

UN BUEN HORNO,
UNA GRAN PIZZA,
UN MOMENTO QUE NO SE OLVIDA.

nuestros
HORNOS

DONDE HAY UN HORNO, HAY UN PLAN
QUE VALE LA PENA.



GOZNEY°
ROCCBOX
oven



El horno portátil más famoso de Gozney. Usado por chefs y foodies alrededor del mundo por su diseño compacto y resultados profesionales.

ESPECIFICACIONES *técnicas*



TEMPERATURA

Hasta 500 °C

CAPACIDAD

Pizzas de hasta 12"

COMBUSTIBLE

Gas (accesorio opcional para leña)

¿QUÉ INCLUYE?

- Termómetro
- Patas plegables
- Recubrimiento aislante
- Piedra refractaria

VENTAJAS

- ⊙ Ultra fácil de usar (plug and play)
- ⊙ Tamaño perfecto para casa, patio o terraza
- ⊙ Excelente aislamiento, cocción uniforme
- ⊙ Se puede agregar el kit de leña para una experiencia más rústica



PRECIO

Gozney Rocbox
\$750 + IVA

GOZNEY°
TREAD
oven



El Tread es un horno de fuego profesional, compacto, portátil y ultra potente. Ideal para cocinar pizzas napolitanas, vegetales, carnes o panes con una cocción auténtica.

ESPECIFICACIONES *técnicas*



DIMENSIONES EXTERNAS

41.8 cm (ancho) × 48.4 cm (prof.) × 32 cm (alto)

DIMENSIONES INTERNAS

31 cm (ancho) × 38 cm (prof.) × 15 cm (alto)

TAMAÑO DE LA PUERTA

31 cm × 8,5 cm

PIEDRA DE COCCIÓN

Cordierita extraíble de 1,2 cm

TEMPERATURA MÁXIMA

500 °C (alcanzables en 15–20 min)

COMBUSTIBLE

Gas propano (incluye manguera y regulador)

PESO

13.5 kg (sin empaque) / 16 kg (con empaque)

¿QUÉ INCLUYE?

(versión horno solo)

- Horno Tread
- Manguera de gas + regulador
- Herramientas para nivelar y limpieza
- Manual digital

VENTAJAS

- ☑ Materiales premium, diseño inglés
- ☑ Marca top mundial con excelente soporte
- ☑ Cocción real estilo napolitano en 60–90 segundos
- ☑ Portátil, práctico y poderoso (ideal para uso exterior)

PRECIOS

Tread Oven (solo horno)
\$750

Tread Oven Combo (kit completo)
(incluye horno + soport de pie + pala + mantel + libro “Pizza Volume 1”)
\$1200



GOZNEY° ARC *oven*



Gozney Arc es el horno compacto más avanzado del mundo. Su diseño elegante y minimalista encierra un espacio de cocción sorprendentemente amplio, con tecnología que replica la llama rodante de un horno tradicional a leña. Diseñado para quienes buscan hacer pizza al nivel profesional en casa, de forma rápida, fácil y con mucho estilo.

ESPECIFICACIONES *técnicas*



DIMENSIONES EXTERNAS

48 cm (ancho) × 56.4 cm (prof.) × 34.2 cm (alto)

DIMENSIONES INTERNAS

37.7 cm (ancho) × 46.2 cm (prof.) × 17.3 cm (alto)

TAMAÑO DE LA PUERTA

37.7 cm × 9.5 cm

EMPAQUE

53,6 cm (ancho) × 40.2 cm (prof.) × 64.3 cm (alto)

CAPACIDAD

Pizzas de hasta 12"

PESO

21.5 kg (sin empaque) / 28 kg (con empaque)

¿QUÉ INCLUYE?

- Horno de exterior Arc
- Termómetro
- Manguera de gas de 1.2 m con regulador
- Protector del quemador
- Salida de chimenea
- Herramienta para ajustar la piedra
- Destornillador tipo Torx
- Soporte para fósforos
- Manual de instrucciones

VENTAJAS

- ⊗ Cocina pizzas de 14" en menos de 60 segundos
- ⊗ Llama rodante lateral que simula cocción a leña
- ⊗ Calor distribuido de forma uniforme y constante
- ⊗ Control intuitivo de la llama
- ⊗ Ideal para espacios exteriores reducidos
- ⊗ Materiales resistentes y acabados premium

PRECIOS

Gozney Arc
\$975 + IVA



GOZNEY° ARC XL *oven*



Arc XL es el horno compacto más avanzado del mundo. Con un diseño elegante y un interior espacioso, combina tecnología innovadora y estética Gozney para que hacer pizza sea tan fácil como inolvidable. Ideal para quienes buscan rendimiento, estilo y practicidad en un solo horno.

ESPECIFICACIONES *técnicas*



DIMENSIONES EXTERNAS

53 cm (ancho) × 62.9 cm (prof.) × 34.2 cm (alto)

DIMENSIONES INTERNAS

42.7 cm (ancho) × 51.7 cm (prof.) × 17.3 cm (alto)

TAMAÑO DE LA PUERTA

42.7 cm × 9.5 cm

EMPAQUE

57.2 cm (ancho) × 40.2 cm (prof.) × 69.7 cm (alto)

CAPACIDAD

Pizzas de hasta 16"

PESO

26.5 kg (sin empaque) / 33 kg (con empaque)

¿QUÉ INCLUYE?

- Horno de exterior Arc XL
- Termómetro
- Manguera de gas de 1.2 m con regulador
- Protector del quemador
- Salida de chimenea
- Herramienta para ajustar la piedra
- Destornillador tipo Torx
- Soporte para fósforos
- Manual de usuario

VENTAJAS

- ⊗ Cocina pizzas de 16" en 60 segundos o menos.
- ⊗ Llama rodante lateral que simula cocción a leña
- ⊗ Distribución de calor uniforme y constante.
- ⊗ Control de llama intuitivo.
- ⊗ Ideal para cualquier espacio de cocina al aire libre.
- ⊗ Diseño profesional y duradero con el respaldo de Gozney.

PRECIOS

Gozney Arc XL
\$1200 + IVA



GOZNEY° DOME GEN 2 *oven*



El Dome Gen 2 representa una nueva era de cocina con fuego. Es un horno 40 % más grande que el Dome original, con espacio suficiente para cocinar dos pizzas a la vez y pensado no solo para pizza, sino para preparar comidas completas para familia y amigos.

Ofrece control total: sobre el calor, el combustible y el fuego. Tiene rendimiento de nivel restaurante, pero pensado para que cualquier persona pueda usarlo fácilmente en casa.

ESPECIFICACIONES *técnicas*



DIMENSIONES EXTERNAS

82,6 cm (ancho) × 65,2 cm (prof.) × 98,6 cm (alto)

DIMENSIONES INTERNAS

60,4 cm (ancho) × 49,8 cm (prof.) × 53,1 cm (alto)

TAMAÑO DE LA PUERTA

41,9 cm (ancho) × 13,3 cm (alto)

EMPAQUE

76,1 cm (ancho) × 93,5 cm (prof.) × 60,3 cm (alto)

PESO

62 kg (sin empaque) / 68,4 kg (con empaque)

¿QUÉ INCLUYE?

- Horno Dome Gen 2
- Termómetro digital + pantalla + baterías
- Batería AAA para encendido (instalada)
- Batería recargable (instalada)
- 2 sondas para carne
- Protector de quemador
- Rejilla interna
- Herramienta para ajuste de piedra
- Manguera y regulador de gas
- Herramienta Torx
- Chimenea completa (tubo, collar, parte superior y tapa)
- Guía rápida de inicio



VENTAJAS

- ⊗ 40 % más grande que el modelo original.
- ⊗ Permite cocinar dos pizzas a la vez.
- ⊗ Funciona con leña, gas o carbón.
- ⊗ Termómetro digital y 2 sondas que muestran la temperatura en tiempo real.
- ⊗ Llega ensamblado con todos los accesorios necesarios.
- ⊗ Rendimiento de nivel restaurante, diseñado para uso en casa

PRECIOS

Gozney Dome XL Gen 2
\$3.100 + IVA

GOZNEY° DOME XL GEN 2

oven



Es 90 % más grande que el Dome original, con espacio para cocinar hasta tres pizzas al mismo tiempo. Está diseñado no solo para pizza, sino para grandes celebraciones con familia y amigos.

Ofrece control total sobre el calor, el combustible y el fuego. Rendimiento al nivel de un restaurante, usado por chefs reconocidos, pero fácil de manejar en casa.

ESPECIFICACIONES *técnicas*



DIMENSIONES EXTERNAS

94,6 cm (ancho) × 69,7 cm (prof.) × 99,7 cm (alto)

DIMENSIONES INTERNAS

72,4 cm (ancho) × 54,3 cm (prof.) × 23,8 cm (alto)

TAMAÑO DE LA PUERTA

47 cm (ancho) × 14 cm (alto)

EMPAQUE

81,5 cm (ancho) × 42,4 cm (prof.) × 61,3 cm (alto)

PESO

73 kg (sin empaque) / 80,8 kg (con empaque)

¿QUÉ INCLUYE?

- Horno Dome XL (Gen 2)
- Termómetro digital + pantalla + baterías
- Batería AAA para el encendedor (ya instalada)
- Batería recargable (instalada)
- 2 sondas para carne
- Protector del quemador
- Rejilla de ventilación interna (Duct Grate)
- Herramienta para ajustar la piedra
- Manguera y regulador de gas
- Herramienta Torx (tipo destornillador)
- Tubo de la chimenea
- Collar de la chimenea
- Parte superior de la chimenea
- Tapa de la chimenea
- Guía rápida de inicio

VENTAJAS

- ⊗ Gran capacidad: Cocina hasta 3 pizzas al mismo tiempo.
- ⊗ Versátil: Funciona con leña, gas o carbón.
- ⊗ Control preciso: Termómetro digital + 2 sondas de temperatura.
- ⊗ Viene completamente ensamblado con todos los accesorios.
- ⊗ Rendimiento profesional: Calidad de restaurante en casa.

PRECIOS

Gozney Dome XL Gen 2
\$3.800 + IVA



ENTREGA Y CONDICIONES

- Tenemos algunos hornos para entrega inmediata y otros contrapedido.
- También se pueden coordinar envíos dentro del GAM.
 - Reservas con el 50% y saldo a la entrega.



MÁS INFORMACIÓN:

reina
MARGOT

📍 BARRIO ESCALANTE

📷 @REINAMARGOTCR

📞 506 87368784

REINAMARGOT.COM

