



## ***SERIE TRADIZIONE***

**FORNI PER PIZZERIA CON PIANO FISSO  
OVENS WITH FIXED COOKING SURFACE  
FOURS A SURFACE DE CUISSON FIXE  
PIZZERIA-OFEN MIT FESTER OBERSEITE**

*Made in Italy by ForniDorigo.com*



# L'azienda

## The company - L'entreprise - Das Unternehmen

**FORNI DORIGO è un'azienda giovane ed entusiasta composta da un team di tecnici esperti. Progettiamo e realizziamo in Italia una linea completa di forni che propone la giusta soluzione per qualsiasi ambiente, in base al numero di coperti, estetica e caratteristiche di funzionamento desiderate.**

**Oggi produciamo la linea più completa e con sistemi di cottura più avanzati di ogni altro concorrente con oltre 200 soluzioni: piano cottura unico 8 cm o a spicchi in materiale refrattario da 85 cm a 165 cm, soluzioni combinate di legna e gas, forni a piano fisso e rotante, montato e smontato in pezzi e in kit di montaggio, sistemi a gas innovativi e dai consumi più bassi nel mercato.**

FORNI DORIGO is a young and enthusiastic company formed by a team of technical experts. We design and produce in Italy a complete line of ovens that offers the right solution for any environment, based on the number of seats, aesthetics and the desired operating characteristics. Today, we produce the most comprehensive line with baking systems more advanced than any other competitor with more than 200 types of combinations: with a plate in one piece of 8cm or in four pieces. Wood, gas and mixed ovens, with fixed and rotating plates, already assembled or disassembled into pieces, with the newest gas burner system with the lowest gas consumption

FORNI DORIGO est une entreprise jeune et enthousiaste formée par une équipe d'experts techniques. Nous concevons et produisons en Italie une gamme complète de fours qui offre la bonne solution pour tout environnement, en fonction du nombre de couverts, de l'esthétique et des caractéristiques de fonctionnement souhaitées. Aujourd'hui, nous produisons la ligne la plus complète avec des systèmes de cuisson plus avancés que tout autre concurrent avec plus de 200 types de combinaisons, avec une sole en une seule pièce de 8cm ou en quatre pièces. Fours à bois, à gaz et mixtes, avec soles fixes et rotatives, déjà assemblés ou démontés en pièces détachées, avec le dernier système de brûleur à gaz avec la plus faible consommation de gaz

FORNI DORIGO ist ein junges und enthusiastisches Unternehmen, das aus einem Team von erfahrenen Technikern besteht. Wir entwerfen und produzieren in Italien eine komplette Ofenlinie, die für jede Umgebung die richtige Lösung bietet, basierend auf der Anzahl der Sitze, der Ästhetik und den gewünschten Betriebseigenschaften. Heute produzieren wir die vollständigste Linie und mit fortschrittlicheren Kochsystemen als jeder andere Mitbewerber mit über 200 Lösungen: Einzelkochfeld 8 cm oder Keile aus feuerfestem Material von 85 cm bis 165 cm; kombinierte Holz- und Gaslösungen, feste und drehbare Bodenöfen, zusammengebaut und zerlegt in Stücke und in Bausatz, innovative Gassysteme mit dem geringsten Verbrauch auf dem Markt.

# DESIGN

I NOSTRI FORNI VENGONO RIFINITI SEGUENDO 3 TIPOLOGIE DI DESIGN  
OUR OVENS ARE FINISHED FOLLOWING 3 TYPES OF DESIGN  
NOS FOURS SONT FINIS SELON 3 TYPES DE CONCEPTION  
UNSERE OFEN SIND NACH 3 ARTEN VON DESIGN FERTIG



**MET**



**CUP**



**MOS**

# Forni con piano cottura FISSO

Oven with FIXED cooking surface - Four avec surface de cuisson FIXE -

Öfen mit FIXED Kochfeld



**I componenti del forno sono costruiti in materiale refrattario vibrato ad alta densità di alluminia garantendo un'elevata tenuta termica. Tutti i forni sono predisposti per l'installazione dei nostri speciali bruciatori a gas. Struttura di sostegno metallico robusta e rinforzata.**

The oven is built by refractory vibrated material with high alumina and guarantees a better thermal stability. All ovens are prepared to be inserted with our special gas burners. Robust metal reinforced support.



Le four est fabriqué à partir de matériaux vibrants réfractaires à haute teneur en aluminium et garantit une meilleure stabilité thermique. Tous les fours sont prêts à insérer nos brûleurs à gaz spéciaux. Support renforcé en métal robuste

Die Ofenkomponenten bestehen aus Material Feuerfestes Vibrato aus Aluminiumoxid mit hoher Dichte. Sicherstellung einer hohen thermischen Beständigkeit. Alle Öfen sind für die Installation unserer speziellen Gasbrenner vorbereitet. Starke und verstärkte Metalltragstruktur.



# Le caratteristiche

## Features - Les caractéristiques - Die Eigenschaften

**Le cupole e i piani di cottura sono lisci e compatti senza la presenza di bolle d'aria.**

**Il piano è posizionato all'interno della cupola e può essere sostituito senza demolire il forno.**

**Nei forni montati il piano di cottura viene fornito in un pezzo unico da 80 mm di spessore. Il piano nel modello "Roma" pesa più di 380kg.**

**Nei forni in kit di assemblaggio il piano di cottura viene fornito in 5 spicchi da 60 mm di spessore.**

**Misure diametro disponibili in cm:**

**85 - 90 - 100 - 115 - 145 - 165**

La sole est positionnée à l'intérieur du dôme et peut être remplacée sans démolir le four

Dans les fours équipés, la sole de cuisson est fournie en une seule pièce de 80 mm d'épaisseur. La surface de cuisson dans le modèle "Rome" pèse plus de 380kg

Dans les fours en kit d'assemblage, la surface de cuisson est fournie en 5 pièces de 60 mm d'épaisseur. Diamètres disponibles en cm: 85 - 90 - 100 - 115 - 145 - 165

The dome and the cooking surface are smooth and compact without the presence of air bubbles.

The surface is positioned inside the dome and can be replaced without demolishing the oven.

In fitted ovens, the cooking surface is supplied in a single piece of 80 mm thick. The cooking surface in the "Rome"; model weighs more than 380kg.

In ovens in assembly kit, the cooking surface is supplied in 5 wedges of 60 mm thick.

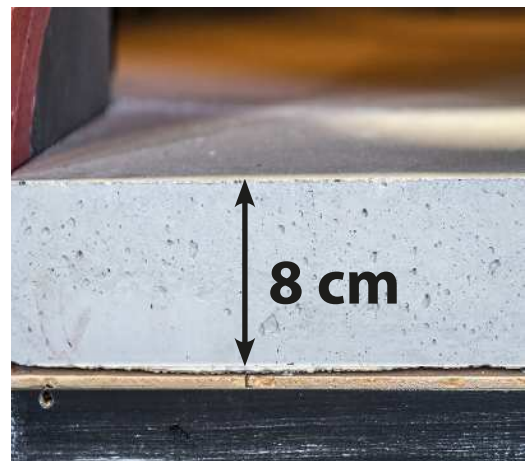
Available diameter sizes in cm:

85 - 90 - 100 - 115 - 145 - 165

Die Kuppeln und Kochfelder sind glatt und kompakt ohne Luftblasen. Die Oberseite befindet sich im Inneren der Kuppel und kann ausgetauscht werden, ohne dass der Ofen abgerissen werden muss. In den eingebauten Öfen wird das Kochfeld in einem Stück mit einer Dicke von 80 mm geliefert. Die Boden im Modell "Rom" wiegt mehr als 380 kg. Bei Öfen in Montagesätzen wird das Kochfeld in 5 60 mm dicken Scheiben geliefert.

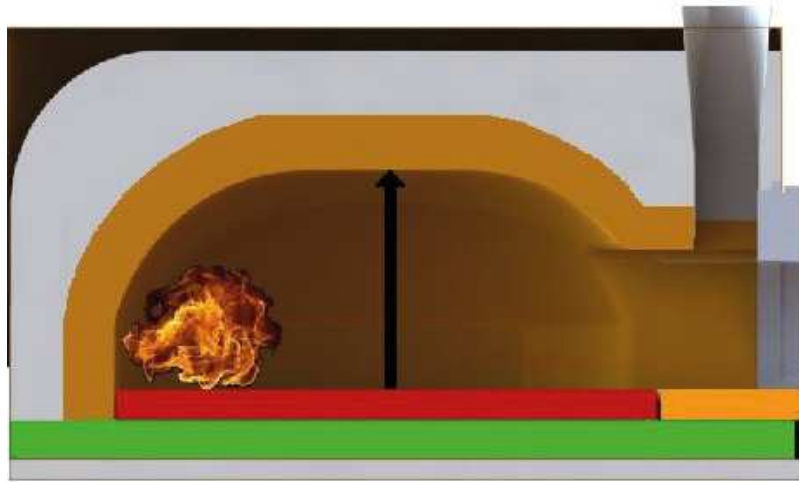
Verfügbare Durchmesser in cm:

85 - 90 - 100 - 115 - 145 - 165



# Le caratteristiche

Features - Les caractéristiques - Die Eigenschaften



## CUPOLA

**Curvatura Volta sferica e perfettamente arrotondata, permette un percorso aerodinamico dei fumi. L'altezza è di 44 cm dal piano cottura. La cupola appoggia esternamente al piano di cottura.**

## DOME

The curvature of the dome has a spherical shape that provides maximum ventilation and combustion of wood. The height from the floor to the roof and firing of 44 cm. The Dome is situated external to the base.

## ISOLAMENTI SUPERIORI

**La coibentazione è eseguita con fibra ceramica resistente fino a 1.400°C con uno spessore minimo di 20 cm.**

## UPPER INSULATION

The insulation is made with ceramic fiber resistant up to 1,400 ° C with a minimum thickness of 20cm.

## ISOLAMENTI INFERIORI

**Utilizziamo due tipi di isolamento inferiore del totale di 12 cm. Sotto la vasca la temperatura è di 40°C, ottenendo notevoli risparmi energetici.**

## LOWER INSULATION

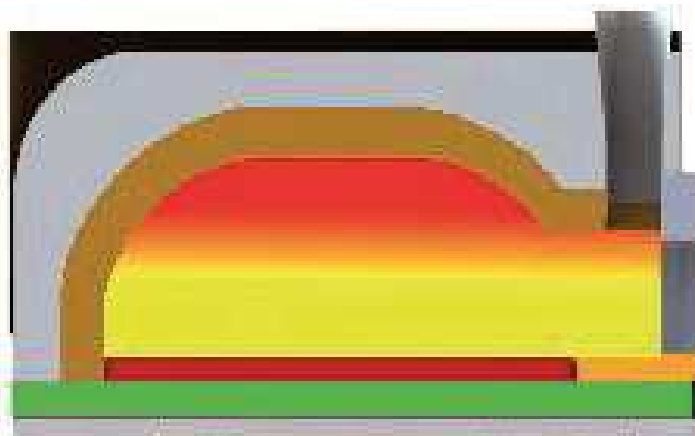
We use two types of insulation less than 12 cm in total. Under the oven the temperature is only 40 ° C giving considerable energy savings.

## DAVANZALE

**Davanzale profondo fino a 35 cm e chiuso dalle pareti refrattarie.**

## DEEP SILL

The sill is 35 cm and protected by concrete material.



# Le caratteristiche

Features - Les caractéristiques - Die Eigenschaften



## DÔME

La courbure du dôme a une forme sphérique qui offre une ventilation maximale et une combustion de bois.  
La hauteur du sol au toit et le tir de 44 cm.  
Le Dôme s'appuie sur l'extérieur de la base.

## DOME

Sphärische und perfekt abgerundete Krümmung ermöglicht einen aerodynamischen Pfad der Dämpfe.  
Die Höhe beträgt 44 cm vom Kochfeld.  
Die Kuppel steht außerhalb des Kochfelds.

## ISOLATION SUPÉRIEURE

L'isolation est faite avec des fibres céramiques résistantes jusqu'à 1 400 ° C avec une épaisseur minimale de 20 cm

## HÖHERE ISOLATION

Die Isolierung erfolgt mit Keramikfaser beständig bis 1.400 ° C bei einer minimalen Dicke von 20 cm.

## ISOLATION INFÉRIEURE

Nous utilisons deux types d'isolation de moins de 12 cm au total. Sous le four, la température ne dépasse que 40 ° C des économies d'énergie considérables.

## UNTERE ISOLIERUNG

Wir verwenden zwei Arten der niedrigeren Isolation als die Gesamtmenge von 12 cm.

Unter dem Tank beträgt die Temperatur 40 ° C, wodurch erhebliche Energieeinsparungen erzielt werden.

## DEEP SILL

Le seuil est de 55 cm et protégé par des matériaux en béton.

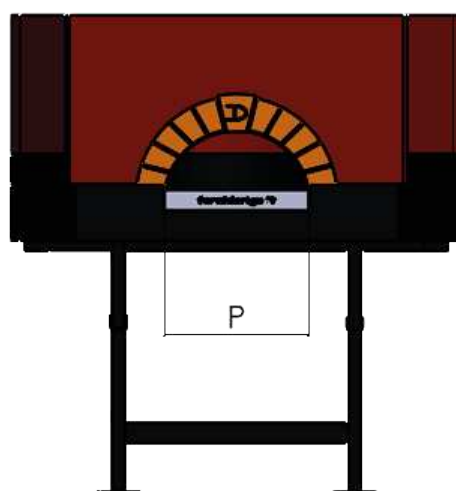
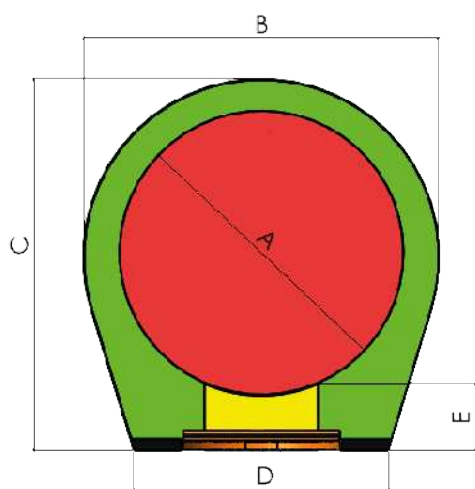
## SILL

Bis zu 35 cm tief und durch feuerfeste Wände geschlossen.



# Dati tecnici forni a LEGNA

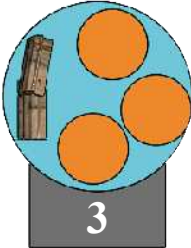
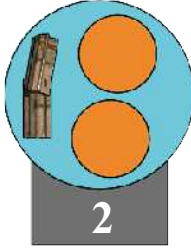
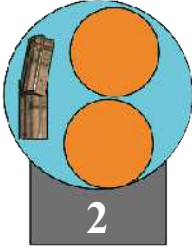
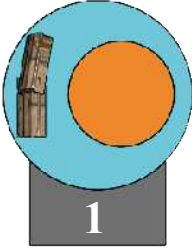
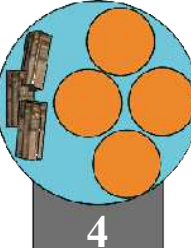
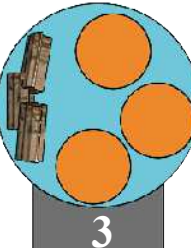
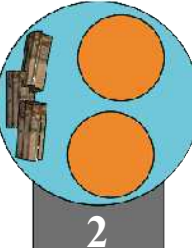
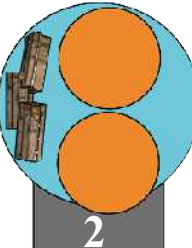
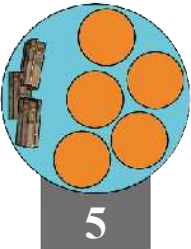
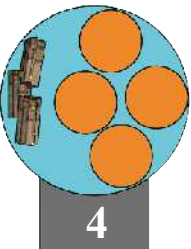
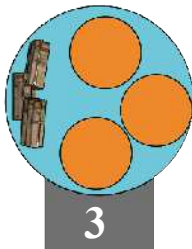
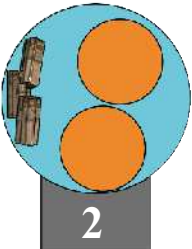
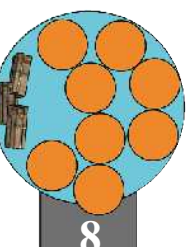
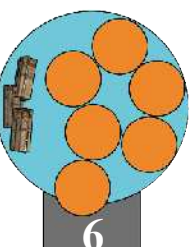
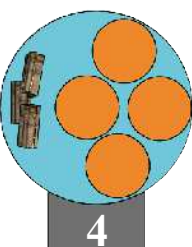
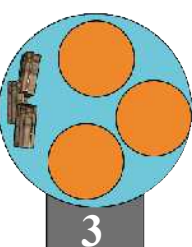
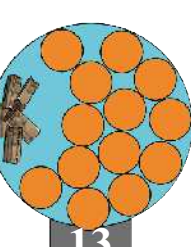
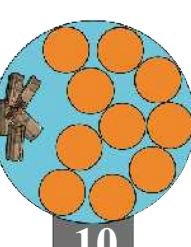
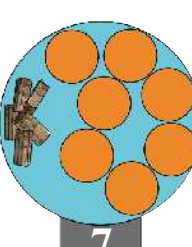
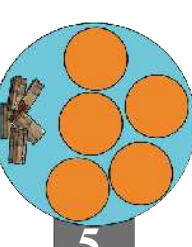
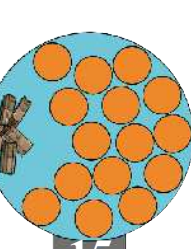
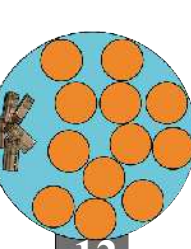
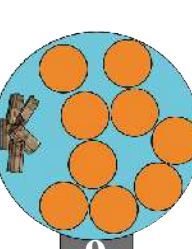
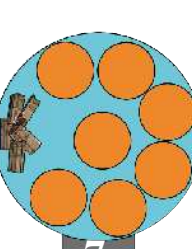
Technical data WOOD - Données techniques Four à bois - Technische Daten für HOLZÖfen



FORNI A LEGNA WOOD OVENS	A	B	C	D	E	P	KG M MET	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE & Ø CAPACITA'			TOT KW MAX
										30	33	38	
GENOVA L	80	120	130	100	24	46	750	900	1000	3	2	2	20
SORRENTO L	90	130	140	100	30	46	900	1050	1100	4	3	2	22
NAPOLI L	100	145	155	130	34	58	950	1100	1200	5	4	3	24
MILANO L	115	150	165	130	35	58	1100	1300	1500	7	6	4	26
VENEZIA L	145	180	195	130	35	58	1300	1500	1650	10	8	7	30
ROMA L	165	200	220	130	32	58	1450	1750	1900	13	11	9	35



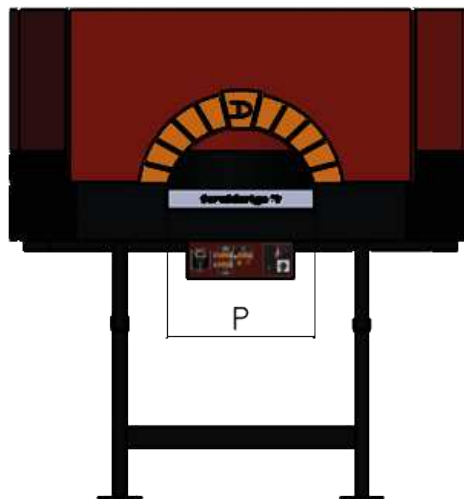
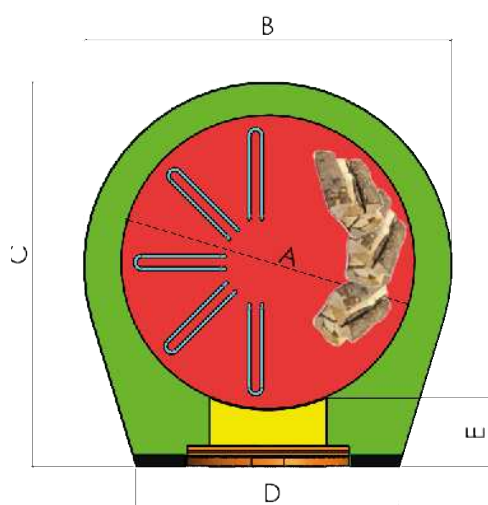
**Nr. pizze per modello - N° pizza per model**  
**Nombre de pizzas par modèle - Anzahl Pizzen pro Modell**

	<b>Ø30cm 12"</b>	<b>Ø33cm 13"</b>	<b>Ø38cm 15"</b>	<b>Ø45cm 18"</b>
<b>Ø 80</b>	 3	 2	 2	 1
<b>Ø 90</b>	 4	 3	 2	 2
<b>Ø 100</b>	 5	 4	 3	 2
<b>Ø 115</b>	 8	 6	 4	 3
<b>Ø 145</b>	 13	 10	 7	 5
<b>Ø 165</b>	 15	 12	 9	 7

# Dati tecnici forni legna elettrico

Technical data hybrid - Données techniques Four hybride

Technische Daten Hybrid



FORNI IBRIDO LEGNA ELETTRICO WOOD ELECTRIC HIBRID OVENS	A	B	C	D	E	P	KG M MET	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE & Ø CAPACITA'			TOT KW MAX
										30	33	38	
										NAPOLI L EL	100	145	
MILANO L EL	115	150	165	130	35	58	1100	1300	1500	7	6	4	3 x 900w
VENEZIA L EL	145	180	195	130	35	58	1300	1500	1650	11	8	6	5 x 900w
ROMA L EL	165	200	220	130	32	58	1450	1750	1900	13	12	9	5 x 900w

**Nr. pizze per modello - N° pizza per model**  
**Nombre de pizzas par modèle - Anzahl Pizzen pro Modell**

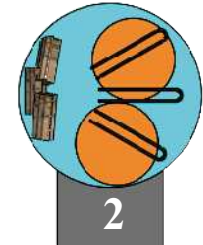
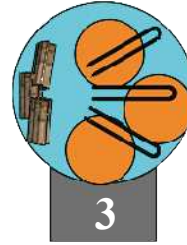
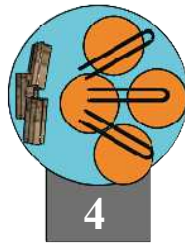
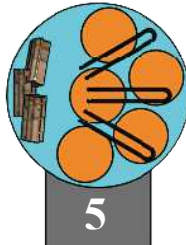
**Ø30cm**  
**12"**

**Ø33cm**  
**13"**

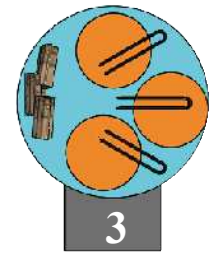
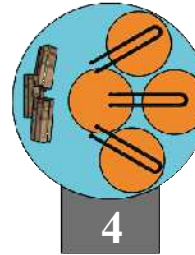
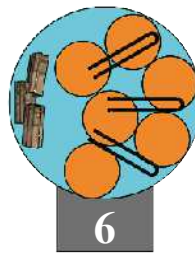
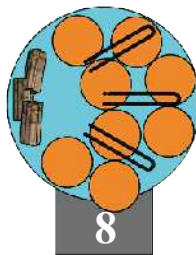
**Ø38cm**  
**15"**

**Ø45cm**  
**18"**

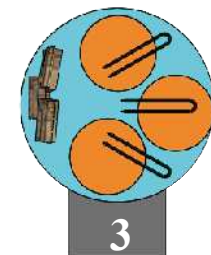
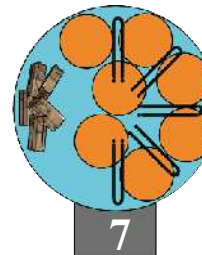
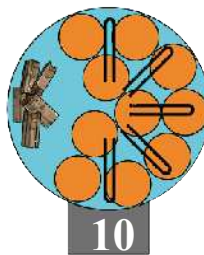
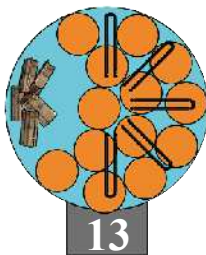
Ø 100



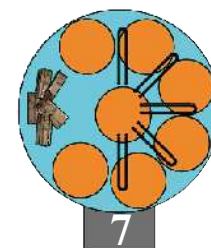
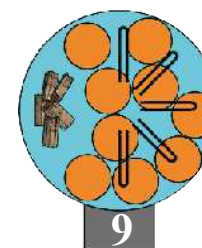
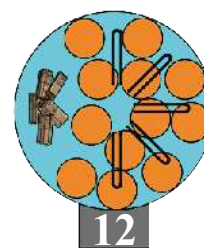
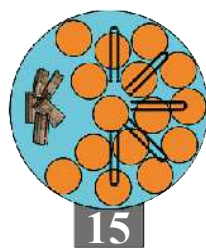
Ø 115



Ø 145

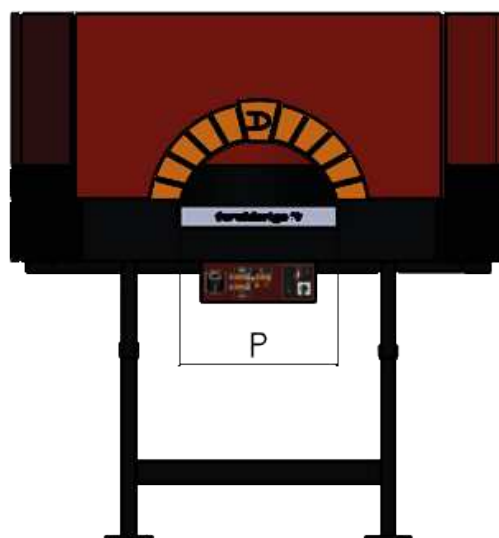
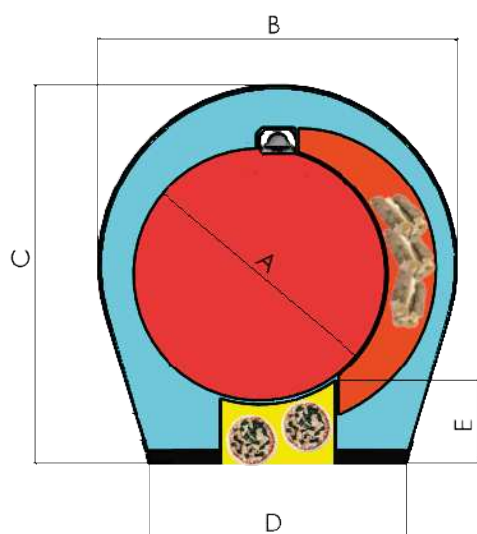


Ø 165



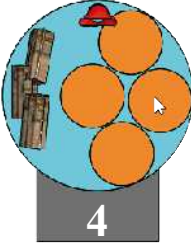
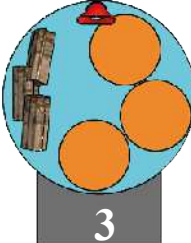
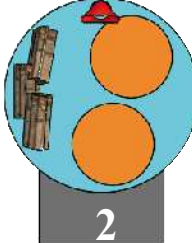
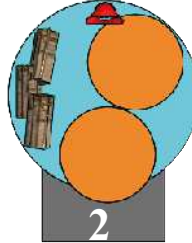
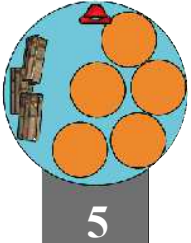
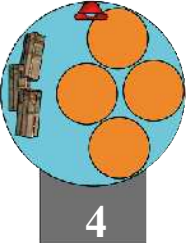
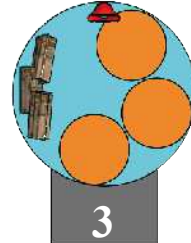
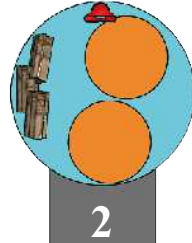
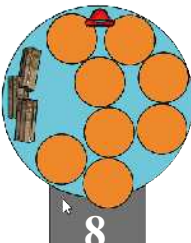
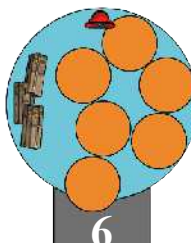
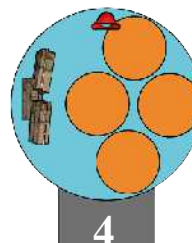
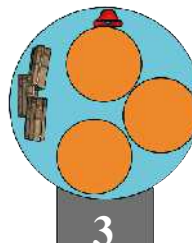
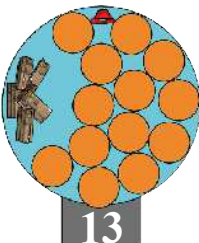
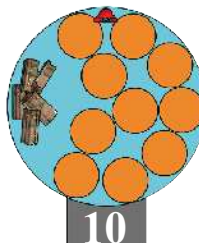
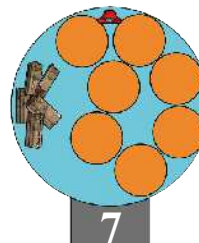
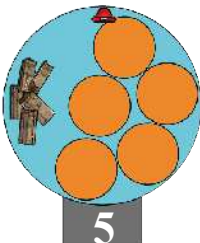
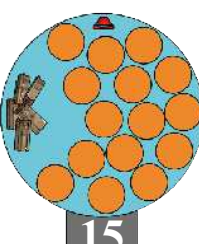
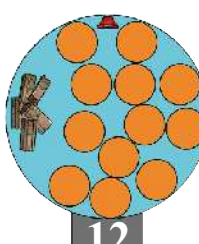
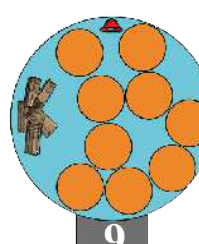
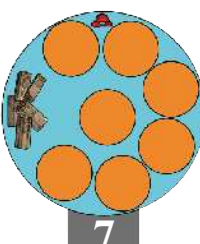
# Dati tecnici forni legna GAS

Technical data wood GAS - Données techniques Four à bois GAZ - Technische Daten der holtz GAS-Öfen



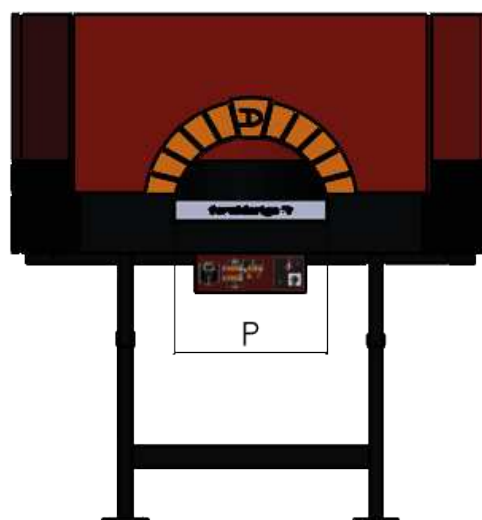
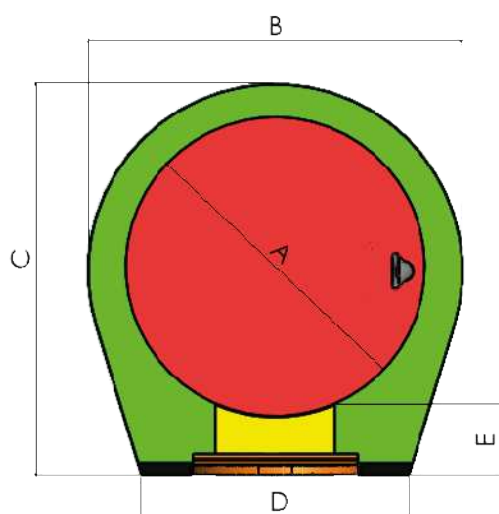
FORNI IBRIDO LEGNA GAS WOOD GAS HIBRID OVENS	A	B	C	D	E	P	KG M MET	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE & ØCAPACITA'			TOT KW MAX
										30	33	38	
										<b>SORRENTO L G</b>	90	130	
<b>NAPOLI L G</b>	100	145	155	130	34	58	950	1100	1200	5	4	3	24
<b>MILANO L G</b>	115	150	165	130	35	58	1100	1300	1500	6	6	4	26
<b>VENEZIA L G</b>	145	180	195	130	35	58	1300	1500	1650	9	10	6	30
<b>ROMA L G</b>	165	200	220	130	32	58	1450	1750	1900	13	12	9	35

**Nr. pizze per modello - N° pizza per model**  
**Nombre de pizzas par modèle - Anzahl Pizzen pro Modell**

	<b>Ø30cm 12"</b>	<b>Ø33cm 13"</b>	<b>Ø38cm 15"</b>	<b>Ø45cm 18"</b>
<b>Ø 90</b>	 4	 3	 2	 2
<b>Ø 100</b>	 5	 4	 3	 2
<b>Ø 115</b>	 8	 6	 4	 3
<b>Ø 145</b>	 13	 10	 7	 5
<b>Ø 165</b>	 15	 12	 9	 7

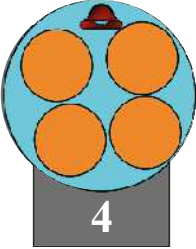
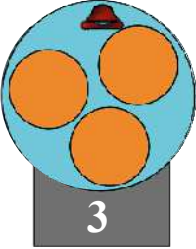
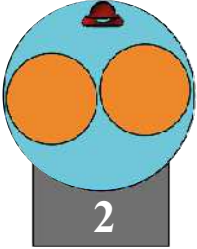
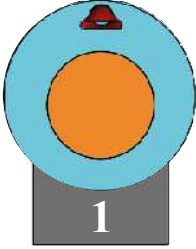
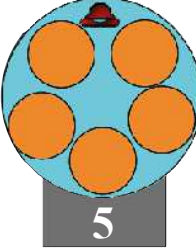
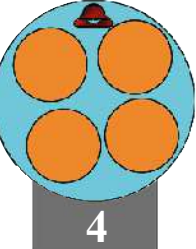
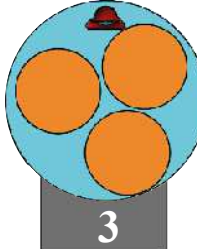
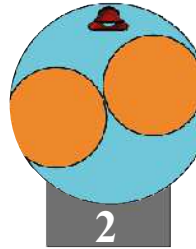
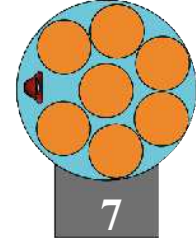
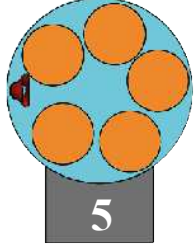
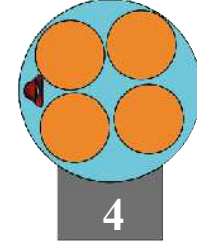
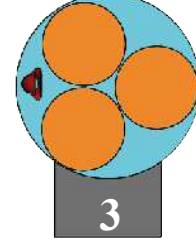
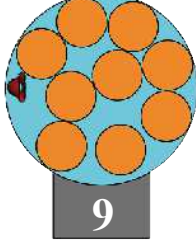
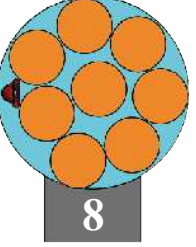
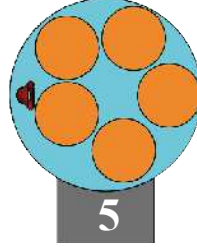
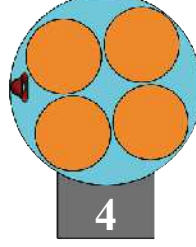
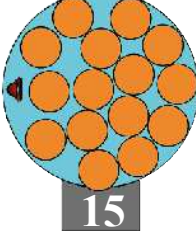
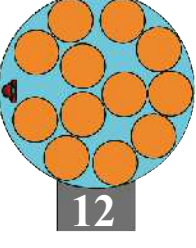
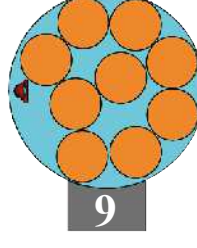
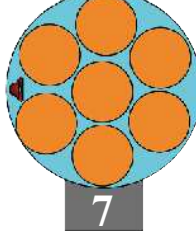
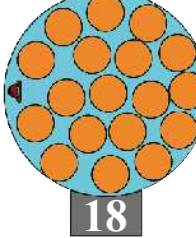
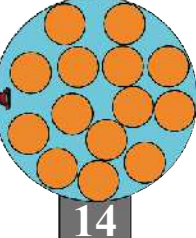
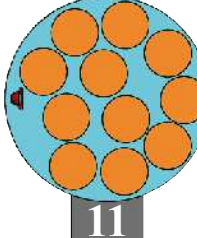
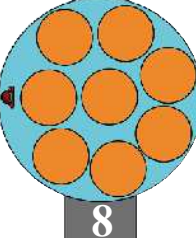
# Dati tecnici forni a GAS

Technical data GAS - Données techniques Four à GAZ  
Technische Daten der GAS-Öfen



FORNI A GAS GAS OVENS	A	B	C	D	E	P	KG M ST	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE & Ø CAPACITA'			TOT KW MAX
										30	33	38	
GENOVA G	80	120	130	100	24	46	750	900	1000	4	3	2	20
SORRENTO G	90	130	140	100	30	46	900	1050	1100	5	4	3	22
NAPOLI G	100	145	155	130	34	58	950	1100	1200	7	5	4	24
MILANO G	115	150	165	130	35	58	1100	1300	1500	9	8	5	26
VENEZIA G	145	180	195	130	35	58	1300	1500	1650	14	11	8	30
ROMA G	165	200	220	130	32	58	1450	1750	1900	18	14	11	35

*Nr. pizze per modello - N° pizza per model*  
*Nombre de pizzas par modèle - Anzahl Pizzen pro Modell*

	<b>Ø30cm 12"</b>	<b>Ø33cm 13"</b>	<b>Ø38cm 15"</b>	<b>Ø45cm 18"</b>
<b>Ø 80</b>	 4	 3	 2	 1
<b>Ø 90</b>	 5	 4	 3	 2
<b>Ø 100</b>	 7	 5	 4	 3
<b>Ø 115</b>	 9	 8	 5	 4
<b>Ø 145</b>	 15	 12	 9	 7
<b>Ø 165</b>	 18	 14	 11	 8

# Piani cottura

Cooking surfaces - Plaques de cuisson - Kochfelder



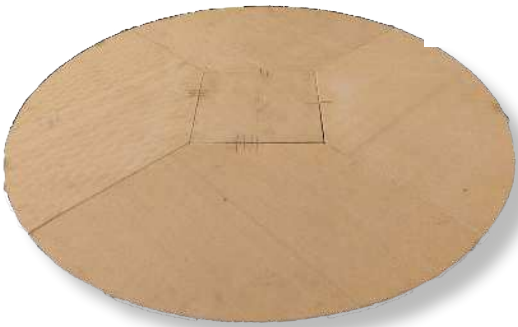
**Piano in cotto refrattario in resistente alle alte temperature con superficie porosa.**

**Piano in cordierite ad alta trasmissione termica ed assorbenza dell'umidità'**

**Piano refrattario a 5 spicchi spessore 6cm**

**Piano unico in cemento refrattario con**

**Piano "Biscotto" di Sorrento per cottura ad alta temperatura della pizza Napoletana**



Cooking surface made of refractory terracotta resistant to high temperatures with porous surface.

Cordierite cooking surface with high thermal transmission and moisture absorption

Refractory cooking surface in 5 wedges

One piece cooking surface in refractory concrete with a thickness of 8cm for maximum thermal resistance

Cooking surface "Biscotto" for traditional Neapolitan pizza cooked at high temperature



Plateau en terre cuite réfractaire résistant aux hautes températures avec surface poreuse.

Dessus en cordierite à haute transmission thermique et absorption d'humidité

Plancher réfractaire à 5 pièces

Plateau simple en béton réfractaire d'une épaisseur de 8 cm pour une résistance thermique maximale

Plateau "Biscotto" de Sorrento pour la cuisson à haute température de la pizza Napolitaine



Top in feuerfestem Terrakotta in beständig gegen hohe Temperaturen mit poröser Oberfläche.

Cordierit-Oberteil mit hoher Wärmeübertragung und Feuchtigkeitsaufnahme

Feuerfester Boden mit 5 Segmenten

Top in feuerfestem Terrakotta in beständig gegen hohe Temperaturen mit poröser Oberfläche.

Sorrento "Biscotto" Top für das Hochtemperaturkochen von neapolitanischer Pizza





# Dettagli Tecnici forni fissi

TECH SPECS FIXED OVENS - DÉTAILS TECHNIQUES DES FOURS FIXES - FESTE ÖFEN

**Rivestimento metallico in acciaio galvanizzato**  
**Raccordo Fumi Ø 20 cm**  
**Isolamento superiore in fibra di ceramica**  
**Arco frontale**  
**Davanzale**  
**Piano di cottura con isolante inferiore 8 cm e isolante inferiore 4 cm**  
**Vasca metallica robusta**  
**Supporto metallico di sostegno forno**  
**Bruciatore a gas venturi VEN 2**  
**Quadro comando digitale**  
**Manopola di regolazione fiamma**  
**Bruciatore POW con sistema aria forzata**

Galvanised metallic panels  
Smoke Flue Connection Ø 20 cm  
Upper Insulation in ceramic fiber  
Front arc  
Windowsill  
Cooking base with lower insulation 8 cm and lower insulation of 4 cm  
Robust metal tank  
Oven metal support  
Gas burner with atmospheric system - VEN 2  
Digital control framework  
Flame regulation knob  
Gas burner with forced air system - pow

Panneaux métalliques galvanisés  
Raccord de fumée de fumée Ø 20 cm  
Isolation supérieure en fibre céramique  
Arc avant  
Fenêtrètrès  
Isolation inférieure 8 cm, - Isolation inférieure de 4 cm  
Réservoir métallique robuste  
Support de métal de four  
Brûleur à gaz avec système atmosphérique VEN 2  
Cadre de contrôle numérique  
Bouton de réglage de la flamme  
Brûleur à gaz avec système d'air force Pow

Metallbeschichtung in verzinktem Stahl  
Rauchanschluß Ø 20 cm  
Obere Isolierung in Keramikfaser  
Bug vorne  
Fensterbank  
Kochfeld mit unterer Isolierung 8 cm und untere Isolierung 4 cm  
Robuster Metallbehälter  
Ofenstütze aus Metall  
VEN 2 Venturi-Gasbrenner  
Digitales Bedienfeld  
Einstellknopf für die Flamme  
POW-Brenner mit Umluftsystem



# Bruciatori a gas a fiamma radiante

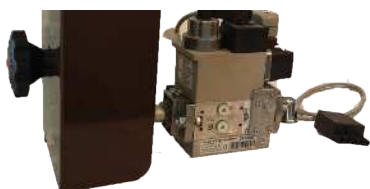
Gas burner with radiant flame - Brûleurs à gaz à flamme rayonnante - Strahlungsflamngasbrenner



## SISTEMA ARIA FORZATA - POWER



Il bruciatore riproduce la fiamma irradiante grazie alla miscelazione di gas e aria regolata da apposite valvole e ventilatori silenziosi ed esce attraverso un bocchaglio in ghisa temperato di forma brevettata. Il bruciatore più potente del mercato in termini di prestazioni e consumi. Si recuperano fino a 3 pizze per l'assenza di brace e cenere. Sostituisce la legna ed evita i problemi di carico, scarico e insetti. Dispone di quadro digitale o elettrico con sonde termostatiche, manopola di regolazione fiamma di cottura, apparecchiatura di controllo, elettrodi in ceramica, valvole di regolazione con stabilizzatore incorporato, pressostato aria, motore trasformatore. La fiamma luminosa viene posizionata a destra o a sinistra nascosta dalla bocca di apertura.



## MANOPOLA REGOLAZIONE FIAMMA

La manopola per regolazione fiamma consente un accurato controllo della fiamma permettendo all'operatore di impostare la potenza in base al tipo di pizza cotta e al tempo di cottura per un risultato perfetto.

## FORCED AIR SYSTEM - POWER



The burner reproduces the radiant flame thanks to the mixing of gas and air regulated by special valves and silenced fans and exits through a tempered cast iron mouthpiece with a patented shape. The most powerful burner on the market in terms of performance and consumption. Up to 3 pizzas are recovered due to the absence of embers and ash. It replaces wood and avoids the problems of loading, unloading and insects. It has a digital or electrical panel with thermostatic probes, cooking flame adjustment switch, control equipment, ceramic electrodes, regulation valves with incorporated stabilizer, air pressure switch, transformer motor. The luminous flame is positioned to the right or left hidden by the opening mouth.

## FLAME ADJUST KNOB

The flame adjustment knob allow accurate flame control giving the operator to set the power based on the type of pizza cooked and the cooking time for a perfect result.

## FORCE D'AIR SISTEM - PUISSANCE



Le brûleur reproduit la flamme rayonnante grâce au mélange de gaz et d'air réglé par des vannes spéciales et les ventilateurs silencieux et sort à travers un embout en fonte trempée brevetée

Le brûleur le plus puissant du marché en termes de performance et économie de carburant d'énergie. Place pour 3 pizzas en l'absence de braises et cendres. Il remplace le bois et évite les problèmes de chargement, déchargement et insectes. Il a une carte numérique ou électrique avec thermostatique sondes, bouton de contrôle de la flamme de cuisson, contrôle équipement, électrodes en céramique, vannes de commande avec stabilisateur intégré, pressostat et transformateur moteur. La flamme brillante est positionnée à droite ou à gauche caché à l'ouverture.

### BOUTON DE RÉGLAGE DE LA FLAMME

Le bouton de réglage de la flamme permet un contrôle précis de la flamme permettant à l'opérateur de régler la puissance en fonction du type de pizza cuite et du temps de cuisson pour un résultat parfait.

## FORCED AIR SYSTEM - LEISTUNG

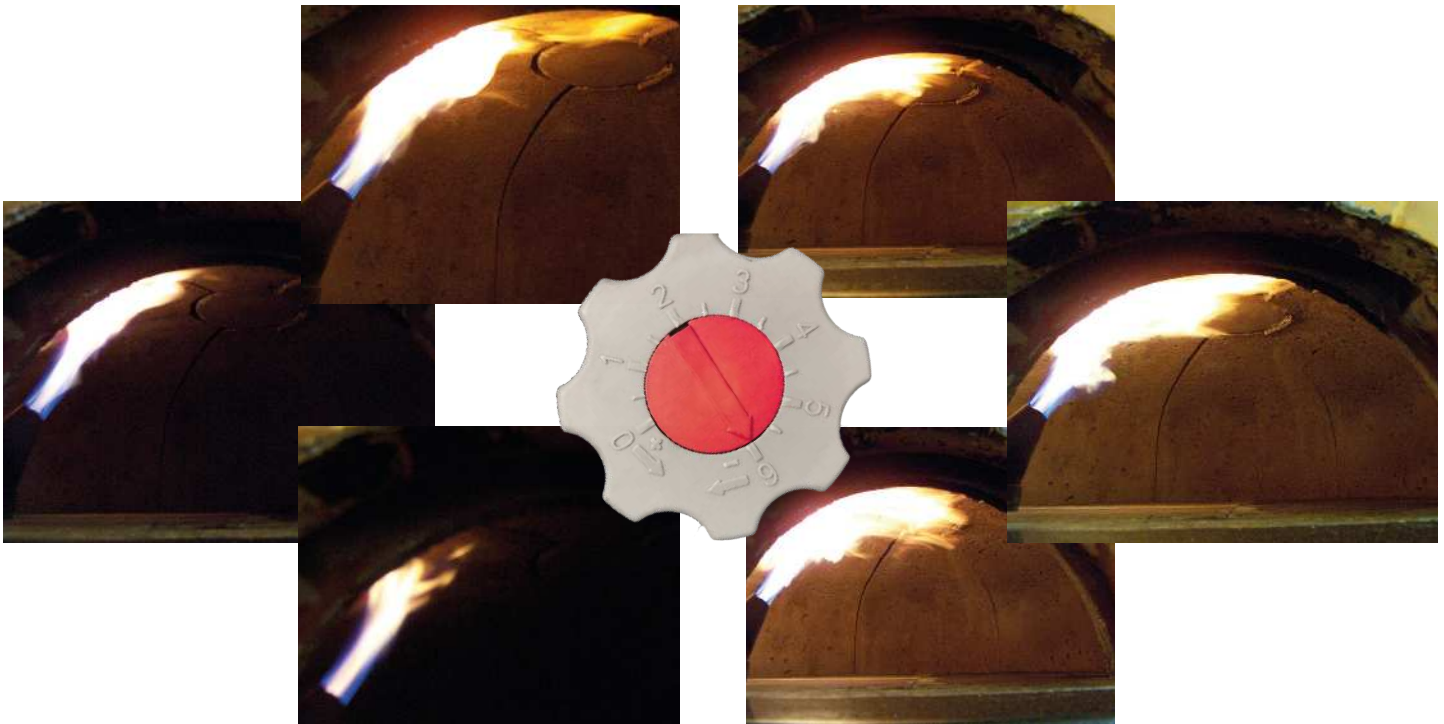


Der Brenner reproduziert die strahlende Flamme dank auf das Mischen von Gas und Luft durch spezielle geregelt schalldämpfte Ventile und Lüfter und Ausgänge durch a Patentiertes Mundstück aus gehärtetem Gusseisen.

Der leistungsstärkste Brenner auf dem Markt in Bezug auf Leistung und Verbrauch. Durch das Fehlen von Glut werden bis zu 3 Pizzen gewonnen und Asche. Ersetzt Holz und vermeidet die Probleme von Laden, Entladen und Insekten. Es verfügt über ein digitales oder elektrisches Panel mit Sonden Thermostat, Einstellknopf für Flamme Kochen, Kontrollgeräte, Elektroden Regelventile aus Keramik mit Stabilisator eingebaut, Luftdruckschalter, Transformatormotor. Die leuchtende Flamme befindet sich rechts oder a durch den öffnenden Mund verborgen gelassen.

### FLAMME EINSTELLKNOPF

Der Flammeneinstellknopf ermöglicht eine genaue Flammensteuerung, sodass der Bediener die Leistung basierend auf der Art der gekochten Pizza und der Garzeit einstellen kann, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

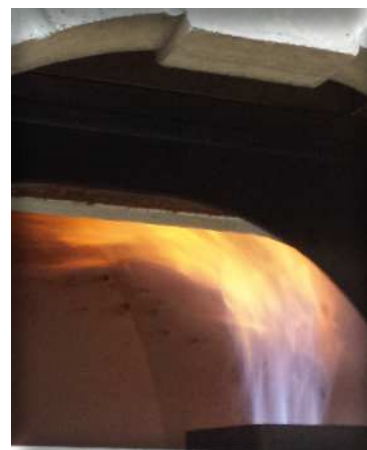


# Bruciatori a gas a fiamma radiante

Gas burner with radiant flame - Brûleur à gaz avec flamme radiante - Gasbrenner mit Strahlungsflamme



VEN 2 MAN



## SISTEMA ATMOSFERICO – VEN 2

Il bruciatore riproduce la fiamma radiante grazie alla miscelazione di gas e aria nell'ambiente, e viene espulsa attraverso due ugelli in ghisa temprata. Il bruciatore ha buone prestazioni e durata illimitata con un buon compromesso economico. Recupero 3 pizze per assenza di brace e cenere. Sostituisce il legno ed evita problemi di carico, scarico e insetti. Ha una manopola di comando con accensione pilota manuale. A richiesta può avere un quadro digitale o elettrico con sonde termostatiche. La fiamma è nascosta all'interno del piano di cottura. L'installazione è a destra, a sinistra o sul retro della base. Nell'ultima posizione permette l'utilizzo del legno.

Fiamma regolabile per una cottura ottimale di qualsiasi tipo di pizza con buone prestazioni e dal consumo moderato e per budget d'acquisto ridotti. Perfetto per tutti i nostri forni ed adatto per essere accoppiato ai forni "ibridi" avente il doppio sistema di combustione legna e gas, nella quale il bruciatore viene posizionato in fondo al piano cottura.

## ATMOSPHERIC SISTEM - VEN 2

The burner reproduces the radiating flame thanks to the mixing of gas and air into the room, and it is ejected through two nozzles in hardened cast iron. The burner has good performance and unlimited duration with good economic compromise. Retrieving 3 pizzas for the absence of embers and ashes. It replaces the wood and avoids problems with loading, unloading and insects. It has a control knob with manual pilot ignition. On request it can have a digital or electric board with thermostatic probes. The flame is hidden within the cooking surface. Installation is on the right, left or at the back of the base. In the last position it allows the use of wood.

Adjustable flame for optimal cooking of any type of pizza with good performance and moderate consumption and for reduced purchase budgets. Perfect for all our ovens and suitable to be coupled to our "hybrid" ovens having a double wood and gas combustion system, in which the burner is positioned at the bottom of the cooking surface.



**VEN 2 EL**



### SYSTÈME ATMOSPHÉRIQUE - VEN 2

Le brûleur reproduit la flamme rayonnante grâce au mélange de gaz et d'air dans l'environnement et sort par deux buses en fonte trempée. Le brûleur avec de bonnes performances et une durée illimitée offre un bon compromis économique. Récupération de la place pour 3 pizzas récupérées grâce à l'absence de braises et de cendres remplacent le bois et évitent les problèmes de chargement, de déchargement et d'insectes. Il a un bouton de commande avec allumage pilote manuel. Sur demande, il peut également avoir un panneau numérique ou électrique avec sondes thermostatiques. La flamme brillante est cachée à l'intérieur du sommet. L'installation a lieu à droite, à gauche et en bas du sol. Dans cette dernière position, le bois peut être utilisé dans un système combiné. Flamme réglable pour une cuisson optimale de tout type de pizza avec de bonnes performances et une consommation modérée et pour des budgets d'achat réduits. Parfait pour tous nos fours et adapté pour être couplé à des fours "hybrides" ayant le double système de combustion au bois et au gaz, dans lequel le brûleur est positionné au bas de la table de cuisson.



### ATMOSPHÄRISCHES SYSTEM - VEN2

Der Brenner reproduziert die strahlende Flamme dank der Vermischung von Gas und Luft in der Umgebung und tritt durch zwei Düsen aus gehärtetem Gusseisen aus. Der Brenner mit guter Leistung und unbegrenzter Lebensdauer bietet einen guten wirtschaftlichen Kompromiss. Aufgrund des Fehlens von Glut und Asche werden bis zu 3 Pizzen gewonnen. Sie ersetzen das Holz und vermeiden Probleme beim Laden, Entladen und bei Insekten. Es hat einen Steuerknopf mit manueller Zündung. Auf Anfrage kann es auch eine digitale oder elektrische Schalttafel mit thermostatischen Sonden haben. Die helle Flamme ist oben versteckt. Die Installation erfolgt rechts, links und unten am Boden. In letzterer Position kann Holz in einem kombinierten System verwendet werden. Einstellbare Flamme zum optimalen Garen jeder Art von Pizza mit guter Leistung und mäßigem Verbrauch und für reduzierte Kaufbudgets. Perfekt für alle unsere Öfen und geeignet für die Verbindung mit "Hybrid"-Ofen mit doppeltem Holz- und Gasverbrennungssystem, bei dem der Brenner am Boden des Kochfelds positioniert ist.

# TRAINING E CONSULENZE - TRAINING AND CONSULTANCY FORMATION ET CONSEIL - SCHULUNG UND BERATUNG

Hosted at the West London University in Ealing London



Servizio di consulenza training con istruttori certificati. Disponibile sia nelle nostre sedi che comodamente nel vostro locale, studiato su misura per le tue necessita con la massima professionalità. Referenze disponibili su richiesta.



Training and consultancy service with certified instructors. Available both in our facilities or comfortably in your premises tailored to your needs with the utmost professionalism. References available upon request.



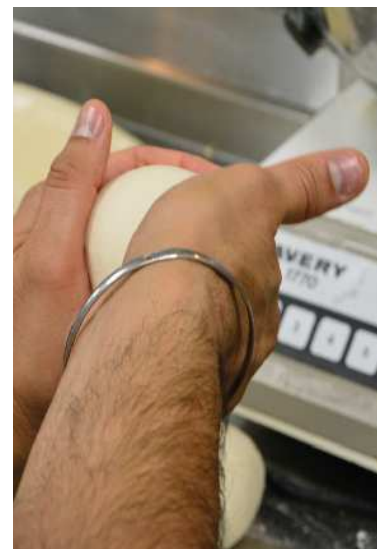
Service de conseil en formation avec des instructeurs certifiés. Disponible à la fois dans nos bureaux et confortablement dans vos locaux, adapté à vos besoins avec le plus grand professionnalisme. Références disponibles sur demande.



Schulungsberatung mit zertifizierten Instruktoren. Erhältlich sowohl in unseren Büros als auch bequem in Ihrem Zimmer, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse mit äußerster Professionalität. Referenzen sind auf Anfrage erhältlich.

**Find out more @ [pizzabakingschool.co.uk](http://pizzabakingschool.co.uk)**

# FOTO CORSI - PAST COURSES PHOTOS DES COURS - FOTOS DER KURSE



# CENTRO INTERNAZIONALE della PIZZA

[www.centropizza.it](http://www.centropizza.it)

BORSE TERMICHE - THERMAL BAGS

SACS THERMIQUES - THERMISCHE TASCHEN



RISCALDATORI PER BORSE TERMICHE - HEATERS FOR THERMAL BAGS  
CHAUFFAGES POUR SACS THERMIQUES - HEIZUNGEN FÜR THERMISCHE

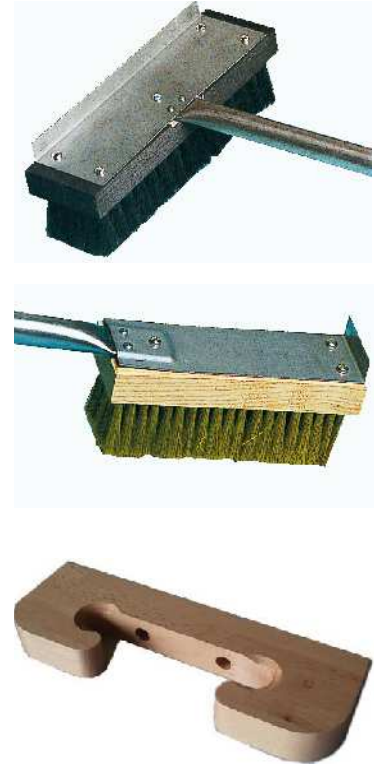


FORNETTO SCALDA PIASTRE - PLATE WARMER OVEN - CHAUFFE-ASSIETTE FOUR - TELLERWÄRMER





# ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORI - ZUBEHÖR





### 1. Dati tecnici

**Ingombro (LXPXH) 450x600x650 40 cm verticali in più per l' aspiratore, Peso 40 kg vuoto, 65 kg pieno, Materiale acciaio inox 316, Portata pompa 35 l/m, Potenza 0.37 Kw, Assorbimento 4.6A 230V, Portata fumi tra 200 e 1000 mc/h (aspirato), Temp. Uscita 50 gradi circa**

### 1. Technical data

**Overall dimensions (LXWXH) 450x600x650 40 cm more vertical for the aspirator, Weight 40 kg empty, 65 kg full, Material 316 stainless steel, Pump flow rate 35 l / m, Power 0.37 Kw, Absorption 4.6A 230V, Smoke flow rate between 200 and 1000 mc / h (aspirated), Outlet temp. 50 degrees approximately**

### 1. Données techniques

**Dimensions hors tout (LXPXH) 450x600x650 40 cm plus vertical pour l' aspirateur, Poids 40 kg à vide, 65 kg plein, Matériau Inox 316, Débit de la pompe 35 l / m, Puissance 0,37 Kw, Absorption 4,6A 230V, Débit de fumée entre 200 et 1000 mc / h (aspiré), température de sortie 50 degrés environ**

### 1. Technische Daten

**Gesamtabmessungen (LXBXH) 450x600x650 40 cm vertikaler für den Aspirator, Gewicht 40 kg leer, 65 kg voll, Material 316 Edelstahl, Pumpendurchfluss 35 l / m, Leistung 0,37 kW, Absorption 4,6 A 230 V, Rauchdurchfluss zwischen 200 und 1000 mc / h (abgesaugt), Auslasstemperatur ungefähr 50 Grad**

# IMPASTATRICI - DOUGH MIXER MÉLANGEURS - MISCHER



Impastatrici professionali con doppio motore, inversione di rotazione e controlli analogici, con motore trifase a due velocità e monofase con inverter ed infine la Queen line con pannello comandi touch screen, sensore temperatura ad infrarossi, inverter fino a 300rpm e doppio motore sia monofase che trifase.

Professional mixers with double motor, reverse rotation and analog controls, with three-phase two-speed and single-phase motor with inverter and finally the Queen line with touch screen control panel, infrared temperature sensor, inverter up to 300rpm and double motor both single-phase and three-phase.

Mélangeurs professionnels avec double moteur, rotation inverse et commandes analogiques, avec moteur triphasé à deux vitesses et monophasé avec inverseur et enfin la ligne Queen avec panneau de commande à écran tactile, capteur de température infrarouge, inverseur jusqu'à 300 tr / min et double moteur tous deux simples -phase et triphasé.

Professionelle Mischer mit Doppelmotor, Rückwärtsdrehung und analogen Steuerungen, mit Dreiphasen-Zweigang- und Einphasenmotor mit Wechselrichter und schließlich der Queen-Linie mit Touchscreen-Bedienfeld, Infrarot-Temperatursensor, Wechselrichter bis 300 U / min und Doppelmotor, beide Einzel -Phase und dreiphasig.

# MAMA BIGA

Mamma Biga®



La prossima rivoluzione nel mondo della pizza!! Con il numero di pizzerie in crescita esponenziale negli ultimi anni che desiderano utilizzare le tecniche moderne di pre-fermentazione nei loro impasti dove la temperatura è cruciale, i pizzaioli di tutto il mondo stanno affrontando il problema della consistenza nella loro tecnica dovuta all'impossibilità di aggiungere al proprio posto di lavoro quelle enormi e costose celle di lievitazione che sono ingombranti per la maggior parte delle piccole cucine all'interno di pizzerie o ristoranti. Mamma Biga® è una cella fermalievitazione con la dimensione più piccola disponibile sul mercato che può essere posizionata praticamente ovunque sia verticalmente che in orizzontale sotto un comune tavolo da lavoro per i migliori risultati! Con la sonda in acciaio inox a immersione la temperatura può essere misurata dalla parte centrale di qualsiasi impasto per una precisione incredibile fino ad ora non disponibile ed inoltre consente di inserire la farina all'interno per l'impasto del giorno successivo! Verrà spedito con una scelta di combinazioni possibili di contenitori in plastica in modo che l'utente possa adattarlo alle sue particolari esigenze!

The next best thing to happen to the world of pizza! With the number of pizzerias growing exponentially in recent years wishing to use modern techniques of pre-fermentation in their doughs where the temperature is crucial, pizza makers all over the world are facing the problem of consistency in their technique due to the impossibility of adding to their workplace those huge and expensive leavening cells which are bulky for the most small kitchens in pizzerias or restaurants.

Mamma Biga® is the smallest proving cabinets available on the market that can be positioned virtually anywhere both vertically and horizontally under a common work table for the best results! With the stainless steel immersion probe, the temperature can be measured from the central part of any dough for incredible precision not available until now and also allows you to insert the flour inside for the dough for the next day! It will be shipped with a choice of possible combinations of plastic containers so that the user can adapt it to his particular needs!

La prochaine révolution dans le monde de la pizza! Avec le nombre de pizzeria en croissance exponentielle depuis ces dernières années, les pizzaiolos du monde entiere désirent utiliser les techniques modernes de pré-fermentation pour leurs pâtes où la température est cruciale. Ils affrontent le problème de la consistance dû parfois à l'impossibilité d'intégrer sur le poste de travail, d'énormes chambre de levain qui sont très encombrantes pour la majeure partie des petites cuisine à l'intérieur des pizzerias ou restaurants. Mamma Biga est une chambre de levain contrôlée, aux dimensions plus réduite enfin disponible sur le marché, qui peut-être positionnée presque partout soit verticalement soit horizontalement, sous un plan de travail pour avoir les meilleurs résultats! Avec la sonde en acier inox à immersion, la température peut être mesuré au centre de la pâte pour une incroyable précision jusqu'à présent non disponible et permet aussi d'intégrer la farine à l'intérieur de la pâte destiné au jour suivant! Elle peut être expédié avec un choix de différente contenieurs en plastique de façon à ce que l'utilisateur puisse l'adapter à ses exigences!

Die nächste Revolution in der Welt der Pizza !! Da die Zahl der Pizzerien in den letzten Jahren exponentiell gestiegen ist und moderne Vorfermentationstechniken in ihren Teigen eingesetzt werden soll, bei denen die Temperatur entscheidend ist, stehen Pizzabäcker auf der ganzen Welt vor dem Problem der Konsistenz ihrer Techniken, da es unmöglich ist, diese riesigen und zu addieren teure Sauerteigzellen, die für die meisten kleinen Küchen in Pizzerien oder Restaurants an Ihrem Arbeitsplatz umständlich sind. Mamma Biga® ist ein Retarder-Prüfer mit der kleinsten auf dem Markt erhältlichen Größe, der praktisch überall vertikal und horizontal unter einem gemeinsamen Arbeitstisch positioniert werden kann, um die besten Ergebnisse zu erzielen! Mit der Edelstahl-Tauchsonde kann die Temperatur vom zentralen Teil eines jeden Teigs aus gemessen werden, um eine unglaubliche Präzision zu erzielen, die bisher nicht verfügbar war. Außerdem können Sie das Mehl für den nächsten Tag in den Teig einführen! Es wird mit einer Auswahl möglicher Kombinationen von Kunststoffbehältern geliefert, damit der Benutzer es an seine speziellen Bedürfnisse anpassen kann!





### Specificazioni

- 0 - 30 Temperatura selezionabile
- Fino a 20 kg di impasto e 20 kg di farina
- Sonda in acciaio inox per misurazioni al cuore
- Display multifunzione di facile lettura
- Porta in acciaio inox a calamita
- Kit ruote opzionale per un facile trasporto
- Posizionamento verticale o orizzontale
- Varietà di contenitori disponibili tra cui scegliere

### Specifications

- 0 - 30 Temperature range
- Up to 20kg of Preferment dough and 20 kg of flour
- Stainless steel probe for core measurements
- Multifunction easy to read display
- Stainless steel door with magnet
- Optional heavy duty wheels for easy transportation
- Vertical or horizontal positioning
- Mutlitude of trays available to choose from

### Caractéristiques

- 0 - 30 Température sélectionnable
- Jusqu`à 20 kg de pâte et 20 kg de farine
- Sonde en acier inoxydable pour les mesures au cœur
- Écran multifonction facile à lire
- Porte magnétique en acier inoxydable
- Kit de roues en option pour un transport facile
- Placement vertical ou horizontal
- Variété de conteneurs disponibles au choix

### Spezifikationen

- 0 - 30 Wählbare Temperatur
- Bis zu 20 kg Teig und 20 kg Mehl
- Edelstahlsonde für Kernmessungen
- Einfach zu lesendes Multifunktionsdisplay
- Magnetische Edelstahltür
- Optionaler Radsatz für einfachen Transport
- Vertikale oder horizontale Platzierung
- Verschiedene Behälter zur Auswahl



### Misure - Size Les mesures - Maße

MAMA BIGA		VERTICALE	ORRIZZONTALE
LARGHEZZA WIDTH	CM	61	107
PROFONDITA' DEPTH	CM	57	57
ALTEZZA HEIGHT	CM	107	61
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRIC SUPPLY	W	230V 3~ 50Hz	
POTENZA ELETTRICA TOTALE TOTAL POWER CONSUMPTION	W	230	
PESO WEIGHT	kg	40	

### Gran Maestro Piergiorgio Giorilli



Contatti - Contacts - Contacts - Kontakte

Gianfranco Dorigo

Italia - 0039 393 9258726

United Kingdom - 0044 7454 899612



# ***DORIGO OVENS IN THE WORLD***

**SLOVENIA**

**FRANCE**

**CHINA**

**BELGIUM**

**RUSSIA**

**SPAIN**

**AUSTRIA**

**POLAND**

**JAPAN**

**ITALY**

**GERMANY**

**INDIA**

**IRELAND**

**UKRAINE**

**KYRGYSTAN**

**BRASIL**

**GEORGIA**

**SWITZERLAND**

**CYPRUS**

**USA**



**FORNI DORIGO**

Via Gritti, 48 30021 Caorle - Venezia Italia

Via Einstein, 10 35010 Casalserugo Padova - Italia

Tel ITA 00393939158726 - Mob UK 00447454899612

Website [www.fornidorigo.com](http://www.fornidorigo.com)

<https://www.youtube.com/user/fornidorigo>