

Instrucciones de instalación y funcionamiento Hornos de pizza Stone Age Amerigo™ y Mezzo™



1.0 Introducción

A continuación se ofrecen instrucciones para la instalación, el funcionamiento y el cuidado de los hornos de pizza Stone Age Mezzo™ y Amerigo™, fabricados por Stone Age Manufacturing, Collinsville, Oklahoma.

En el diseño, la construcción y el uso de estos hornos de pizza se han invertido los conocimientos y la experiencia de tres generaciones de hornos de leña. En la figura 1 se muestra un horno Amerigo terminado, acabado en roca e instalado sobre una unidad de gabinete triple Amerigo.



Figura 1. Amerigo™ Horno de pizza

La única diferencia entre los hornos Amerigo y Mezzo es el tamaño. La tabla 1 muestra los componentes y las dimensiones de ambos.

Tamaño (pulg.)	Amerigo	Mezzo
Anchura	48	36
Profundidad	42	33
Altura	31	24
Apertura de puertas	25.5x12.5	15.5x8

Este manual también proporciona instrucciones para la instalación del armario base del horno de pizza, una unidad opcional.

Si se instala el horno en otro lugar que no sea el mueble base, asegúrese de que éste pueda soportar el peso del horno.

2.0 Componentes del horno de pizza

En la figura 2 se muestran los componentes de los hornos de pizza Amerigo y Mezzo.

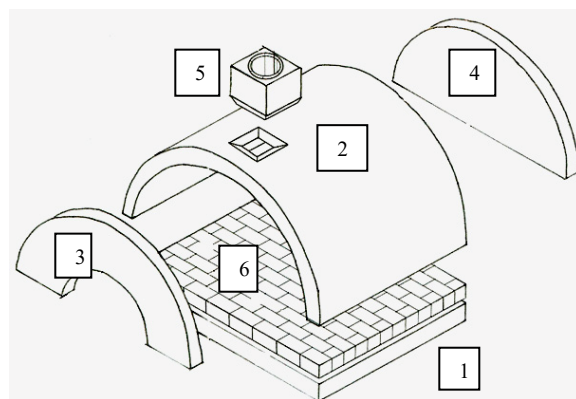


Figura 2. Componentes del horno de pizza

Los componentes y números de pieza se identifican en la Tabla 2. Los números de las piezas en la Tabla 2 se corresponden con los números de las piezas en la Figura 2.

3.0 Seguridad

Trabajar cerca de un horno que puede generar hasta 800 °F puede ser peligroso si no se utilizan la ropa y las herramientas adecuadas. Además, los materiales combustibles que se encuentren cerca del horno pueden correr peligro.

ADVERTENCIA: Cuando trabaje cerca de un horno para pizzas, asegúrese de llevar la ropa adecuada y de utilizar las herramientas apropiadas. Asegúrese de que los materiales combustibles que no sean necesarios para la cocción de la pizza se mantengan alejados del horno.

Tabla 2 Componentes del horno de pizza				
Amerigo™ Horno de Pizza			Mezzo™ Horno de Pizza	
Descripción	Nº de pieza	Cantidad	Nº de pieza	Cantidad.
Placa base (1)	APO 1	1	MPO 1	1
Techo (2)	APO 2	1	MPO 2	1
Pared frontal (3)	APO 3	1	MPO 3	1
Pared trasera (4)	APO 4	1	MPO 4	1
Chimenea (5)	SAFLAPO	1	SAFLAPO	1
Puerta (No se muestra)	SA-APOD-ML	1	SA-MPOD-ML	1
Ladrillo de fuego (6)	SA-1006	50	SA-1006	30

3.1 Ropa

A. Es aconsejable llevar camisas de manga larga al introducir y sacar las pizzas del horno.

B. Utilice un guante de cocina incombustible cuando avive y añada leña al fuego.

C. Utilice la manopla incombustible al introducir y sacar o girar las pizzas.

3.2 Herramientas

Existen herramientas especiales para el manejo de los fuegos del horno y la inserción y extracción de las pizzas.

Estas herramientas se pueden obtener de Stone Age Manufacturing y se muestran más adelante en este manual.

4.0 Instalación

Los hornos de pizza y los armarios de base asociados no están diseñados específicamente como un proyecto "hágalo usted mismo". Esto se debe principalmente al peso de los componentes y al cuidado que requiere la aplicación del mortero. Sin embargo, se puede hacer si se tiene el equipo necesario para levantar el peso y se puede utilizar una paleta de mortero. Le recomendamos que contrate a un albañil o paisajista profesional para que instale y termine su instalación.

Aunque no se incluye con el paquete del horno, un gabinete base opcional, utilizado principalmente para el almacenamiento, está disponible en Stone Age Manufacturing. Este manual incluye los

procedimientos para instalar tanto el horno como su armario base.

4.1 Instalación del armario base

Al igual que el horno de pizza, el armario base se entrega en forma de kit, como se muestra en la figura 3. Cada uno de los dos hornos de pizza tiene su propio armario. Salvo por el tamaño, son idénticos.

Las herramientas necesarias para esta instalación incluyen un mazo o martillo de golpe seco, un martillo de albañil o de roca, una paleta de albañilería, una pistola de calafateo y una sierra eléctrica con hojas de albañilería.



Figura 3. Armario base entregado

Se debe construir una plataforma o patio de hormigón reforzado con acero de 4 pulgadas lo suficientemente grande como para tener un borde exterior que soporte el material de acabado, si es necesario. La plataforma debe tener pilares por debajo de la línea de congelación si es necesario en su ubicación geográfica.

- A. Coloque una línea de tiza en la almohadilla para visualizar el trazado.
- B. Deje el formulario de envío de espuma en la abertura del panel frontal hasta que el panel esté colocado.
- C. Disponga los paneles como se muestra en la figura 4 .

ADVERTENCIA: Cada uno de los paneles pesa alrededor de 200 libras. Manipule con extremo cuidado con el equipo de manipulación de peso adecuado.

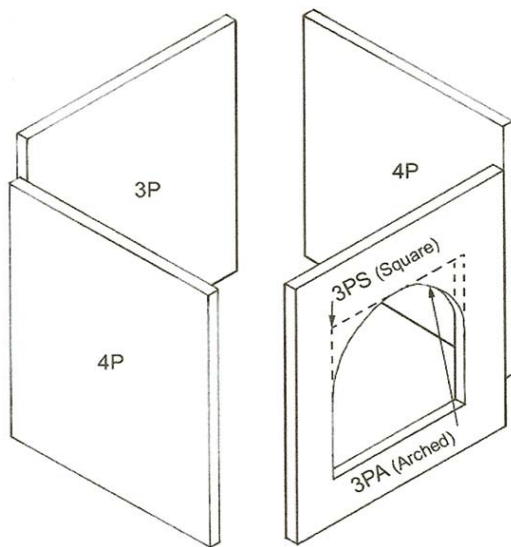


Figura 4. Disposición de los paneles

Los soportes, mostrados en la figura 5, se proporcionan para mantener los paneles juntos y proporcionar apoyo.

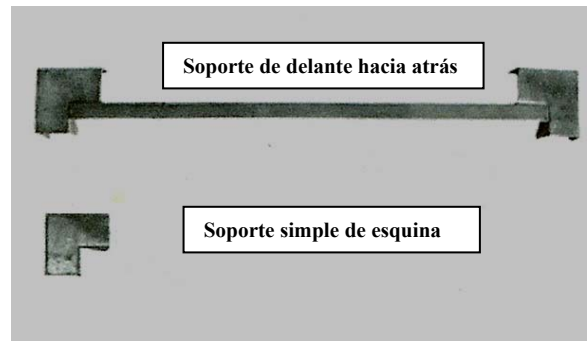


Figura 5. Soportes del gabinete

- D. En la posición de la pared trasera de la caja, coloque un soporte simple de esquina (Figura6) en la almohadilla. Estos soportes inferiores pueden ser pegados si se desea.
- E. Coloque un cordón de 2 pulgadas de adhesivo Sonolastic® o un adhesivo para bloques de jardín a lo largo de una línea en la que se apoyarán los paneles.
- F. Coloque el panel trasero (3P), mostrado en la figura4 , en el soporte como se muestra en la figura 6. Coloque todos los paneles con el lado rugoso hacia afuera.



Figura 6. Coloque el panel trasero en el soporte

- G. Coloque un panel lateral (4P) en el soporte, haciendo tope con el panel trasero. Véase la figura 7.



Figura 7. Colocar el panel lateral

- H. Deslice el soporte de esquina simple bajo el extremo delantero del panel 4P.
- I. Aplicar mortero adhesivo entre los dos paneles. Se recomienda el adhesivo Sono-lastic.
- J. Instale el panel frontal en el soporte, delante del panel 4P. Aplique mortero entre los dos paneles. A continuación, instale un soporte de adelante hacia atrás, conectando los paneles de los árboles entre sí, como se muestra en la Figura 8.



Figura 8. Instalación del panel frontal

- K. Instale el otro panel lateral de la misma manera.
- L. Una vez instalada la última abrazadera de adelante hacia atrás y todas las uniones con mortero, la instalación está completa, como se muestra en la figura 9.



Figura 9. Instalación completa

Retire la espuma de transporte de la abertura de la puerta delantera. Véase la figura 4. Quítelo cortando con una sierra en lugar de golpeándolo, ya que la abertura es susceptible de sufrir daños hasta que se haya aplicado el material de acabado.

4.2 Instalación del horno de pizza

Consulte siempre los requisitos del código de construcción local antes de instalar un horno de pizza Stone Age. Si los códigos locales exceden los requerimientos de Stone Age, siempre acate el código local. Los hornos para pizza Stone Age están diseñados y pensados para su uso en exteriores. Nunca instale un horno a menos de 4 pies de distancia de materiales combustibles en la parte delantera, trasera, lateral y superior del horno. Si el horno se instala bajo una estructura cubierta, mantenga una distancia mínima de 6 pies desde la parte superior de la abertura de la puerta del horno hasta el techo, si la estructura del techo o del tejado está construida con materiales combustibles. Nunca termine la chimenea del horno bajo un material combustible o un techo o tejado cerrado. Si este tipo de instalación es necesaria, instale una campana de ventilación de calidad comercial y mantenga las distancias y el espacio adecuados entre la chimenea del horno y la campana de ventilación. Consulte siempre las especificaciones del fabricante de la campana para conocer los requisitos de espacio y separación.

Si la chimenea va a penetrar en el tejado o en el techo de una estructura cubierta, deje un espacio mínimo de 12 pulgadas para los materiales combustibles desde todos los lados de la chimenea del horno. Nunca termine la chimenea del horno a menos de 2 pies por encima de la línea del techo de una estructura cubierta. Nunca añada más de 3 metros de altura adicional a la chimenea del horno. Utilice siempre un tapón de chimenea, o mantenga el

conducto de la chimenea cubierto cuando no se utilice, y mantenga la puerta del horno cerrada cuando éste no esté en uso.

El armario base está instalado y listo para recibir la base para el horno de pizza. Si no se utiliza el armario base, se supone que se ha preparado una superficie de base satisfactoria con bloques de hormigón u otros materiales; está a la altura deseada y recibirá el peso del horno de pizza.

- A. Instale la placa base sobre el armario base u otra base que haya seleccionado. Compruebe el nivel de delante a atrás y de lado a lado.
- B. Instale el ladrillo refractario de lado a lado utilizando mortero refractario. Se recomienda Stone Age All Purpose Redi-Mix. Véase la figura 10.

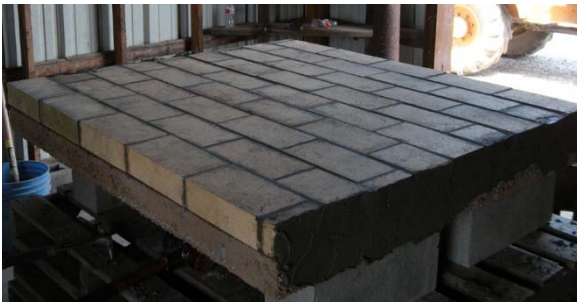


Figura 10. Instalación del ladrillo refractario en la placa base

- C. La figura 11 muestra cómo se unen los componentes del horno. Una vez fraguado el mortero de ladrillo refractario, coloque un cordón de 2 pulgadas del mismo mortero a lo largo de cada lado de la superficie del ladrillo refractario.

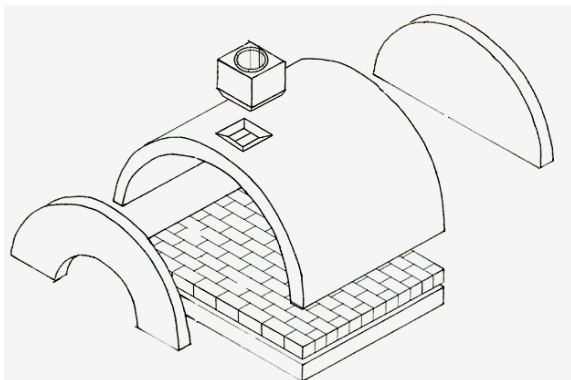


Figura 11. Componentes del horno

- D. Levante el techo y colóquelo sobre el ladrillo refractario. Debido al gran peso

del tejado, es mejor extender una viga bajo el tejado y levantar la viga desde ambos extremos con una persona a cada lado para ayudar a guiar el tejado a su posición o levantarlo con una máquina. Véase la figura 12.

ATENCIÓN: El techo del horno de pizza pesa de (400 Mezzo) a (600 Amerigo) libras. Tenga mucho cuidado al levantarlo. Si se cae, se astillará fácilmente y, como mínimo, se agrietará. Asegúrese de tener suficiente ayuda para levantarlo.



Figura 12. Instalación del techo

- E. Inspeccione la junta de mortero por ambos lados, por dentro y por fuera, y asegúrese de que está alisada y sin huecos.
- F. Instale la chimenea en la parte superior del horno. Aplique mortero tanto en el interior como en la parte superior, como se muestra en la figura 13.



Figura 13. Chimenea de mortero en el interior del horno

- G. Instale la pared posterior, utilizando el mismo mortero. Rellene cuidadosamente las juntas con mortero, incluidas las juntas interiores, como se muestra en la figura 14.



Figura 14. Juntas interiores de mortero

Instale el panel frontal y rellene cuidadosamente todas las juntas con mortero, como se muestra en la figura 15.



Figura 15. Instalación de la pared frontal

La instalación del horno está ahora completa y lista para la instalación del acabado exterior. Para el acabado exterior se puede utilizar ladrillo, roca o cualquier material compatible con la mampostería/hormigón, dependiendo de sus deseos y del motivo de su cocina/patio exterior. En la figura 16 se muestran dos tipos de acabado.

Como en cualquier aparato de cocción, se producirá una transferencia de calor desde el interior de la cámara de cocción a las paredes exteriores del horno. Los ciclos térmicos también pueden provocar dilataciones y contracciones en los componentes del horno y en las juntas de mortero. Esto puede ser visible en el revestimiento exterior,

especialmente en las juntas de mortero cuando se aplica directamente a la superficie del horno y variará en cada aplicación. Estas grietas de expansión y contracción no comprometen la integridad estructural del horno y son sólo cosméticas. Si no se desea la visibilidad de estas grietas capilares, se recomienda encapsular el horno con bloques de hormigón, armazón metálico con tablero de hormigón adosado o rodearlo con otro material incombustible. Si se utiliza este método, deje un mínimo de 3 pulgadas de espacio de aire entre las paredes de encapsulación y la unidad del horno. Este espacio puede dejarse vacío o rellenarse con materiales aislantes como perlita o vermiculita para aislar aún más y detener cualquier transferencia de calor. El perfil exterior del horno puede modificarse para crear cualquier forma o diseño arquitectónico cuando se utiliza este método.

Otra opción es cubrir el horno con una manta de fibra cerámica envuelta con un tornio metálico y recubierta de cemento antes de aplicar los materiales de revestimiento.



Horno de pizza Amerigo™



Horno de pizza Mezzo™

Figura 16. Acabados del horno de pizza

5.0 Construir un fuego

El propietario debe esperar un mínimo de 28 días tras la finalización de la construcción para hacer el primer fuego. Es importante que toda la humedad del horno desaparezca antes de encender el primer fuego. Después de eso, los tres primeros fuegos deben ser pequeños para sazonar y romper suavemente el horno.

Si no se permite el curado completo del mortero, pueden producirse grietas de expansión en las juntas de mortero del horno y en el acabado. Esto no es un defecto estructural y no daña la integridad del producto, pero puede afectar a la apariencia.

Para reducir la posibilidad de que se acumule humedad, se recomienda tratar la chapa exterior de

los hornos con un sellador de agua después de terminar el exterior.

ADVERTENCIA: No encienda un fuego en una unidad que haya sido expuesta a una humedad excesiva.

Para protegerse de la humedad, mantenga la puerta del horno en su sitio y cubra la chimenea cuando el horno no esté en uso.

5.1 Selección de la madera

En los hornos de pizza se puede utilizar cualquier madera curada que sea adecuada para ahumar carnes. La madera de nogal, pacana y mezquite son buenas. El roble es bueno para calentar los hornos y generar un lecho de carbón. Las maderas aromatizadas, como las de manzana y cereza, empapadas en agua, pueden utilizarse para ahumar cuando se inicia la cocción.

El carbón vegetal y el carbón natural en trozos también son una opción para cocinar junto con astillas de madera de frutal para dar sabor.

Evite el uso de madera verde sin curar, ya que tendrá un sabor de humo mucho más fuerte que puede ser dominante, y producirá más hollín y aceites.

Precaución: No utilice papel, basura, troncos sintéticos o madera tratada con petróleo u otros productos químicos.

5.2 Iniciar y mantener el fuego

Se necesita tiempo y experiencia para aprender la naturaleza de un horno de leña. Hay muchas variables que afectan a la cocción, como el tipo y la cantidad de leña, la temperatura ambiente, el tamaño del horno y el plato que se va a cocinar.

La longitud recomendada de los palos de madera es de 612 pulgadas para el horno Mezzo y de 618 pulgadas para el Amerigo. Las tiendas que venden suministros para la barbacoa tendrán madera para ahumar en trozos o cortada más pequeña para ahumadores y hornos de leña.

Al igual que el horno de su casa o un aparato de cocina de gas al aire libre, un horno de leña requerirá un cierto grado de limpieza y mantenimiento después de su uso.

Por su diseño, el conducto de la chimenea de los hornos de leña está infradimensionado para la máxima retención de calor. Esto causará un derrame de humo fuera de la parte delantera de la abertura del horno y dejará hollín, creosota o manchas de humo

en la cara del exterior de los hornos. Este derrame y las manchas son comunes en todas las marcas de hornos de leña sin chimeneas de ventilación. El grado de manchado variará dependiendo del tipo de madera utilizada para cocinar, el grado de curado de la madera, la cantidad y la duración del uso, la dirección y la velocidad del viento junto con otros factores que variarán con cada aplicación. Esto añade carácter y da una apariencia auténtica del viejo mundo a su horno, pero las manchas se pueden eliminar fácilmente con un cepillo de alambre y agua o mediante el uso de una solución de limpieza de mampostería para el hollín y el humo que se puede comprar en la mayoría de las ferreterías, tiendas de mejoras para el hogar, tiendas especializadas en chimeneas o en Internet.

Las herramientas de gestión de incendios se muestran en la Figura 17.



Figura 17. Herramientas de gestión de incendios

La secuencia para encender un fuego es la siguiente:

- Haga un fuego en el centro del suelo del horno y forme un buen lecho de brasas. El tamaño dependerá de lo que se vaya a cocinar y de la cantidad.
- Caliente el horno a 350° a 600°F. Esto puede llevar hasta dos horas. No se recomienda calentar a más de 800°F.
- Cuando se alcance la temperatura deseada, empuje el fuego y las brasas hacia la parte trasera y los lados del horno. Barrer las cenizas finas hacia los lados y la parte trasera del horno utilizando un cepillo de alambre para cenizas. Utilice una de las herramientas mostradas en la figura 14.
- Introduzca las pizzas y cocínelas directamente en el suelo del horno.
- Añada leña según sea necesario para mantener la temperatura deseada. Si se cocinan varias pizzas, puede ser necesario tirar del fuego hacia el centro para recalentar el suelo y repetir el proceso.

5.3 Cocinar

Si el horno ha estado expuesto a la humedad 48 horas antes de su uso, encienda un pequeño fuego y caliente el horno a 250 °F/300 durante dos horas antes de aumentar el calor a la temperatura de cocción. Una solución fácil es quemar una bolsa de 8 a 10 libras de carbón de fósforo y dejar que se quemé completamente. Esto secará lentamente la humedad que el horno ha absorbido.

Como se ha dicho, se recomienda cocinar en un rango de temperatura de 350° a 600°F. El tiempo de cocción dependerá de la temperatura y del artículo que se esté cocinando. El suelo es la fuente de calor que hará la mayor parte de la cocción. Se puede utilizar un medidor de temperatura por infrarrojos como el que se muestra en la figura 18 para medir la temperatura en cualquier lugar del horno y alrededor de él.

Cocinar una pizza en un horno de leña es algo parecido a asar o ahumar carnes en el sentido de que hay muchas variables, como el tipo de madera utilizada, la temperatura y la humedad ambientales, la temperatura del horno y el grosor de la corteza y los ingredientes, que afectan al resultado. La práctica y la experimentación le mostrarán cómo cocinar mejor su estilo de pizza favorito.

- Una pizza italiana tradicional con una corteza gruesa y una fina capa de ingredientes debe cocinarse a 600°F o más durante 3-6 minutos.
- Para las pizzas más gruesas con coberturas más pesadas, se requieren temperaturas más bajas para que se cocinen completamente sin quemarse.
- Una pizza mediana con ingredientes pesados puede cocinarse mejor a 400°F-500°F y requerirá un tiempo de cocción más largo, quizás 15-25 minutos.

Cocine la pizza directamente en el suelo del horno. Introdúzcala en el horno con una paleta de mango largo llamada "peel", utilizando manoplas o almohadillas calientes. Deslice la pizza de la superficie de preparación a la pala y, a continuación, a la superficie de cocción mediante una ligera técnica de sacudidas.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado con las superficies calientes de su horno de pizza. Debido a las altas

temperaturas, se debe tener mucha precaución al cocinar con un horno de leña. Utilice herramientas apropiadas de mango largo y guantes de protección cuando trabaje alrededor de la abertura o introduzca las manos en el horno caliente.

Los utensilios necesarios para cocinar la pizza se muestran en la figura y18 están disponibles en Stone Age Manufacturing.



Figura 18. Herramientas de cocina

6.0 Limpieza, inspección y mantenimiento

Como ocurre con la mayoría de los equipos, la limpieza es la mejor práctica de mantenimiento y contribuirá a que se utilicen muchas horas.

ADVERTENCIA: No limpie el horno cuando esté caliente.

Deje que el fuego y las brasas se consuman por completo y se enfríen antes de limpiarlos. Es mejor esperar hasta el día siguiente antes de retirar las cenizas. Las cenizas deben colocarse en un recipiente metálico con tapa hermética, y retirarse de todos los materiales combustibles, a la espera de su eliminación final. Si las cenizas se eliminan enterrándolas en el suelo o dispersándolas localmente

de otro modo, deben conservarse en el contenedor cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado completamente.

Compruebe los ladrillos refractarios y el mortero en busca de pequeñas grietas. Se expandirá ligeramente con el calor y luego se contraerá al enfriarse. Reemplace los ladrillos refractarios cuando las grietas se abran más de ¼"; o cuando las picaduras se vuelvan extensas y más profundas de 3/16" cuando el horno esté a temperatura ambiente y no esté en uso; o cuando cualquier pieza de refractario de más de 2 pulgadas de diámetro se desprenda.

Si se ha acumulado creosota, debe eliminarse para reducir el riesgo de incendio. Elimine la creosota

utilizando un cepillo de alambre y/o un detergente líquido para la creosota diseñado para este fin. También hay troncos manufacturados disponibles que están diseñados para la eliminación de la creosota. Estos productos están disponibles en la mayoría de las ferreterías locales, tiendas de mejoras para el hogar, tiendas especializadas en chimeneas o en Internet.

Mantenga la puerta en su sitio y una tapa en la chimenea cuando no se utilice para proteger la cámara de cocción interior del horno de la exposición a la humedad.

GARANTÍA LIMITADA

Los productos de Stone Age Manufacturing, Inc. ("Stone Age") han sido cuidadosamente fabricados y sus componentes ensamblados para ofrecer al cliente un producto de calidad. Stone Age garantiza al comprador original los materiales que suministra al cliente contra defectos de fabricación durante un período de veinticinco (25) años a partir de la fecha de compra en las chimeneas homologadas por UL-127, durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha de compra en todas las chimeneas no homologadas, pozos de fuego y otros componentes de mampostería. Otros artículos o componentes accesorios ofrecidos, pero no producidos por Stone Age Manufacturing, Inc. estarán cubiertos por las garantías de sus fabricantes. Esta garantía limitada cubre únicamente los defectos reales de fabricación del producto Stone Age y no cubre los defectos o la mano de obra defectuosa en la instalación del producto o la mampostería u otra estructura en la que se instala. Asimismo, esta garantía no cubre los artículos que se hayan dañado debido al sobrecalentamiento, la modificación, el almacenamiento inadecuado o el mantenimiento. Stone Age reparará o sustituirá, a su elección, cualquier componente defectuoso del producto Stone Age tras recibir una notificación por escrito dirigida a Stone Age. Esta Garantía Limitada cubre únicamente la sustitución de cualquier componente defectuoso dentro del propio producto que se produzca durante el periodo de garantía y no cubre el coste de instalación o retirada de un lugar fijo. **NO SE OFRECE NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA FINES PARTICULARES, QUE SE RECHAZAN ESPECÍFICAMENTE.** Stone Age no se responsabiliza de los daños y perjuicios causados a personas o bienes, ni de otros daños incidentales o consecuentes.

Stone Age Manufacturing, Inc.
11107 E. 126th St. N., Collinsville, OK 74021
<https://stoneagemanufacturing.com>