DELLA MIRANDA

CALOR PATAGÓNICO

OBJETOS REFRACTARIOS
100% SUSTENTABLES

www.dellamiranda.com.ar

QUINES SOMOS

DELLA MIRANDA

Somos una empresa familiar dedicada a la producción de objetos refractarios para la **COCINA,** el **HOGAR** y la **CONSTRUCCIÓN.** Brindamos soluciones integrales para calefaccionar cualquier ambiente con modelos económicos, a medida y en todo el país; elaboramos utensilios de cocina altamente resistentes al calor, y nuestros materiales para la construcción tienen alto contenido en alúmina.

LÍNEA CALOR

LÍNEA HOGAR
Construimos hornos de barro, estufas prefabricadas de alto rendimiento, bajo consumo y de bajo impacto ambiental. Las hacemos a medida .

LÍNEA GOURMET

LÍNEA GOURMET
Hacemos una gran variedad de utensilios artesanales fáciles de usar, duraderos y resistentes. Piedras para pizza, cazuelas, braseros y mucho más.

LÍNEA CONSTRUCCIÓN

LÍNEA CONSTRUCCIÓN
Somos especialistas en material refractario. Fabricamos ladrillos y tejuelas; pisos rústicos, bordes de piletas y revestimientos .

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON ELABORADOS EN LA PATAGONIA, CON ARCILLAS ESPECIALMENTE SELECCIONADAS, Y CON MANO DE OBRA LOCAL.

DELLA MIRANDA
CALOR PATAGÓNICO

NEUQUEÑA I (Estufas Rusas Modulares)

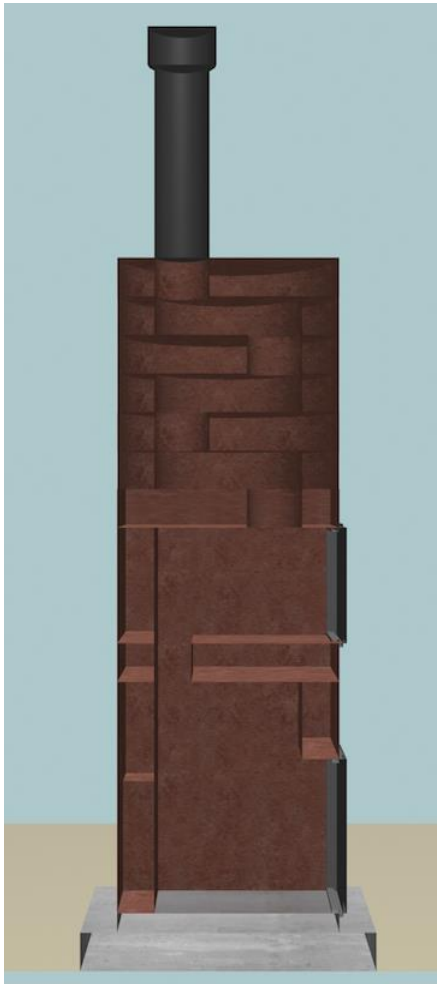
En la Patagonia, dada la complejidad geográfica y el gran crecimiento demográfico de la región, resulta cada vez más necesario abastecer de calor eficiente a muchas familias que no tienen acceso a la red de gas natural.

Por eso, desarrollamos la **NEUQUEÑA I**, una estufa rusa modular a leña, de alto rendimiento, construida con elementos refractarios. Además de ser económica, es de fácil y rápida construcción y sus principales beneficios son:

- **Ahorro energético -** Favorecen el bajo consumo de leña,
- **Gran inercia térmica -** Tienen una gran capacidad de acumular calor,
- **Múltiples usos -** Pueden ser para calefaccionar y cocinar si incluye horno.
- **Saludables -** Son de sana combustión y mejoran la calidad del aire intradomociliario

LA INNOVACIÓN EN MATERIA DE ENERGÍA DEPENDE DE LA EFICIENCIA. AMBAS CUALIDADES PUEDEN MEJORAR CONSIDERABLEMENTE LA CALIDAD DE VIDA DEL HOMBRE.

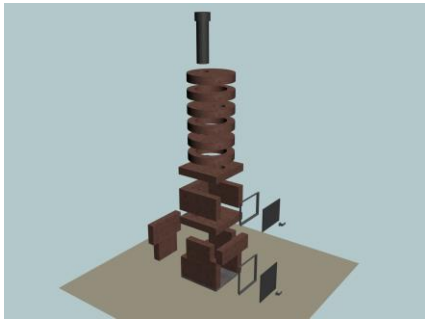
NEUQUEÑA I

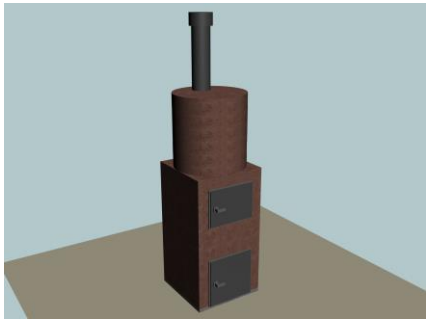


Dada su capacidad de acumulación, el funcionamiento de la **NEQUEÑA I** está basado en el aprovechamiento del calor al máximo.

Este aprovechamiento eficiente de la energía no ocurre con los hogares tradicionales o salamandras de hierro que no logran acumular el calor y, por lo tanto, se aprovecha solamente un 40%.

- Por su tiraje especial y los materiales refractarios aprovecha el calor de la leña hasta en un 87%.
- Son de fácil y rápida construcción. Se adaptan a cualquier espacio y medida.





*ENERGÍA **EFICIENTE***
*CALOR **INTELIGENTE***

DELLA MIRANDA
CALOR PATAGÓNICO

HORNOS DE BARRO

Construimos **hornos de barro** a medida, acorde a las necesidades de quien lo solicita. Esta modalidad nos permite hacer hornos de barro en casas, quinchos o locales gastronómicos y personalizar tanto el diseño general como la terminación final, según la estética del lugar.

- Ideal para cocinar pizzas, empanadas, verduras y todo tipo de carnes con el particular sabor que brinda la cocción a leña.
- Favorecen el ahorro energético porque son de bajo consumo de leña gracias a la gran inercia térmica que tienen, la cual le brinda una gran capacidad de acumular calor.

PARRILLAS, BRASEROS Y UTENSILIOS

LÍNEA GOURMET

Desarrollamos un línea de elementos para cocinar que incluye parrillas de fácil instalación, braseros portátiles y utensilios artesanales.

Todos los productos de la línea gastronómica son hechos a mano con barros y arcillas fáciles de modelar de lo que resultan objetos para la cocina muy resistentes, duraderos y con alta tolerancia al calor.

Francis Mallmann

Ale Marchant

Reconocidos chefs eligen nuestros productos para elaborar sus recetas. Y en cada feria gastronómicas que participamos, comprobamos la gran aceptación que tienen nuestros utensilios en el mundo gastronómico.

DELLA MIRANDA
CALOR PATAGÓNICO

UTENSILIOS

LÍNEA GOURMET

Hacemos una gran variedad de utensilios artesanales fáciles de usar que no sólo sirven para cocinar a fuego directo o en horno tradicional, sino que además, son ideales para mantener la comida caliente, una vez servida.

- Piedras para pizza y empanadas, cazuelas, piedras para pan caliente, queseritas, provoleteras, ollitas y mucho más.

DELLA MIRANDA
CALOR PATAGÓNICO

PARRILLAS Y BRASEROS

LÍNEA GOURMET

Hacemos parrillas con material refractario, de distintas medidas y con modalidad portátil. Además, hemos desarrollado un brasero transportable para múltiples usos que permite cocinar a leña cualquier tipo de alimento.

Brasero "Sus Vin": es de material refractario aireado. Desmontable y portátil. Especial para hacer grillados, brochettes y crocantes pizzas a la piedra.

Parrillas: son de material refractario y estructura de hierro. Conservan el calor por mucho tiempo y utilizan menos leña que las parrillas tradicionales. Se hacen a pedido.

DELLA MIRANDA
CALOR PATAGÓNICO

MATERIALES

Somos especialistas en la fabricación de materiales refractarios y no refractarios, aptos para la construcción.

MATERIALES REFRACTARIOS: fabricamos ladrillos y tejuelas especiales para la construcción de parrillas, hornos de barro y estufas rusas para el hogar.

PISOS RÚSTICOS: se pueden colocar en de todo tipo de superficie, tanto en interiores como en lugares expuestos a la intemperie (bordes de piletas, patios y jardines, etc).

REVESTIMIENTOS: simulan la estética del ladrillo a la vista. Son hechos a mano.

Todos los materiales refractarios que fabricamos están hechos con arcillas de alto contenido de alúmina (hace que conserven por mucho tiempo el calor),

DELLA MIRANDA
CALOR PATAGÓNICO

CONTACTO

CONTACTANOS
(0299) 15 574-8957

ESCRIBINOS
info@dellamiranda.com.ar

VISITANOS
Cipolletti - Rio Negro

SEGUINOS
/della.miranda

www.dellamiranda.com.ar

DELLA MIRANDA
CALOR PATAGÓNICO

#CALORPATAGONICO

DELLA MIRANDA

CALOR PATAGÓNICO