



BRUCIATORI A GAS

GAS BURNERS



MADE IN ITALY

# Bruciatori a gas a fiamma radiante

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



## 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 braci 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.

## FORCED AIR SYSTEM - POWER

The burner reproduces the radiating flame thanks to the mixing of gas and air regulated by special valves and silenced fans and exits through a tempered iron nozzle with patented shape. The most powerful burner in the market in terms of performance and fuel economy. Retrieving 3 pizzas for the absence of embers and ashes. It replaces the wood and avoids problems of loading, unloading and insects. It has digital or electric board with thermostatic probes, cooking flame control knob, control equipment, ceramic electrodes, control valves with built-in stabilizer, air pressure switch and transformer engine. The bright flame is positioned to the right or left hidden from the opening.

## FORCE D'AIR SYSTEM - PUISSANCE

Le brûleur reproduit la flamme rayonnante grâce à le mélange de gaz et d'air réglé par des vannes spéciales et les ventilateurs silencieux et sort par un fer trempé buse avec forme brevetée.

Le brûleur le plus puissant du marché en termes de performance et économie de carburant. Récupération de 3 pizzas pour 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.

## FORCED AIR SYSTEM - LEISTUNG

Der Brenner reproduziert die strahlende Flamme dank auf das Mischen von Gas und Luft durch spezielle geregelt schallgedämpfte 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.



QUADRO COMANDI

Il quadro comandi dispone di diverse funzioni essenziali come il timer ed il controllo delle due sonde interne per regolare la combinazione tra la temperatura del piano cottura e della camera. Questo unito all manopola per la regolazione fiamma contenste un totale controllo sul rapporto potenza fiamma / durata della cottura in modo da garantire la costanza in cottura aiutando l'operatore con un allarme sonoro.

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.

CONTROL PANEL

The control panel has several essential functions such as the timer and the control of the two internal probes to regulate the combination between the temperature of the cooking surface and the chamber. This combined with the knob for adjusting the flame allowing total control over the flame power / cooking duration ratio in order to guarantee cooking consistency, helping the operator with an audible alarm.

FLAME ADJUST KNOB

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

PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande a plusieurs fonctions essentielles telles que la minuterie et le contrôle des deux sondes internes pour réguler la combinaison entre la température de la table de cuisson et la chambre. Ceci combiné avec le bouton de réglage de la flamme contient un contrôle total sur le rapport puissance de flamme / durée de cuisson afin de garantir la cohérence de la cuisson, aidant l'opérateur avec une alarme sonore.

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.

BEDIENFELD

Das Bedienfeld verfügt über mehrere wesentliche Funktionen wie den Timer und die Steuerung der beiden internen Sonden, um die Kombination zwischen der Temperatur des Kochfelds und der Kammer zu regeln. In Kombination mit dem Knopf zum Einstellen der Flamme kann das Verhältnis von Flammenleistung zu Gardauer vollständig gesteuert werden, um die Kochkonsistenz zu gewährleisten und dem Bediener einen akustischen Alarm zu geben.

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

## SISTEMA ATMOSFERICO – VEN 2

Il bruciatore riproduce la fiamma irradiante grazie alla miscelazione di gas e aria in ambiente ed esce attraverso due bocchagli in ghisa temperati. Il bruciatore da buone prestazioni e dalla durata illimitata offre un buon compromesso economico. 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 manopola di comando con accensione pilota manuale. Su richiesta può disporre anche di quadro digitale o elettrico con sonde termostatiche. La fiamma luminosa viene nascosta all'interno del piano. L'installazione avviene a destra, a sinistra e in fondo al piano. In quest'ultima posizione si permette l'uso della legna in sistema combinato.



## VEN 2 MANUAL



## ATMOSFERIC 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 a 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 of loading, unloading and insects. It has a control knob with manual pilot ignition. On request have a digital or electric board with thermostatic probes. The bright 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.

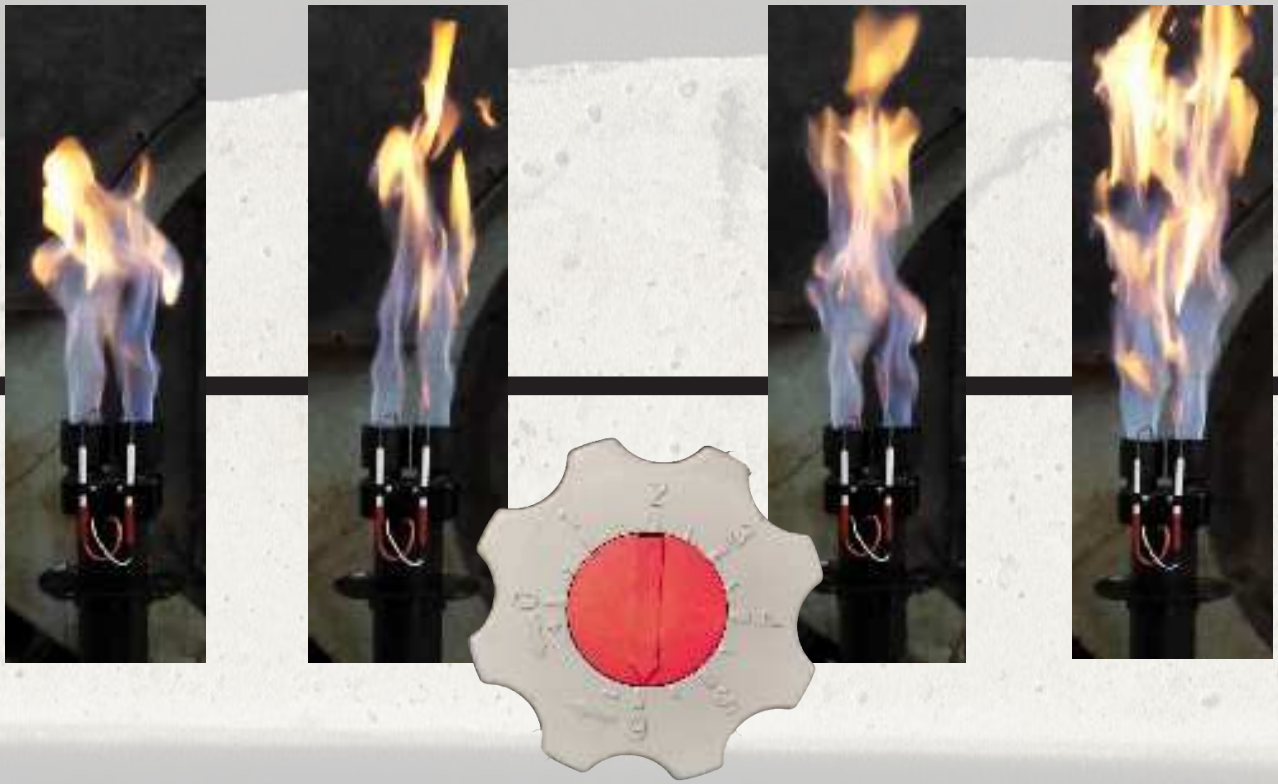
## SYSTÈME ATMOSPHERIQUE - VEN 2

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. Jusqu'à 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.

## ATMOSPHERISCHES 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.





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.

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.

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.

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.

## VEN 2 EL





Vi invitiamo di visitare al nostro canale youtube per molti video dei nostri prodotti inclusa la Margherita cotta nel forno a gas in 1 minuto!

We invite you to take a look at our YouTube channel for many videos on our products including Margherita cooked in the gas oven in 1 minute!

Nous vous invitons à visiter notre chaîne youtube pour de nombreuses vidéos de nos produits dont Margherita cuite au four à gaz en 1 minute!

Wir laden Sie ein, unseren Youtube-Kanal zu besuchen, um viele Videos unserer Produkte zu sehen, einschließlich Margherita, die in 1 Minute in einem Gasofen gekocht wurde!



fornidorigo.com  
101 subscribers

SUBSCRIBE

UK

SAUDI ARABIA

AUSTRALIA

SLOVENIA

FRANCE

BELGIUM

CHINA

RUSSIA

SPAIN

AUSTRIA

POLAND

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

JAPAN

ITALY

GERMANY

INDIA

IRELAND

UKRAINE

KYRGYSTAN

BRASIL

GEORGIA

CAMPIONE DEL MONDO 2019

SWITZERLAND

CYPRUS

USA



[www.fornidorigo.com](http://www.fornidorigo.com)  
[info@fornidorigo.com](mailto:info@fornidorigo.com)  
+39 0421 261460  
+447454899612

Forni Dorigo s.r.l.  
Via Gritti, 48  
30021  
Caorle - Venezia  
Italia



*Made in Italy by  
ForniDorigo.com*

