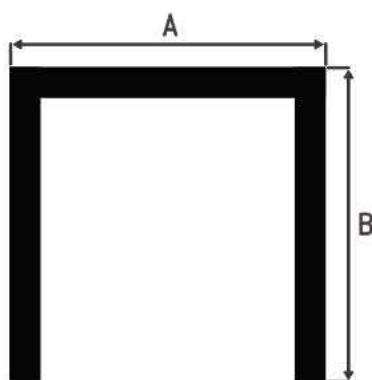


BERLÍN

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
BERLIN86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8
BERLIN96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF:
BERLIN86	RECTO	104	114	DERECHA	B86-SR
BERLIN96	RECTO	114	124	DERECHA	B96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

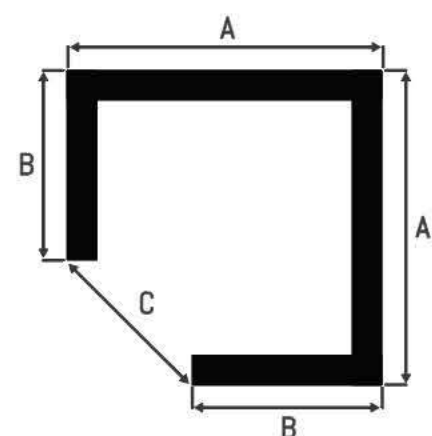
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF:
BERLIN86	ESQUINA	122	70	73	DERECHA	B86-CR
BERLIN96	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	B96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.



02 HORNOS DE LEÑA

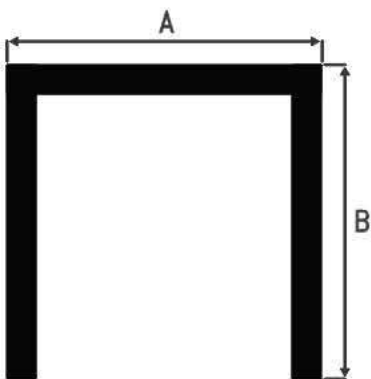


ATLANTA

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
ATLANTA86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8
ATLANTA96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF:
ATLANTA86	RECTO	104	114	DERECHA	A86-SR
ATLANTA96	RECTO	114	124	DERECHA	A96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

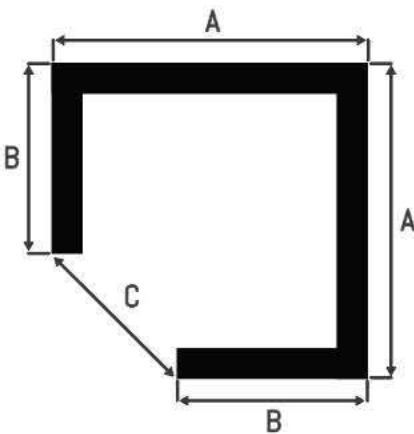
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF:
ATLANTA86	ESQUINA	122	70	73	DERECHA	A86-CR
ATLANTA96	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	A96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.



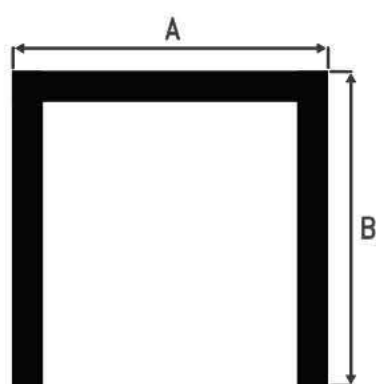


DUBLÍN

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
DUBLIN86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8
DUBLIN96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF:
DUBLIN86	RECTO	104	114	DERECHA	D86-SR
DUBLIN96	RECTO	114	124	DERECHA	D96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

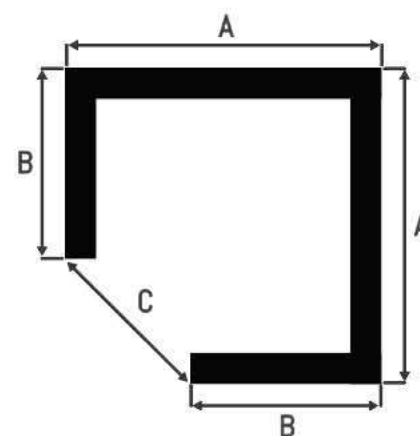
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF:
DUBLIN86	ESQUINA	122	70	73	DERECHA	D86-CR
DUBLIN96	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	D96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.



02 HORNOS DE LEÑA

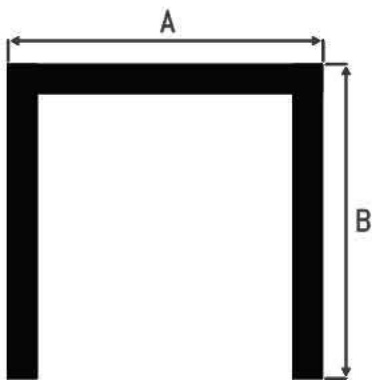


LISBOA

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
LISBOA86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8
LISBOA96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF:
LISBOA86	RECTO	104	114	DERECHA	L86-SR
LISBOA96	RECTO	114	124	DERECHA	L96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

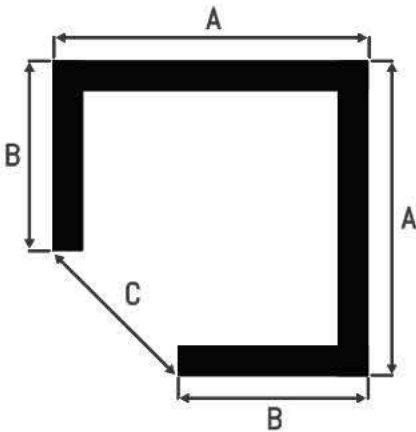
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF:
LISBOA86	ESQUINA	122	70	73	DERECHA	L86-CR
LISBOA96	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	L96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.



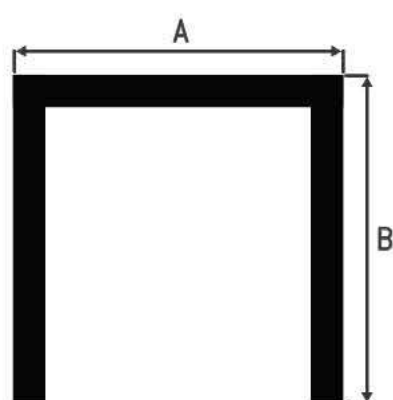


ROMA

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
ROMA86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8
ROMA96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF.:
ROMA86	RECTO	104	114	DERECHA	R86-SR
ROMA96	RECTO	114	124	DERECHA	R96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

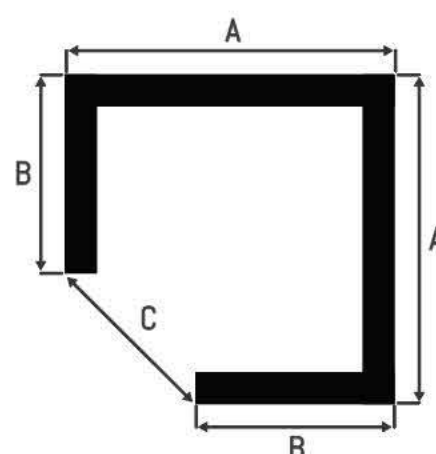
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF.:
ROMA86	ESQUINA	122	70	73	DERECHA	R86-CR
ROMA96	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	R96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.



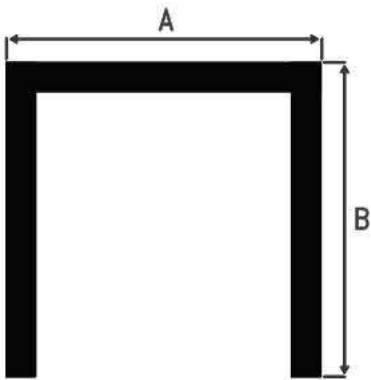


SIDNEY

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
SIDNEY86	Ø70cm	80cm	760kg	0,38 m2	8
SIDNEY96	Ø80cm	80cm	885kg	0,50 m2	12

MONTAJES

MONTAJE RECTO



MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF.:
SIDNEY86	RECTO	104	114	DERECHA	S86-SR
SIDNEY96	RECTO	114	124	DERECHA	S96-SR

UNIDAD DE MEDIDA CM

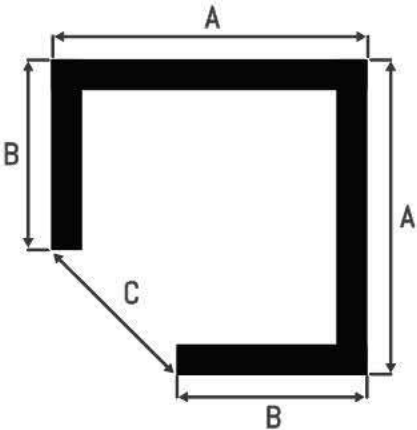
*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF.:
SIDNEY86	ESQUINA	122	70	73	DERECHA	S86-CR
SIDNEY96	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	S96-CR

UNIDAD DE MEDIDA CM

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.





ZONA DE COMBUSTIÓN SEPARADA DE LA ZONA DE TRABAJO

1

Placa de hormigón armado provista de 4 cáncamos para su colocación con camión grúa.

2

Doble pirómetro extraíble escala 500°C colocado en la embocadura con vaina de protección.

3

Puertas anti-humos, pintada con polvo de poliéster anti-calórico. Puerta superior con cristal de visión resistente a altas temperaturas.

4

Tiro de acero inoxidable de Ø 150mm con absorción de dilatación para impedir la rotura de la embocadura.

Modelo solo disponible en acabado en ladrillo curvo,

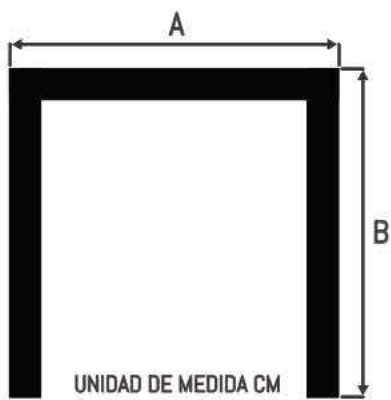
02 HORNOS DE LEÑA



TORONTO

MODELO	DIÁMETRO INTERIOR	ALTURA (+/- 5cm)	PESO TOTAL	SUPERFICIE DE COCCIÓN	NUMERO DE COMENSALES
TORONT086	Ø70cm	120cm	1115kg	0,38 m2	8
TORONT096	Ø80cm	120cm	1225kg	0,50 m2	12

MONTAJES



MONTAJE RECTO

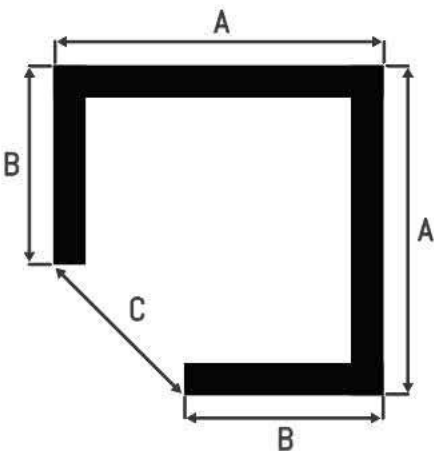
MODELO	MONTAJE	A	B	APERTURA PUERTA*	REF.:
TORONT086	RECTO	114	124	DERECHA	T70-SR
TORONT096	RECTO	124	134	DERECHA	T80-SR

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.

MONTAJE ESQUINA

MODELO	MONTAJE	A	B	C	APERTURA PUERTA*	REF.:
TORONT086	ESQUINA	127	76	73	DERECHA	T70-CR
TORONT096	ESQUINA	132	80	73	DERECHA	T80-CR

*BAJO PEDIDO. POSIBILIDAD DE FABRICACIÓN CON APERTURA DE PUERTA A IZQUIERDA.





¿SABÍAS QUE?

1

Nuestro proceso de producción emplea productos naturales, respetuoso con el medio ambiente por su sostenibilidad y ausencia de generación de residuos.

2

La materia prima que empleamos para la fabricación de nuestros hornos es CAOLÍN.

3

Con el caolín prensado a 160 tn conseguimos un horno de alta densidad muy resistente al choque térmico y capaz de acumular una gran cantidad de calor

4

Preserva la textura y sabor de los alimentos gracias a la forma en que se transmite el calor (radiación, conducción y convección).

5

La comida queda dorada y crujiente en la superficie, jugosa y suave por dentro.

6

Auto limpiante por pirólisis.



NUESTROS KITS



Horno de caolín de dos piezas (base y cúpula) con paredes de 7 - 8 cm de espesor.

Aislante bi-capa de última generación compuesto de fibra micro cerámica de alta densidad.



Malla de sujección.

Tiro en acero INOX 150mm con absorción de dilatación para evitar la rotura de la embocadura.



Pirómetro con vaina para su extracción, escala 500 °C.

Puerta anti-humos de hierro 5mm de espesor pintada con polvo de poliéster anticalórico con cristal-visión resistente a altas temperaturas. Abertura (ancho x alto) 480 x 340mm.





Alecook

www.alecook.com

