



**FORNI LEGGERI  
LIGHT OVENS  
FOURS LÉGERS  
LICHTÖFEN**

*Made in Italy by Fornidorigo.com*



# Forni LEGGERI PRO

## LEGGERI PRO ovens



### ULTERIORI DETTAGLI TECNICI PER GAMMA PRO

**Porta con chiusura a ghigliottina**

**Paratie interne contenimento calore**

**Cupola in acciaio inox speciale di 3mm**

**Cupola calandrata e saldata**

**Brucciatore a gas in opzione**

**Forni studiati per la ristorazione, street food e uso domestico grazie alle dimensioni compatte e al posizionamento in spazi ridotti.**

**Cupola piegata e saldata in acciaio inox.**

### ADDITIONAL SPECS FOR PRO RANGE

Closing sash door

Internal bulkhead to restrain heat

Special stainless steel dome of 3mm

Calendered and welded dome

Burner gas option

Furnaces designed for restaurant, street food and home use thanks to compact dimensions and positioning in small spaces. Bent and welded stainless steel dome.

### LES CARACTÉRISTIQUES POUR LA GAMME PRO

Cloison interne pour retenir la santé

Dôme spécial en acier inoxydable de 3mm Dôme calandré et soudé

Option gaz brûleur

Fours conçus pour la restauration, l'alimentation de rue et l'usage domestique grâce à des dimensions compactes et un positionnement dans de petits espaces. Dôme courbé et soudé en acier inoxydable.

### ZUSÄTZLICHE TECHNISCHE DETAILS FÜR NUR PRO PROGRAMM

Tür mit Guillotine-Verschluss

Interne Wärmeschutzschotte

Spezielle 3mm Edelstahlkuppel

Kalandrierte und geschweißte Kuppel

Optionaler Gasbrenner

Öfen für Catering, Street Food und den Hausgebrauch dank kompakter Abmessungen und Positionierung auf kleinem Raum. Gebogene und geschweißte Kuppel aus Edelstahl.

## Termometro

**Forni adatti a uso esterno e appoggiati su piani esistenti.**

**Supporto fisso o su ruote per veloce e facile spostamento viene fornito separatamente.**

**Piano di cottura e' formato da tavelle intercambiabili. Le tavelle sono in refrattario cotto resistente alle alte temperature con superficie porosa.**

**Isolanti con materiali speciali.**

**Raggiunge la temperatura di 450° in 25 minuti.**

Thermometer

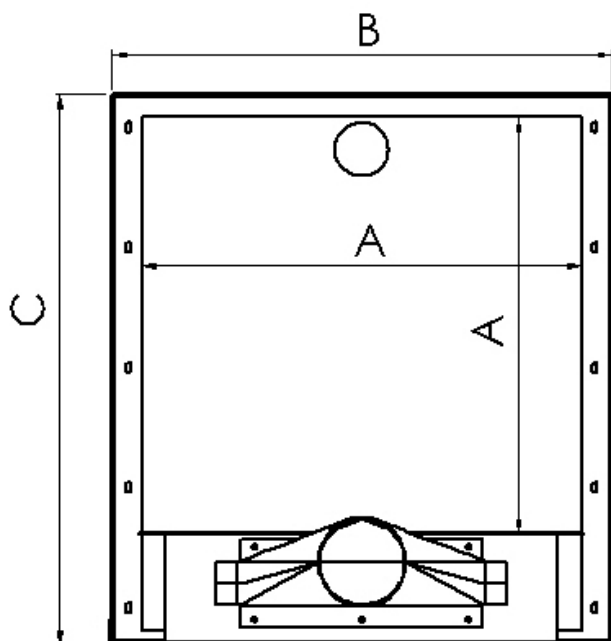
Suitable for outdoor use and resting on existing floors. Fixed support or wheels for fast and easy shifting are provided separately.



The cooking surface is made up of interchangeable tables. The tiles are high temperature resistant refractory with porous surface.

Insulation with special materials.

It reaches 450 ° in 25 minutes.



Thermomètre.

Convient pour une utilisation en extérieur et repose sur les sols existants.

Un support fixe ou des roues pour un changement rapide et facile sont fournis séparément.

La table de cuisson est composée de planches interchangeables.

Les carreaux sont en matériau réfractaire cuit résistant aux températures élevées avec une surface poreuse.

Isolateurs avec des matériaux spéciaux.

Il atteint une température de 450 ° en 25 minutes.

Thermometer.

Geeignet für den Außenbereich und zur Erholung auf vorhandenen Böden.

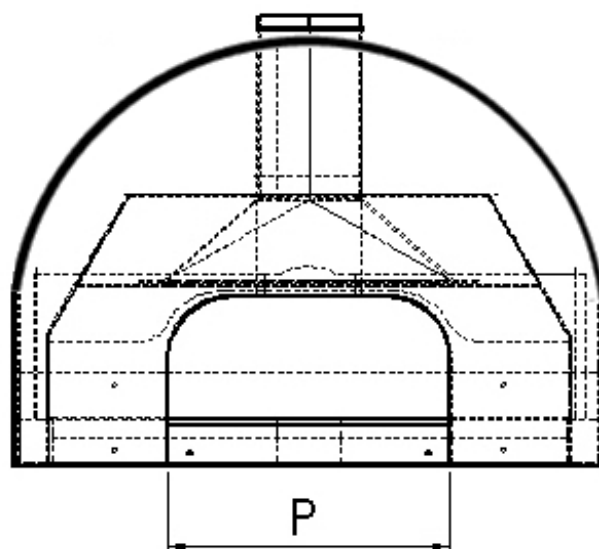
Feste Halterungen oder Räder für schnelles und einfaches Schalten sind separat erhältlich.

Das Kochfeld besteht aus austauschbaren Platten.

Die Fliesen sind aus gebranntem feuerfestem Material, das gegen hohe Temperaturen mit einer porösen Oberfläche beständig ist.

Isolatoren mit speziellen Materialien.

Es erreicht eine Temperatur von 450 ° in 25 Minuten.



FORNI LEGGERI LIGHT OVENS	A	B	C	P	ALT BANC	KG M ST	VOL	NR PIZZE WOOD Ø cm & CAPACITA			NR PIZZE GAS Ø cm & CAPACITA		
								25	30	38	25	30	38
								LEGGERO PRO 100	80x80	101	105	48	85
LEGGERO PRO 125	100x80	125	105	46	85	310	1.1	13	8	5	16	9	6
LEGGERO PRO 135	114x107	135	125	58	85	380	1.2	15	10	8	18	11	8

# Forni LEGGERI Rotanti

Ultralight rotating ovens - Fours rotatifs ultralégers - Ultraleichte Drehöfen



- Il forno rotante piu leggero al mondo, il primo del suo genere nel mercato con un peso di soli 440kg.**  
**Il forno puo' essere usato sia per il settore dello street food che in dei locali che richiedono un forno leggero su un piano elevato. Un'estetica moderna, con lamiera in acciaio colorata o mosaico, cosi come l'unica bocca presente che viene usata sia per infornare che per inserire la legna, ma con dettagli tradizionali, come il termometro analogico.**
- Cupola calandrata e saldata in acciaio inox spessa 3mm
  - Isolanti con materiali speciali.
  - Piano di cottura con Sistema di rotazione.
  - Quadro comando digitale.
  - Le tavole sono in refrattario cotto resistente alle alte temperature con superficie porosa.
  - Bruciatore a gas in opzione
  - Raggiunge la temperatura di 350o in 25 minuti
  - Adatto anche per pizza Napoletana oltre 500o
  - Doppia porta con chiusura interna a ghigliottina

The lightest rotating oven in the world, the first of its kind in the market with a weight of only 440kg.

The oven can be used both in the street food sector and in premises that require a light oven on a elevated floor. A modern aesthetic, with colored steel or mosaic tiles, as well as the single mouth that is used both to bake and to insert wood, but with traditional details, such as the analog thermometer.

- Calendered and welded dome in 3mm thick stainless steel
- Insulators with special materials.
- Cooking surface with rotation system.
- Digital control panel.
- The tiles are made of resistant refractory material cooked at high temperatures with a porous surface.
- Optional gas burner
- Reaches 350o in 25 minutes
- Also suitable for Neapolitan pizza over 500o
- Double door with internal guillotine closure

- Nouveau four Leger Pro R rotatif, le premier dans son genre sur le marché avec un poids de seulement 440kg. Le four peut être utilise pour le secteur du street-food mais aussi pour les restaurants qui nécessitent un four léger sur un sol élevé. Une esthétique moderne avec tole en acier colore ou mosaïque, une unique bouche qui est utilisé pour enfourner les pizzas mais aussi pour insérer le bois,
- Dôme calandré et soudé en acier inox épais 3mm
  - Isolation avec matériel spécial.
  - Plan de cuisson avec système de rotation.
  - Cadre de commande digital
  - Les tuiles en matériel réfractaire cuit résistant a de hautes températures avec superficie poreuse. Aussi disponible en Biscotto di Sorrento.
  - Brûleur à gaz en option.
  - Atteint une température de 350 oC en 25minutes.

Der leichteste Drehrohrföfen der Welt, der erste seiner Art mit einem Gewicht von nur 440 kg.

Der Ofen kann sowohl im Straßennahrungsmittelsektor als auch in Räumen verwendet werden, in denen ein leichter Ofen in einer oberen Etage erforderlich ist. Eine moderne Ästhetik mit farbigem Stahl oder Mosaikblech sowie der einzige Mund, der sowohl zum Backen als auch zum Einlegen von Holz verwendet wird, jedoch mit traditionellen Details wie dem analogen Thermometer.

- Kalandrierter und geschweißter Dom aus 3 mm starkem Edelstahl
- Isolatoren mit speziellen Materialien.
- Kochfeld mit Rotationssystem.
- Digitales Bedienfeld.
- Die Fliesen bestehen aus widerstandsfähigem Feuerfestmaterial bei hohen Temperaturen mit poröser Oberfläche.
- Optionaler Gasbrenner
- Erreicht 350o in 25 Minuten



TANGO LEGGERO LEGNA	A	B	C	P	NR PIZZE Ø cm & CAPACITA'			DIMENSION PALLET	KG M ST
					25	30	38		
LEGNA LEGGERO R 4	80	125	110	45	5	4	3	140x120x180h	440
LEGNA LEGGERO R 5	90	135	120	58	6	6	4	145x140x150h	480
TANGO LEGGERO MISTO LEGNA GAS	A	B	C	P	NR PIZZE Ø cm & CAPACITA'			DIMENSION PALLET	KG M ST
					25	30	38		
IBRIDO LEGGERO R 4	80	125	110	45	5	4	3	140x120x180h	460
IBRIDO LEGGERO R 5	90	135	120	58	6	6	4	145x140x150h	520
TANGO LEGGERO GAS	A	B	C	P	NR PIZZE Ø cm & CAPACITA'			DIMENSION PALLET	KG M ST
					25	30	38		
GAS LEGGERO R 4	80	125	110	45	5	4	3	140x120x180h	450
GAS LEGGERO R 7	97	135	120	58	9	7	4	145x140x150h	490

# Applicazioni

Applications - Applications - Anwendungen



# Bruciatori

## Gas burners - Brûleurs a gaz - Gasbrenner

### SISTEMA ARIA FORZATA VEN 2 - FORCED AIR SYSTEM VEN 2 - SYSTÈME À AIR FORCÉ VEN 2 - FORCED AIR SYSTEM VEN 2

Il bruciatore riproduce la fiamma irradiante grazie alla miscelazione di gas e aria regolata da apposite valvole e ventilatori silenziati ed esce attraverso un boccaglio in ghisa temperato di forma brevettata.

Il bruciatore piu' 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.

*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.*



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.

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.

### SISTEMA ATMOSFERICO VEN 2 - ATMOSFERIC SISTEM VEN 2 - SYSTÈME ATMOSPHÉRIQUE VEN 2 - ATMOSPHÄRISCHES SYSTEM VEN 2



Il bruciatore riproduce la fiamma irradiante grazie alla miscelazione di gas e aria in ambiente ed esce attraverso due boccagli in ghisa temperati. Il bruciatore da buone prestazione 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.

*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.*

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.

Der Brenner reproduziert die strahlende Flamme dank das Mischen von Gas und Luft in den Raum und es wird durch zwei Düsen in gehärtetem Gusseisen ausgestoßen. Der Brenner hat eine gute Leistung und unbegrenzte Dauer mit guten wirtschaftlichen Kompromissen. 3 Pizzen für die Abwesenheit von Glut und Asche holen. Es ersetzt das Holz und vermeidet Probleme beim Laden, Entladen und Insekten. Es hat einen Steuerknopf mit manueller Zündung. Auf Anfrage eine digitale oder elektrische Platine mit Thermostatsonden.

# Forni LEGGERI

## LEGGERI ovens



**Cupola piegata e saldata in acciaio inox**

**Termometro**

**Piano di cottura e' formato da tavelle intercambiabili.**

**Le tavelle sono in refrattario cotto resistente alle alte temperature con superficie porosa.**

**Isolanti con materiali speciali.**

**Raggiunge la temperatura di 450° in 25 minuti.**

Bent and welded stainless steel dome.

Thermometer

The cooking surface is made up of interchangeable tables.

The tiles are high temperature resistant refractory with porous surface.

Insulation with special materials.

It reaches 450 ° in 25 minutes.

**Dôme courbé et soudé en acier inoxydable**

**Thermomètre La table de cuisson est composée de**

**plaques interchangeables. Les carreaux sont en réfractaire**

**cuit résistant à haute température avec une surface**

**poreuse. Isolateurs avec des matériaux spéciaux.**

**Il atteint une température de 450 ° en 25 minutes.**

**Gebogene und geschweißte Kuppel aus Edelstahl**

**Thermometer**

**Das Kochfeld besteht aus austauschbaren**

**Kochfeldern.**

**Die Fliesen sind in hochtemperaturbeständigem**

**gebranntem Feuerfestmaterial mit poröser**

**Oberfläche.**

**Isolatoren mit speziellen Materialien.**

**Es erreicht in 25 Minuten eine Temperatur von 450 °.**



FORNI LEGGERI LIGHT OVENS	A	B	C	P	ALT BANC	KG M ST	VOL	NR PIZZE WOOD ø cm & CAPACITA			NR PIZZE GAS ø cm & CAPACITA		
								25	30	38	25	30	38
CASA PICCOLO	80x60	101	70	48	85	140	0.7	4	3	2	8	4	2
CASA GRANDE	80x90	101	100	48	85	190	0.9	8	5	3	10	6	4





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

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



MADE IN ITALY