



SERIE TRADIZIONE

**FORNI PER PIZZERIA CON PIANO ROTANTE
OVENS WITH ROTATING COOKING SURFACE
FOURS A SURFACE DE CUISSON ROTATIVE
PIZZERIA-OFEN MIT DREHENDER 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 ROTANTE

Rotating ovens - Fours rotatifs - Drehöfen

I forni con piano cottura rotante offrono una maggiore produttività rispetto ai forni a piano cottura fisso, non è necessario girare le pizze e non esiste il rischio di bruciarle e vengono sfornate quando l'avviso sonoro suona. La rotazione garantisce una omogeneità di temperatura ed offre una cottura costante e l'utilizzo diventa semplice anche per operatori meno esperti. Si utilizza una pala di dimensioni ridotte perché le pizze si infornano sempre davanti alla bocca di ingresso.

Ovens with a rotating cooking surface offer greater productivity than ovens with a fixed one, it is not necessary to turn the pizzas and there is no risk of burning them and they are taken out of the oven when the audible warning sounds. The rotation ensures a homogeneous temperature and offers constant cooking and use becomes simple even for less experienced operators. A small pizza peel is used because the pizzas are always baked in front of the inlet.

Les fours à plaque tournante offrent une plus grande productivité que les fours à plaque fixe, il n'est pas nécessaire de retourner les pizzas et il n'y a aucun risque de les brûler et elles sont sorties du four lorsque le signal sonore retentit. La rotation assure une température homogène et offre une cuisson constante et l'utilisation devient simple même pour les opérateurs moins expérimentés. Une petite pelle est utilisée car les pizzas sont toujours cuites devant l'entrée.

Öfen mit rotierendem Kochfeld bieten eine höhere Produktivität als Öfen mit festem Kochfeld, es ist nicht erforderlich, die Pizzen zu wenden und es besteht keine Verbrennungsgefahr, und sie werden aus dem Ofen genommen, wenn das akustische Warnsignal ertönt. Die Rotation sorgt für eine homogene Temperatur und bietet ein konstantes Garen und die Verwendung wird auch für weniger erfahrene Bediener einfach. Da die Pizzen immer vor dem Einlauf gebacken werden, kommt eine kleine Schaufel zum Einsatz.



Quadro comandi

Control pannel - Panneau de commande - Bedienfeld



Il quadro comandi raffigurato e' dotato di:

Pulsante di accensione generale, 2 sonde di rilevazione, timer di cottura personalizzato, avviso sonoro di fine ciclo cottura, avviso sonoro di raffreddamento piano cottura, selezionatore di direzione piano cottura, tasto Emergenza generale, tasto Accensione piastra ad infrarosso o bruciatore a gas, variatore di velocità piano cottura, touch screen multifunzione abilitato per il controllo di qualsiasi opzione offerta dai nostri forni. Interfaccia semplice alla portata di tutti. Può essere aggiunto in opzione a qualsiasi forno incluso il nostro forno a legna.

The control panel shown is equipped with:

General power button, 2 detection probes, customized cooking timer, end of cooking cycle sound alert, cooking surface cooling sound alert, cooking surface direction selector, general emergency key, infrared plate or gas burner ignition key, variable cooking surface speed selector, multifunction touch screen enabled for the control of any option offered by our ovens. Simple interface within everyone's reach. It can be added as an option to any oven including our wood oven.

Le panneau de commande illustré est équipé de :

Bouton marche/arrêt général, 2 sondes de détection, minuterie de cuisson personnalisée, alerte sonore de fin de cycle de cuisson, alerte sonore de refroidissement de la table de cuisson, sélecteur de sens de cuisson, clé d'urgence générale, clé d'allumage plaque infrarouge ou brûleur à gaz, variateur de vitesse de cuisson, écran tactile multifonction activé pour le contrôle de toutes les options offertes par nos fours. Interface simple à la portée de tous. Il peut être ajouté en option à n'importe quel four, y compris notre four à bois.

Das abgebildete Bedienfeld ist ausgestattet mit:

Allgemeiner Netzschalter, 2 Erkennungssonden, angepasster Kochtimer, akustischer Alarm am Ende des Kochzyklus, akustischer Alarm beim Abkühlen des Kochfelds, Kochfeldrichtungswahl, allgemeiner Notschlüssel, Infrarotplatten- oder Gasbrenner-Zündschlüssel, Variator-Kochfeldgeschwindigkeit, Multifunktions-Touchscreen aktiviert für die Steuerung aller Optionen, die unsere Öfen bieten. Einfache Schnittstelle für jedermann erreichbar. Es kann optional zu jedem Ofen hinzugefügt werden, einschließlich unseres Holzofens.



Le caratteristiche

Features - Fonctionnalités - Eigenschaften

DAVANZALE CHIUSO E PROFONDO

La posizione della legna è molto ampia e distribuita. Il fuoco rimane distante dall'entrata e viene distribuito fino in fondo al piano e la combustione è migliore. La dimensione del davanzale permette di girare le pizze o appoggiarne fino a 2 o appoggiare altro cibo per una cottura differenziata.

Il piano di cottura più distante dalla fuoriuscita permette una minor perdita di calore e l'aumento della tenuta termica del forno.

Unica bocca per infornare pizze e legna. Viene ridotta l'entrata di aria comburente rispetto a due entrate.

CUPOLA

La curvatura della volta sferica è perfettamente arrotondata e permette un percorso aerodinamico dei fumi.

L'altezza è di 44 cm dal piano cottura.

CLOSED AND DEEP SILL

The position of the wood is broader and more distributed. The fire is well distributed remaining distant from the entrance and the combustion is better.

The size of the sill allows to turn or to rest up to 2 pizzas or to support other food for a differentiated cooking. The distance from the entrance of the base allows less heat loss and increases the thermal resistance of the oven.

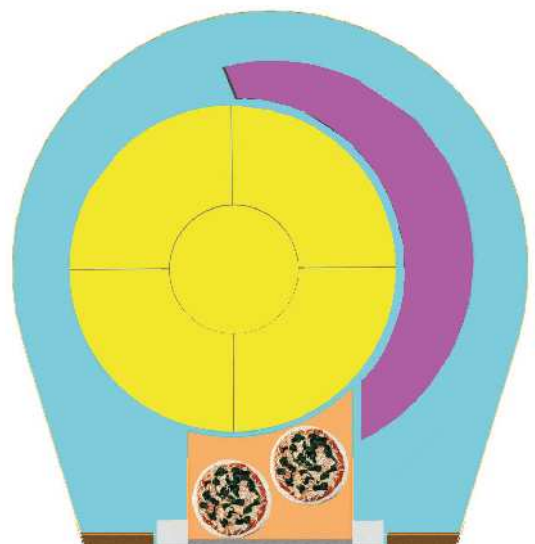
Single entrance to bake pizzas and insert wood.

Combustion air is reduced compared to two entrances.



DOME

The curvature of the spherical vault is perfectly rounded and allows an aerodynamic path of the fumes. The height is of 44 cm from the hob.





SEUIL FERMEE ET PROFONDE

La position du bois est plus large et plus distribuée. Le feu est bien réparti, restant loin de l'entrée et la combustion est meilleure.

La taille du seuil permet de tourner ou de reposer jusqu'à 2 pizzas ou de supporter d'autres aliments pour une cuisine différenciée.

La distance de l'entrée de la base permet moins de perte de chaleur et augmente la résistance thermique du four.

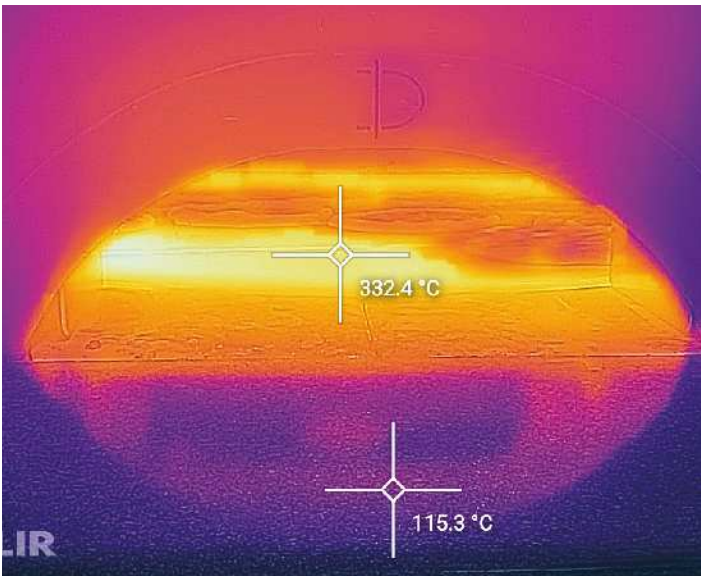
Entrée simple pour cuire les pizzas et insérer du bois.

L'apport d'air de combustion est réduit par rapport à deux entrées.

DÔME

La courbure de la voûte sphérique est parfaitement arrondie et permet un chemin aérodynamique des fumées.

La hauteur du dome de cuisson est de 44 cm



SEITE GESCHLOSSEN UND TIEF

Die Position des Holzes ist sehr breit und verteilt.

Das Feuer bleibt weit weg vom Eingang und verteilt sich auf den Boden des Bodens und die Verbrennung ist besser.

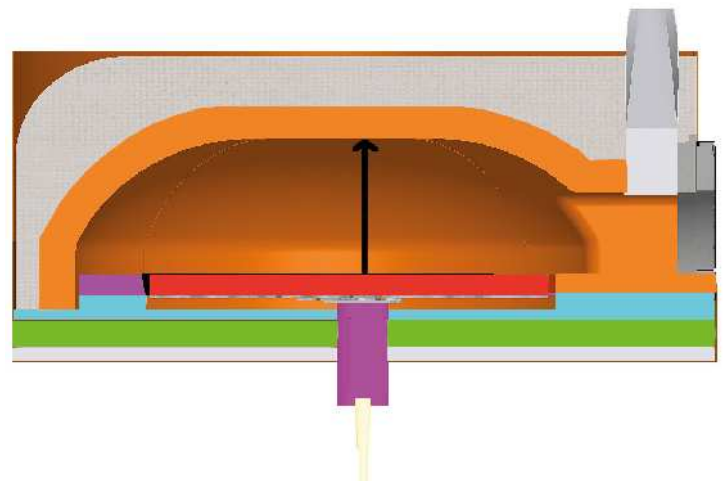
Die Größe der Fensterbank ermöglicht es Ihnen, die Pizzas zu wenden oder bis zu 2 oder andere Speisen zum differenzierten Garen zu platzieren.

Das Kochfeld, das am weitesten von der Flut entfernt ist Es ermöglicht einen geringeren Wärmeverlust und erhöht den Wärmewiderstand des Ofens. Nur mit dem Mund Pizza und Holz backen. Die Ansaugung von Verbrennungsluft ist gegenüber zwei Einlässen reduziert.

DOMES

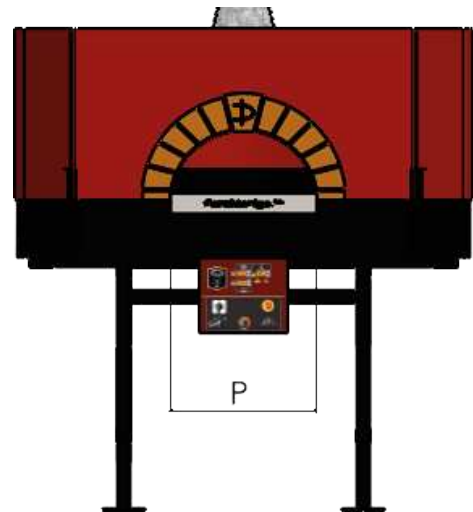
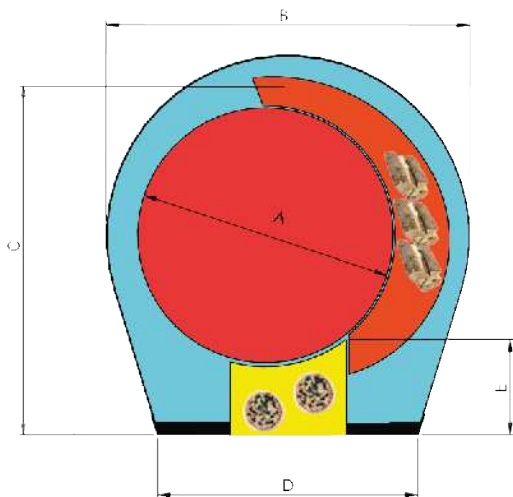
Die Krümmung des Kugelgewölbes ist perfekt abgerundet und ermöglicht einen aerodynamischen Weg der Dämpfe.

Die Höhe beträgt 44 cm vom Kochfeld.



Forno rotante a LEGNA

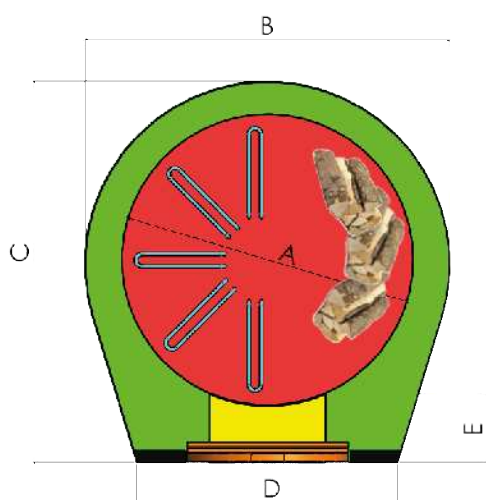
WOOD rotating oven - Four à bois rotatif - HOLZ Drehofen



TANGO LEGNA TANGO WOOD TANGO BOIS TANGO HOLZ	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	
T MILANO 90 L	90	150	165	130	35	58	1500	1700	2000	7	5	3	26
T VENEZIA 115 L	115	180	195	130	40	58	1800	2000	2200	9	7	5	30
T ROMA 135 L	135	200	220	130	45	58	2000	2200	2400	13	10	8	35

Forno rotante a LEGNA elettrico

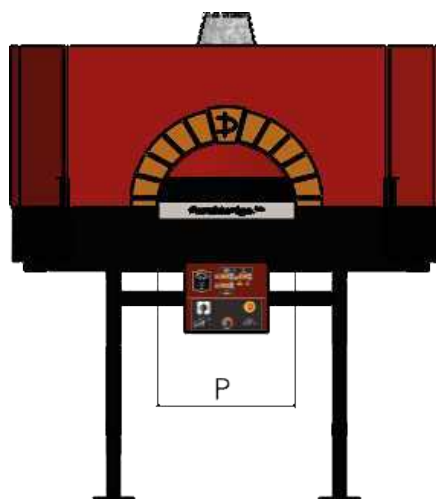
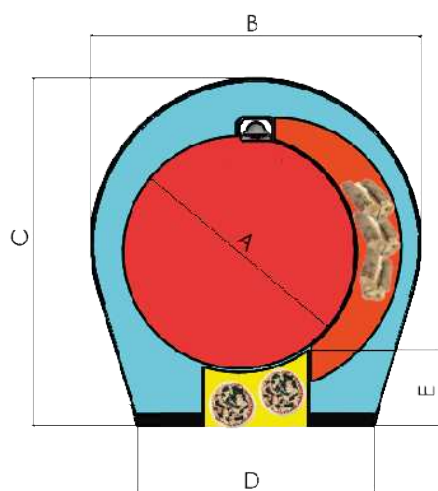
WOOD electric rotating oven - Four à bois électrique rotatif - HOLZ elektrisch



TANGO IBRIDO LEGNA ELETTRICO WOOD ELECTRIC HYBRID TANGO	A	B	C	D	E	P	KG M MET	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE & ØCAPACITA'			TOT KW MAX
										30	33	38	
										T MILANO L EL	90	150	
T VENEZIA L EL	115	180	195	130	35	58	1300	1500	1650	9	10	6	5 x 900w
T ROMA L EL	135	200	220	130	32	58	1450	1750	1900	13	12	9	5 x 900w

Forno rotante a LEGNA e Gas

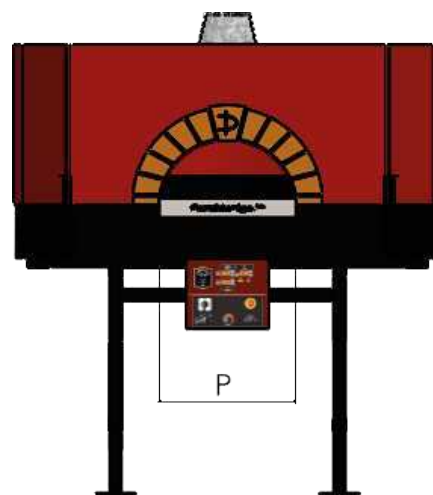
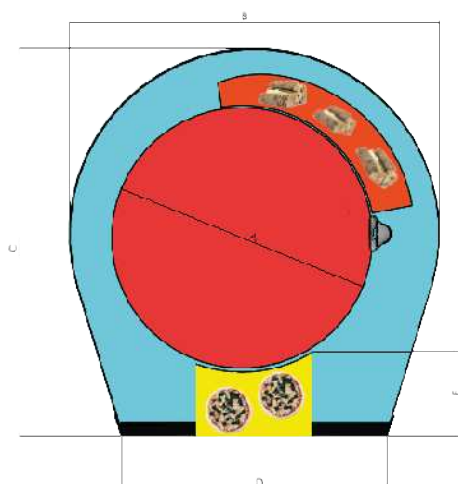
Wood/Gas rotating oven - Four à bois/Gaz rotatif - HOLZ/gas Drehofen



TANGO LEGNA GAS	A	B	C	D	E	P	KG M ST	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE & ØCAPACITA'			TOT KW MAX
										30	33	38	
										T MILANO 90 L GV2	90	150	
T VENEZIA 115 L GV2	115	180	195	130	40	58	1800	2000	2200	9	7	5	30
T ROMA 135 L GV2	135	200	220	130	45	58	2000	2200	2400	13	10	8	35

Forno rotante a Gas e Legna

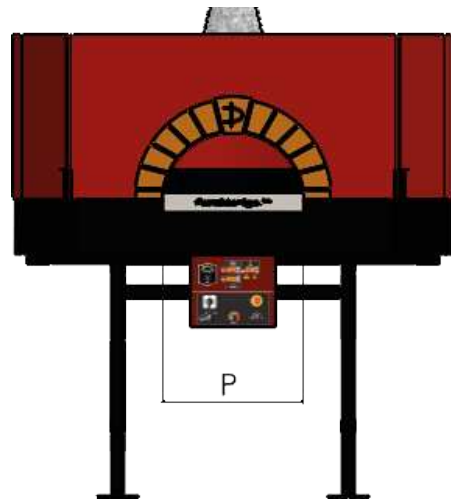
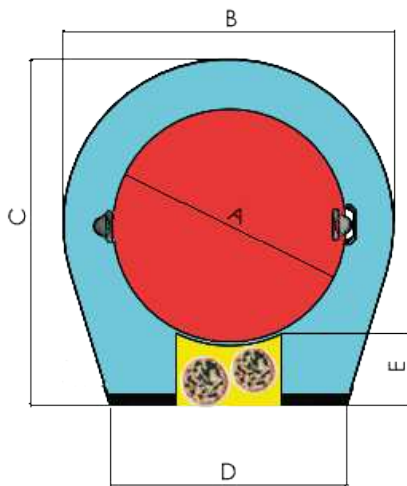
Gas/Wood rotating oven - Four à Gaz/bois rotatif - Gas/Holzho-



TANGO GAS LEGNA	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	
T MILANO 90 GP L	90	150	165	130	35	58	1500	1700	2000	7	5	3	26
T VENEZIA 115 GP L	115	180	195	130	40	58	1800	2000	2200	9	7	5	30
T ROMA 135 GP L	135	200	220	130	45	58	2000	2200	2400	13	10	8	35

Forno rotante a Gas

Rotating gas oven - Four à gaz rotatif - Drehgasofen



TANGO GAS	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	
T MILANO 100 GP	97	150	165	130	35	58	1500	1700	2000	7	5	4	26
T VENEZIA 130 GP	128	180	195	130	40	58	1800	2000	2200	12	9	7	30
T ROMA 150 GP	144	200	220	130	45	58	2000	2200	2400	15	13	9	35

Nr. pizze rotanti - N° pizza rotating - Nombre de pizzas rotatif - Anzahl Pizzen

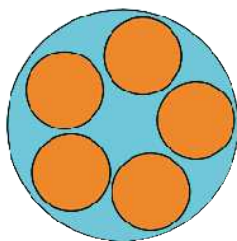
Ø30cm
12"

Ø33cm
13"

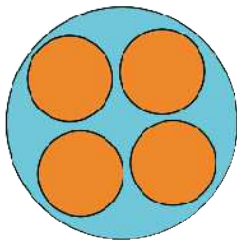
Ø38cm
15"

Ø45cm
18"

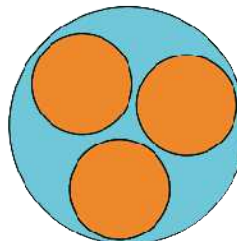
Ø 90



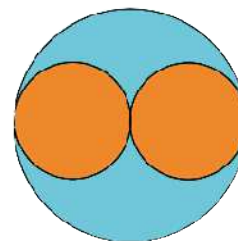
5



4

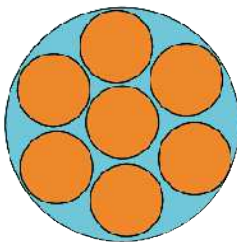


3

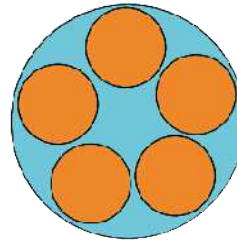


2

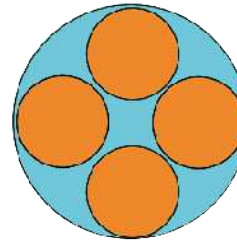
Ø 100



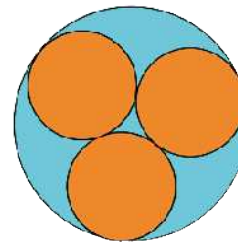
7



5

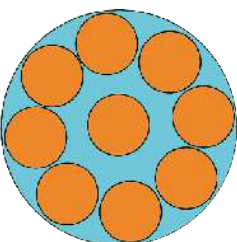


4

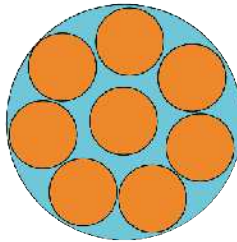


3

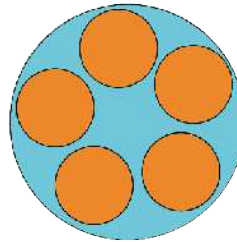
Ø 115



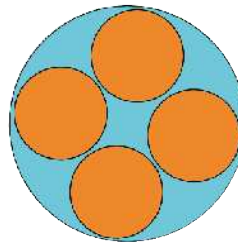
9



8

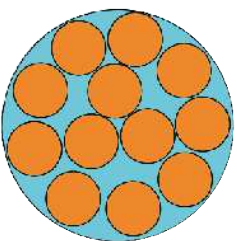


5

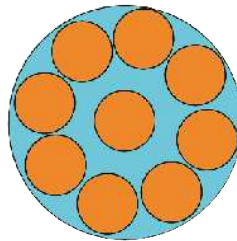


4

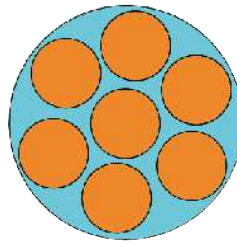
Ø 130



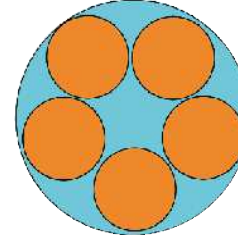
12



9

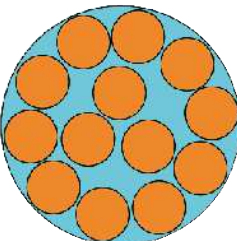


7

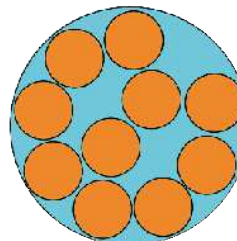


5

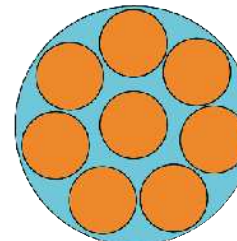
Ø 135



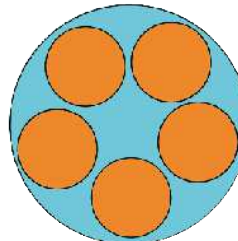
13



10

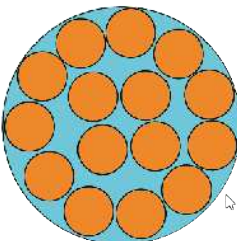


8

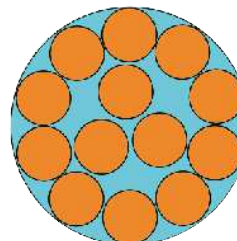


5

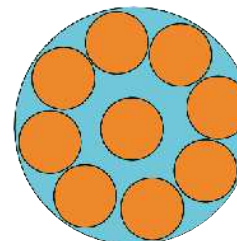
Ø 150



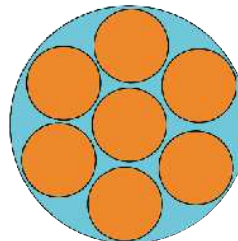
15



13



9



7

Riscaldamento sotto il piano cottura

Underfloor heating - Chauffage par le sol - Fußbodenheizung



RISCALDAMENTO SOTTO PIANO

Nei forni rotanti si può scegliere tra un bruciatore a gas o una resistenza elettrica posizionata sotto il piano cottura mentre nei forni fissi può essere applicata una resistenza elettrica quattro volte l'area rispetto alle normali resistenze, specifiche per alte temperature in Incoloy ad alto irraggiamento per garantire il recupero immediato della caduta termica. La fonte di calore aggiunta fa sì che il forno possa essere usato nei momenti di lavoro più intensi senza aspettare tra un'infornata e l'altra che il piano riprenda il calore perso, permettendo di utilizzare il forno al massimo delle sue capacità.

CHAUFFAGE PAR LE SOL

Dans les fours rotatifs, vous pouvez choisir entre un brûleur à gaz ou une résistance électrique positionnée sous la plaque de cuisson, tandis que dans les fours fixes, une résistance électrique de quatre fois la surface peut être appliquée par rapport aux résistances normales, spécifiques pour les températures élevées en incoloy à haute irradiation, pour assurer immédiatement la récupération de la chute thermique. La source de chaleur ajoutée signifie que le four peut être utilisé dans les moments de travail les plus intenses sans perte de température de la sole, permettant ainsi au four d'être utilisé à sa capacité maximale.

UNDER-FLOOR HEATING

In our rotating ovens, you can choose between a gas burner or an electric resistance positioned under the cooking surface, while in fixed ovens we can apply an electrical resistance four times the area compared to normal resistances, specific for high temperatures in high irradiation Incoloy to ensure immediate recovery of the thermal drop. The added heat source means that the oven can be used in the most intense moments of work without waiting between one batch and the next for the cooking surface to recover the lost heat, allowing the oven to be used to its maximum capacity.

FUSSBODENHEIZUNG

In rotierenden Öfen können Sie zwischen einem Gasbrenner oder einem elektrischen Widerstand wählen, der unter dem Kochfeld positioniert ist, während in festen Öfen ein vierfacher elektrischer Widerstand im Vergleich zu normalen Widerständen angewendet werden kann, der für hohe Temperaturen bei starker Bestrahlung spezifisch ist. Rückgewinnung des thermischen Tropfens. Durch die zusätzliche Wärmequelle kann der Ofen in den intensivsten Arbeitsmomenten verwendet werden, ohne zwischen einer Charge und der nächsten warten zu müssen, bis das Kochfeld die verlorene Wärme zurückgewonnen hat, sodass der Ofen seine maximale Kapazität erreichen kann.



Piani cottura forni rotanti

Cooking surfaces rotating ovens - Sole de cuisson rotatif Kochflächen rotierende



Piano unico in cemento refrattario con spessore da 8cm per la massima tenuta termica

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

Piano in cordierite ad alta trasmissione termica ed assorbenza dell'umidita'

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

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

Cordierite cooking surface with high thermal transmission and moisture absorption

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

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

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

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

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

Cordierit-Oberteil mit hoher Wärmeübertragung und Feuchtigkeitsaufnahme

Dettagli Tecnici forni rotanti

Tech specs rotating ovens- Détails techniques des fours rotatifs - Drehöfen Technische Details

Rivestimento metallico in acciaio galvanizzato
Raccordo Fumi Ø 20 cm
Isolamento superiore in fibra di ceramica
Arco frontale
Davanzale molto profondo
Il poggia legna e' ben distribuito fino in fondo
Piano di cottura con sistema di rotazione
Piastra elettrica
Bruciatore a gas sottopiastra
Piano di rifrazione termica 3 cm
Isolante inferiore 8 cm - 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.

Metallic coating in galvanized steel
Smoke Flue Connection Ø 20 cm
Upper Insulation in ceramic fiber
Front arc
Windowsill very deep
The wood rest is well distributed up the back of the oven
Cooking surface with rotation system
Electrical resistance
Gas burner installed under the base
Cooking surface of 3 cm under the base
Lower insulation 8 cm - Lower insulation of 4 cm
Robust metal tank
Oven metal support
Gas burner with atmospheric system - VEN 2
Digital control pannel
Flame regulation knob
Gas burner with forced air system - pow

Panneaux métalliques en acier galvanisé
Raccord de fumée Ø 20 cm
Isolation supérieure en fibre céramique
Arc avant
Seuil très profonde foyer du bois est bien réparti sur les côtés jusqu'à l'arrière du four
Sole de cuisson avec système de rotation
Résistance électrique
Brûleur à gaz installé sous la base
Surface de cuisson de 3 cm sous la base
Isolation inférieure 8 cm, - Isolation inférieure de 4 cm
Réservoir métallique robuste
Support métallique de four
Brûleur à venturi VEN 2
Cadre de contrôle numérique
Bouton de réglage de la flamme
Brûleur à gaz POW avec système d'air forcé

Metallbeschichtung in verzinktem Stahl
Rauchanschluß Ø 20 cm
Obere Isolierung in Keramikfaser
Bug vorne
Sehr tiefe Fensterbank
Der Holzrest ist bis zum Schluss gut verteilt
Kochfeld mit Rotationssystem
Elektrische Platte
Gasbrenner auf der Platte
Wärmebrechung 3 cm
Untere Isolierung 8 cm - Untere Isolierung 4 cm
Robuster Metallbehälter
Ofenstütze aus Metall
VEN 2 Venturi-Gasbrenner
Digitales Bedienfeld
Einstellknopf für die Flamme
POW-Brenner mit Umluftsystem.



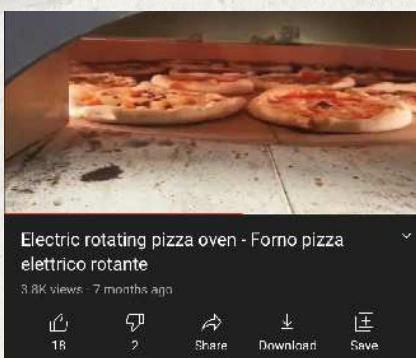


Vi invitiamo di visitare al nostro canale youtube per molti video dei nostri prodotti inclusa la Margherita cotta nel forno a gas in 1 minuto, cottura nei nostri forni rotanti e i nuovissimi forni elettrici.

We invite you to visit our youtube channel for many videos of our products including Margherita cooked in the gas oven in 1 minute, cooking in our rotary ovens and the brand new electric ovens.

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, la cuisson dans nos fours rotatifs et les tout nouveaux fours électriques.

Wir laden Sie ein, unseren Youtube-Kanal zu besuchen, um viele Videos unserer Produkte zu sehen, darunter Margherita, die in 1 Minute im Gasofen gekocht wurde, in unseren Drehrohröfen und den brandneuen Elektroöfen.



Bruciatori a gas a fiamma radiante

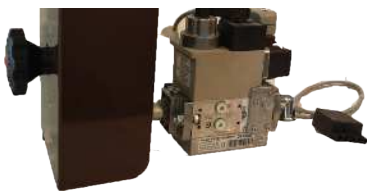
Gas burner with radiant flame - Brûleurs à gaz à flamme rayonnante - Strahlungsflammengasbrenner



SISTEMA ARIA FORZATA - POWER



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

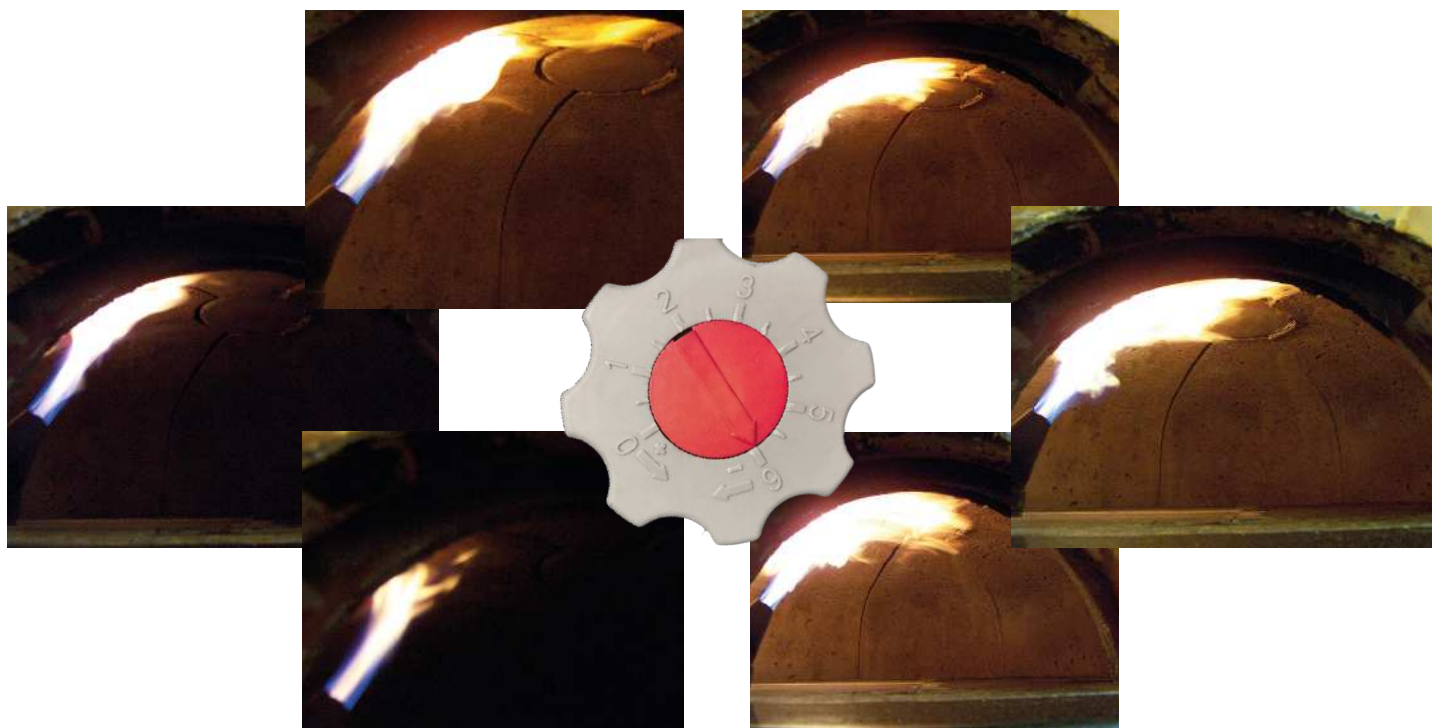


Der Brenner reproduziert die strahlende Flamme dank auf das Mischen von Gas und Luft durch spezielle geregelt schallgedämpfte Ventile und Lüfter und Ausgänge durch a Patentiertes Mundstück aus gehärtetem Gusseisen.

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.

FLAMME EINSTELLKNOPF

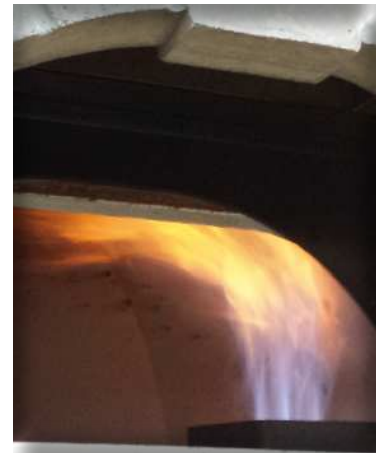
Der Flammeneinstellknopf ermöglicht eine genaue Flammensteuerung, sodass der Bediener die Leistung basierend auf der Art der gekochten Pizza und der Garzeit einstellen kann, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.



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.

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 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 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. 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.

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. 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"-Öfen 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.



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.



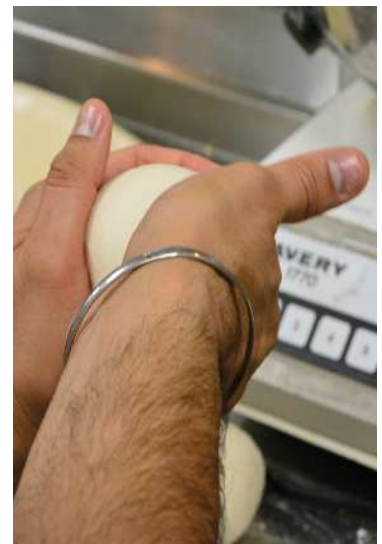
Training and consultancy service with certified instructors. Available both in our facilities or comfortably in your premises tailored to your needs with the utmost professionalism. References available upon request.



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

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



CENTRO INTERNAZIONALE della PIZZA

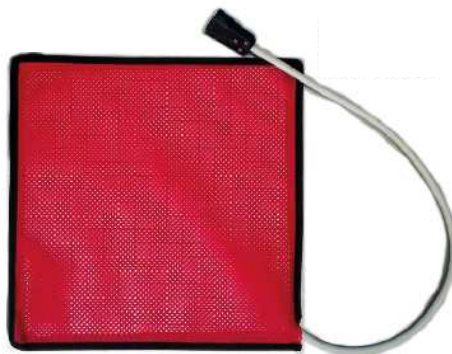
www.centropizza.it

BORSE TERMICHE - THERMAL BAGS

SACS THERMIQUES - THERMISCHE TASCHEN



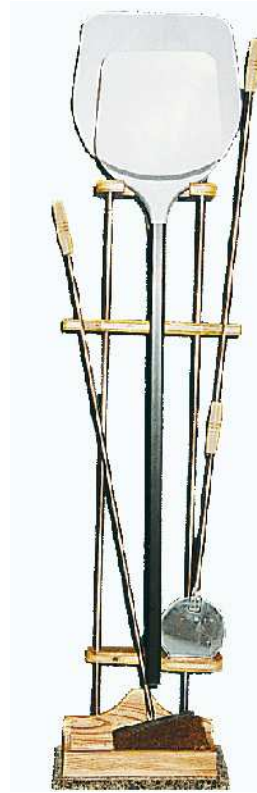
RISCALDATORI PER BORSE TERMICHE - HEATERS FOR THERMAL BAGS
CHAUFFAGES POUR SACS THERMIQUES - HEIZUNGEN FÜR THERMISCHE



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



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORI - ZUBEHÖR



ABBATTITORE DI FUMI - SMOKE FILTER - SOUFFLE DE FUMÉE - RAUCHBLAST



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 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 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 entier 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 cuisines 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 mesurée 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 destinée au jour suivant! Elle peut être expédiée avec un choix de différents contenants 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	ORIZZONTALE
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

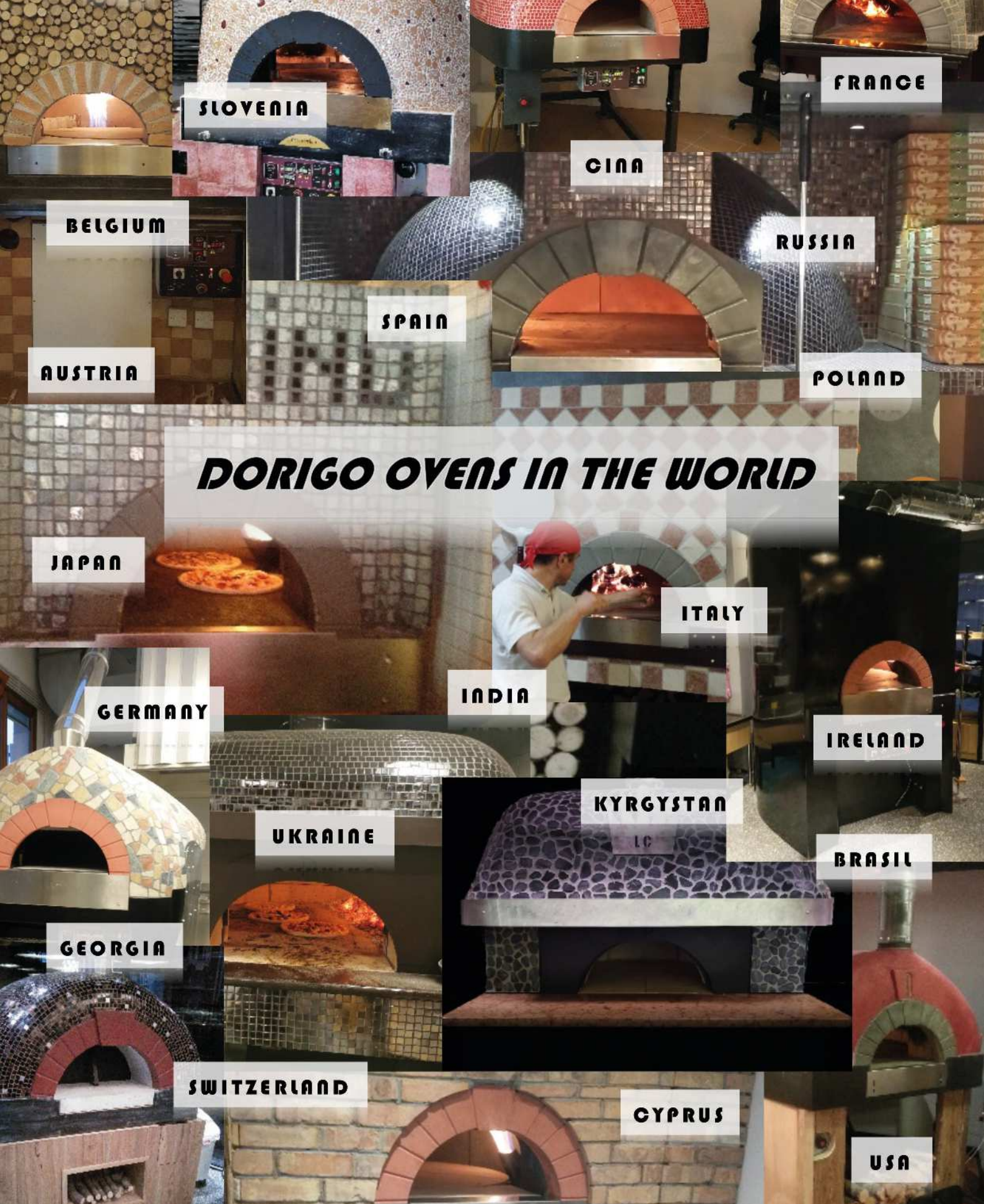


Contatti - Contacts - Contacts - Kontakte

Gianfranco Dorigo

Italia - 0039 393 9258726

United Kingdom - 0044 7454 899612



DORIGO OVENS IN THE WORLD



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

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