

Serie Napoletana *CIRO*

ELETTRICO

ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCH

GAS

GAS
GAZ
GAS



Neapolitan Style

LEGNA

WOOD
BOIS
HOLZ



IBRIDO

HYBRID
HYBRIDE
HYBRID

DESIGN



DESIGN



Indice

Index - Indice - Index

1-2 Design	1-2 Design	1-2 Conception	1-2 Entwurf
3 Indice - L'azienda	3 Index - The company	3 Index - L'entreprise	3 Index - Das Unternehmen
4 Il Forno Ciro	4 The Ciro oven	4 Le four Ciro	4 Der Ciro-Ofen
5-9 Versione elettrica	5-9 Electric version	5-9 Version électrique	5-9 Elektrische Version
10 Dettagli tecnici forni elettrici	10 Electric ovens technical details	10 Détails techniques des fours électriques	10 Technische Details Elektrobäcköfen
11-12 Legna, gas e ibridi	11-12 Wood, gas and hybrids	11-12 Bois, gaz et hybrides	11-12 Holz, Gas und Hybride
13 Cupola	13 Dome	13 Dôme	13 Kuppel
14 Piani cottura	14 Cooking surfaces	14 plaques de cuisson	14 Kochfelder
15 Sistema di rotazione	15 Rotation system	15 Système de rotation	15 Rotationssystem
16 Riscaldamento sotto piano	16 Underfloor heating	16 Chauffage au sol	16 Fußbodenheizung
17-18 Caratteristiche	17-18 Features	17-18 Caractéristiques	17-18 Merkmale
19-21 Quadro comandi	19-21 Control panel	19-21 Panneau de commande	19-21 Bedienfeld
22 Youtube	22 Youtube	22 YouTube	22 Youtube
23-26 Bruciatori a gas	23-26 Gas burners	23-26 Brûleurs à gaz	23-26 Gasbrenner
27 Dettagli tecnici rotanti legna	27 Wood rotating technical details	27 Détails techniques de la rotation du bois	27 Technische Details zum Drehen von Holz
28 Dettagli tecnici rotanti legna gas	28 Rotating wood gas technical details	28 Détails techniques du gaz de bois rotatif	28 Rotierendes Holzgas Technische Daten
29 Dettagli tecnici rotanti gas legna	29 Wood gas rotating technical details	29 Détails techniques de la rotation du gaz de bois	29 Holzgas rotierend technische Details
30 Dettagli tecnici gas	30 Gas technical details	30 Détails techniques du gaz	30 Gastechische Daten
31 Dettagli tecnici fissi legna	31 Fixed technical details for wood	31 Détails techniques fixes pour le bois	31 Feste technische Details für Holz
32 Dettagli tecnici fissi legna elettrici	32 Fixed technical details for wood electric	32 Détails techniques fixes pour le bois électrique	32 Festgelegte technische Details für Elektroholz
33 Dettagli tecnici legna gas	33 Wood gas technical details	33 Détails techniques du gaz de bois	33 Holzgas Technische Daten
34 Dettagli tecnici forni a gas	34 Gas ovens technical details	34 Détails techniques des fours à gaz	34 Technische Details Gasbacköfen
35-36 Training e consulenze	35-36 Training and consulting	35-36 Formation et conseil	35-36 Schulung und Beratung
37-38 Accessori	37-38 Accessories	37-38 Accessoires	37-38 Zubehör
39 Abbattitore di fumi	39 Smoke scrubber	39 Épurateur de fumée	39 Rauchwäscher
40 Impastatrici	40 Mixers	40 mélangeurs	40 Mixer
41-42 Mama Biga (fermalieviti)	41-42 Mama Biga (Leavening unit)	41-42 Mama Biga (retenues de levure)	41-42 Mama Biga (Hefe-Reserven)

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.



Oggi la pizza napoletana viene esportata in tutto il mondo con grandi risultati, ma non tutti i forni sono all'altezza. ForniDorigo ha ideato e realizzato il forno "Ciro", diverso da quelli tradizionali esistenti e adatto per pizze napoletane che richiedono temperature elevate con cotture omogenee in brevissimo tempo senza bruciare la base della pizza. Creato con l'aiuto di professionisti del settore, il nostro forno "Ciro" porta la tradizione nel futuro con l'utilizzo di un bruciatore a gas che garantisce la cottura della pizza in 1 minuto e resistenze elettriche per ridurre i consumi energetici, facilitando il lavoro del fornaio. Disponibile elettrico, a legna, con bruciatore a gas e impianto ibrido.



Today Neapolitan pizza is exported all over the world with great results, but not all ovens are up to the task. ForniDorigo has designed and built the "Ciro" oven, different from the existing traditional ones and suitable for Neapolitan pizzas that require high temperatures with homogeneous cooking in a very short time without burning the pizza base. Created with the help of professionals in the sector, our "Ciro" oven brings tradition into the future with the use of a gas burner that guarantees pizza cooking in 1 minute and electric resistances to reduce energy consumption, facilitating work of the baker. Available electric, wood, with gas burner and hybrid system.



Aujourd'hui, la pizza napolitaine est exportée dans le monde entier avec d'excellents résultats, mais tous les fours ne sont pas à la hauteur. ForniDorigo a conçu et construit le four "Ciro", différent des fours traditionnels existants et adapté aux pizzas napolitaines qui nécessitent des températures élevées avec une cuisson homogène en très peu de temps sans brûler la base de la pizza. Créé avec l'aide de professionnels du secteur, notre four "Ciro" fait entrer la tradition dans le futur avec l'utilisation d'un brûleur à gaz qui garantit la cuisson de la pizza en 1 minute et des résistances électriques pour réduire la consommation d'énergie, facilitant le travail du boulanger. Disponible électrique, bois, avec brûleur à gaz et système hybride.



Heute wird die neapolitanische Pizza mit großartigen Ergebnissen in die ganze Welt exportiert, aber nicht alle Öfen sind auf dem neuesten Stand. ForniDorigo hat den „Ciro“-Ofen entworfen und gebaut, der sich von den bestehenden traditionellen unterscheidet und für neapolitanische Pizzen geeignet ist, die hohe Temperaturen mit homogenem Garen in sehr kurzer Zeit erfordern, ohne den Pizzaboden zu verbrennen. Unser „Ciro“-Ofen, der mit Hilfe von Fachleuten der Branche entwickelt wurde, bringt die Tradition in die Zukunft, indem er einen Gasbrenner verwendet, der das Backen der Pizza in 1 Minute garantiert, und elektrische Widerstände, um den Energieverbrauch zu senken und die Arbeit des Bäckers zu erleichtern. Erhältlich elektrisch, Holz, mit Gasbrenner und Hybridsystem.



FORNI ELETTRICI

ELECTRIC VERSION - VERSION ÉLECTRIQUE - ELEKTRISCHE VERSION



Frutto di approfonditi test, il nostro forno elettrico con piano rotante e resistenze irradianti unisce tecnologia e tradizione, offrendo la potenza e la precisione necessarie per cuocere la pizza perfetta! Cucina a bocca aperta e sembra un forno a legna tradizionale. Grazie al sistema brevettato di posizionamento delle resistenze il nostro forno garantisce una cottura veloce e colora la pizza come la legna. Raggiunge temperature elevate per cuocere la pizza napoletana in 90 secondi o a temperature ridotte cucina qualsiasi tipo di pizza.

Per i puristi può essere fornito anche con il piano di cottura "Biscotto" di Sorrento. Il modello con piano rotante offre una produttività maggiore rispetto ai forni con piano fisso perché non è necessario girare le pizze, basta sfornarle quando suona l'avviso di fine cottura. La rotazione assicura una temperatura omogenea e offre cotture costanti rendendo l'utilizzo semplice anche per gli operatori meno esperti. Viene utilizzata una pala corta perché le pizze vengono sempre infornate davanti all'ingresso.

Speciali resistenze per alte temperature in Incoloy ad alto irraggiamento che garantiscono una maggiore uniformità di cottura. Hanno una superficie quattro volte superiore rispetto alle normali resistenze del mercato. Gestione della potenza delle resistenze a percentuale. Termoregolazioni indipendenti e separate tra cielo e platea. 15Kw di potenza totale permettono di cuocere 50 pizze con un consumo di soli 3kw.

The result of in-depth tests, our electric rotating oven with radiating resistances combines technology and tradition, offering the power and precision needed to cook the perfect pizza! It cooks with an open mouth and looks like a traditional wood oven. Thanks to the patented heating element positioning system, our oven guarantees fast cooking and colors the pizza like in wood fire ovens. It reaches high temperatures to cook Neapolitan pizza in 90 seconds or at low temperatures it cooks any type of pizza. For purists it can also be supplied with the Sorrento "Biscotto" cooking surface. The rotating model offers greater productivity than ovens with fixed cooking surfaces because it is not necessary to turn the pizzas, just take them out of the oven when the end of cooking warning sounds. The rotation ensures a homogeneous temperature and offers constant cooking making it easy to use even for less experienced operators. A short shovel is used because the pizzas are always baked in front of the entrance.

Special resistances for high temperatures in high irradiation Incoloy which guarantee greater cooking uniformity. They have a surface that is four times higher than the normal resistances on the market. Power management of the resistances by percentage. Independent and separate thermoregulations between the ceiling and the floor. 15Kw of total power allow you to cook 50 pizzas with a consumption of only 3kw.





Fruit de tests approfondis, notre four électrique à plaque tournante et résistances rayonnantes allie technologie et tradition, offrant la puissance et la précision nécessaires pour cuisiner la pizza parfaite ! Il cuit la bouche ouverte et ressemble à un four à bois traditionnel. Grâce au système breveté de positionnement des éléments chauffants, notre four garantit une cuisson rapide et colore la pizza comme du bois. Il atteint des températures élevées pour cuire la pizza napolitaine en 90 secondes ou à basse température, il cuit tout type de pizza.

Pour les puristes, il peut également être fourni avec la table de cuisson Sorrento « Biscotto ». Le modèle à surface tournante offre une plus grande productivité que les fours à surfaces fixes car il n'est pas nécessaire de retourner les pizzas, il suffit de les sortir du four lorsque l'avertissement de fin de cuisson retentit. La rotation assure une température homogène et offre une cuisson constante, ce qui la rend facile à utiliser même pour les opérateurs moins expérimentés. Une pelle courte est utilisée car les pizzas sont toujours cuites devant l'entrée. Résistances spéciales pour hautes températures en Incoloy à haute irradiation qui garantissent une plus grande uniformité de cuisson. Ils ont une surface quatre fois supérieure aux résistances normales du marché. Gestion de la puissance des résistances en pourcentage. Thermorégulations indépendantes et séparées entre le plafond et les stalles. 15Kw de puissance totale permettent de cuire 50 pizzas avec une consommation de seulement 3kw.



Unser Elektroofen mit drehbarer Platte und strahlenden Widerständen ist das Ergebnis eingehender Tests und vereint Technologie und Tradition und bietet die Leistung und Präzision, die zum Backen der perfekten Pizza erforderlich sind! Er kocht mit offenem Mund und sieht aus wie ein traditioneller Holzofen. Dank des patentierten Heizelement-Positionierungssystems garantiert unser Ofen ein schnelles Garen und färbt die Pizza wie Holz. Es erreicht hohe Temperaturen, um neapolitanische Pizza in 90 Sekunden zu backen, oder bei niedrigen Temperaturen kocht es jede Art von Pizza.

Für Puristen ist sie auch mit dem Kochfeld Sorrento „Biscotto“ lieferbar. Das Modell mit rotierender Oberfläche bietet eine höhere Produktivität als Öfen mit festen Oberflächen, da die Pizzen nicht gewendet werden müssen, sondern einfach aus dem Ofen genommen werden, wenn das Ende des Garvorgangs ertönt. Die Rotation sorgt für eine homogene Temperatur und bietet ein konstantes Garen, was die Verwendung auch für weniger erfahrene Bediener einfach macht. Da die Pizzen immer vor dem Eingang gebacken werden, kommt eine kurze Schaufel zum Einsatz.

Spezielle Beständigkeiten für hohe Temperaturen in Incoloy mit hoher Bestrahlung, die eine größere Gargleichmäßigkeit garantieren. Sie haben eine viermal höhere Oberfläche als die marktüblichen Widerstände. Energieverwaltung der Widerstände in Prozent. Unabhängige und getrennte Thermoregulierung zwischen Decke und Stall. Mit einer Gesamtleistung von 15 kW können Sie 50 Pizzen bei einem Verbrauch von nur 3 kW zubereiten.





Ampio davanzale interno culminante in un marmo profondo e largo per una enorme comodita' di lavoro.
Camera di cottura in materiale refrattario per aumentare la massa termica e avere un maggior risparmio energetico.
Isolamento ad alte prestazioni per la ritenzione del calore.
Doppia illuminazione interna.
Bocca e arco in ferro verniciato ad alte temperature.
Pannello di controllo multifunzione digitale moderno o con touch screen.
Può essere fornito già assemblato oppure smontato in kit da 4 pezzi da montare direttamente all'interno dei vostri locali. Semplicità di installazione e movimentazione grazie alle ruote in dotazione. È necessario disporre di una porta larga 85cm. Disponibile in tre misure diverse con pannellatura removibile, cupola bianca da verniciare o mosaico con pietre personalizzabili. Si adatta a qualsiasi ambiente grazie alla gamma di finiture disponibili.



Large internal sill culminating in a deep and wide marble for enormous working comfort.
Cooking chamber in refractory material to increase the thermal mass and have greater energy savings.
High performance insulation for heat retention.
Double internal lighting.
Mouth and arch in high temperature painted iron.
Modern digital multifunction control panel or with touch screen.
It can be supplied already assembled or disassembled in a 4-piece kit to be assembled directly inside your premises.
Ease of installation and handling thanks to the supplied wheels.
A 85cm wide door is required. Available in three different sizes with removable paneling, white dome to be painted or mosaic with customizable stones. It adapts to any environment thanks to the range of finishes available.



Large seuil intérieur aboutissant à un marbre profond et large pour un confort de travail énorme.

Chambre de cuisson en matériau réfractaire pour augmenter la masse thermique et réaliser de plus grandes économies d'énergie.

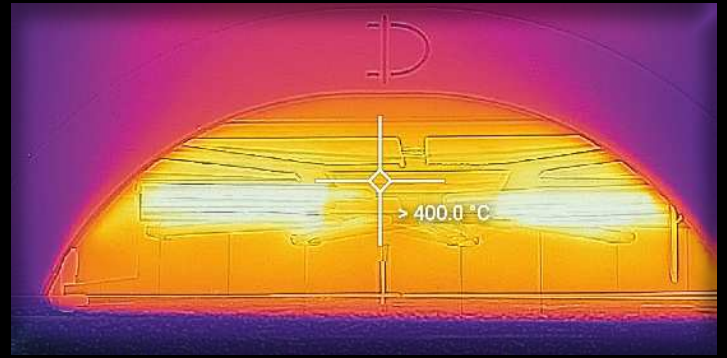
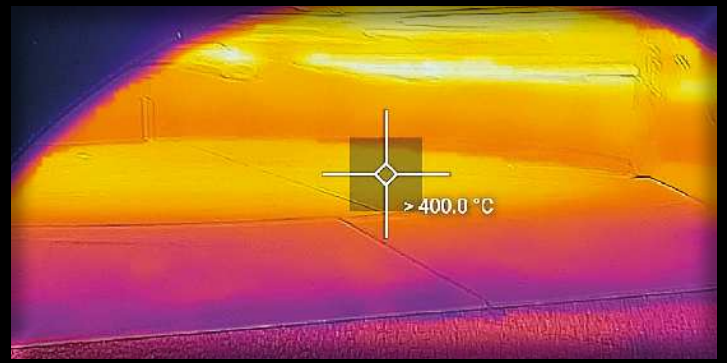
Isolation haute performance pour la rétention de la chaleur.

Double éclairage intérieur.

Bouche et arc en fer peint à haute température.

Panneau de commande multifonction numérique moderne ou avec écran tactile.

Il peut être fourni déjà monté ou démonté dans un kit de 4 pièces à monter directement dans vos locaux. Facilité d'installation et de manutention grâce aux roulettes fournies. une porte de 85 cm de large est nécessaire. Disponible en trois tailles différentes avec habillage amovible, dôme blanc à peindre ou mosaïque avec pierres personnalisables. Il s'adapte à n'importe quel environnement grâce à la gamme de finitions disponibles.



Große Innenschwelle, die in einem tiefen und breiten Marmor gipfelt, für enormen Arbeitskomfort.

Garkammer aus feuerfestem Material, um die thermische Masse zu erhöhen und größere Energieeinsparungen zu erzielen.

Hochleistungsisolierung für Wärmespeicherung.

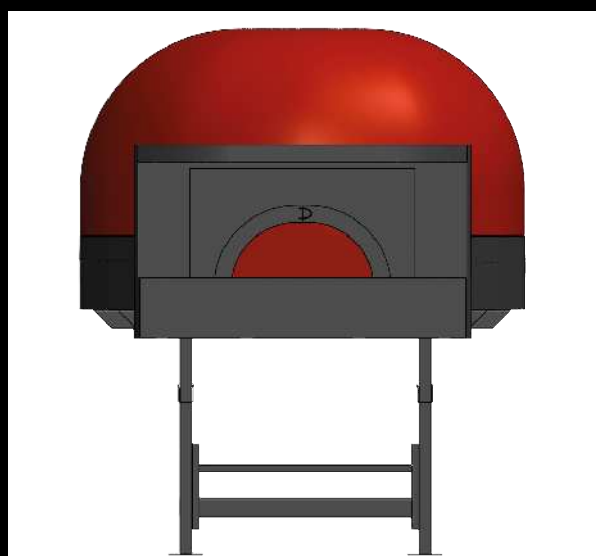
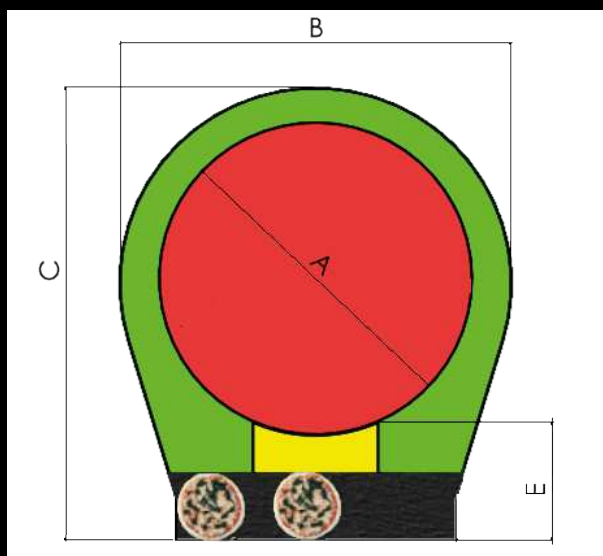
Doppelte Innenbeleuchtung.

Mündung und Bogen aus hochtemperaturlackiertem Eisen.

Modernes digitales Multifunktions-Bedienpanel oder mit Touchscreen.

Es kann bereits montiert oder zerlegt in einem 4-teiligen Bausatz geliefert werden, der direkt in Ihren Räumlichkeiten montiert werden kann. Einfache Installation und Handhabung dank der mitgelieferten Räder. eine 85 cm breite Tür ist erforderlich. Erhältlich in drei verschiedenen Größen mit abnehmbarer Verkleidung, weißer Kuppel zum Bemalen oder Mosaik mit anpassbaren Steinen. Es passt sich dank der verschiedenen verfügbaren Oberflächen an jede Umgebung an.





CIRO ELETTRICO CIRO ELETRIQUE	CIRO ELECTRIC CIRO ELETRIK	ROTANTE		
		100 ELE	115 ELE	145 ELE
DIMENSIONE PIANO COTTURA TAILLE DE LA SURFACE DE CUISSON	SIZE OF COOKING SURFACE ABMESSUNG DER BACKFLÄCHE	97	115	144
LARGHEZZA ESTERNA LARGEUR EXTERNE	EXTERNAL WIDTH ÄUSSERE BREITE	130	150	180
PROFONDITA ESTERNA PROFONDEUR EXTERNE	EXTERNAL DEPTH ÄUSSERE TIEFE	155	185	215
LARGHEZZA FRONTALE ESTERNA LARGEUR AVANT EXTERNE	EXTERNAL WIDTH FRONT EXTERNAL WIDTH FRONT	100	130	130
PROFONDITA DAVANZALE PROFONDEUR DU SILL	DEPTH SILL TIEFE DES EINSCHIESSBEREICHS	32 + 15	32 + 20	32 + 25
LARGHEZZA BOCCA INFORNATA LARGEUR DE LA BOUCHE	WIDE MOUTH FIRED BREITE DER OFENÖFFNUNG	45	58	58
Ø CANNA FUMARIA USCITA SOLA Ø SORTIE CHEMINÉE UNIQUEMENT	Ø DIAMETER FLUE Ø SCHORNSTEIN MIT EINEM AUSLASS	120	120	120
CAPACITA' COTTURA PIZZE PIZZAS DE CUISSON DE CAPACITÉ	CAPACITY COOKING PIZZAS KAPAZITÄT PIZZEN	6 Ø 30	9 Ø 30	13 Ø 30
NUMERO RESISTENZE SOPRA NR RESISTANCES DE CHALEUR	NR ELECTRIC RESISTOR NR WÄRMEWIDERSTAND	9	13	18
NUMERO RESISTENZE SOTTO NR RESISTANCES DE CHALEUR	NR ELECTRIC RESISTOR NR WÄRMEWIDERSTAND	4	8	8
POTENZA TERMICA TOTALE RESISTANCES DE CHALEUR	TOTAL OUTPUT ELECTRIC WÄRMEWIDERSTANDSWIDERSTÄNDE	10.8	17.2	23.7
ALIMENTAZIONE ELETTRICA 50/60 Hz ALIMENTATION 50/60 Hz	ELECTRIC SUPPLY 50/60 Hz NETZTEIL 50/61	400 VAC 3x400V+N		
FREQUENZA NOMINALE FREQUENZA NOMINALE	NOMINAL FREQUENCY FREQUENZA NOMINALE	50 - 60 HZ		
CORRENTE NOMINALE CORRENTE NOMINALE	RATED CURRENT CORRENTE NOMINALE	30 A		36 A
CAVO ALLACCIAMENTO (n x mm) CÂBLE DE CONNEXION (n x mm)	CABLE CONNECTION (n x mm) ANSCHLUSSKABEL (n x mm)	5 x 6 mmq		
PROTEZIONE MINIMA (n x A) PROTEZIONE MINIMA (n x A)	PROTECTION (n x A) MINIMALSCHUTZ (n x A)	IN 40 A 30mA		
PESO TOT KG MOD. MET POIDS TOT KG MOD. MET	PESO TOT KG MOD. MET POIDS TOT KG MOD. MET	550	850	950
PESO TOT KG MOD. CUP POIDS TOT KG MOD. CUP	TOTAL WEIGHT MOD CUP TOTAL GEWICHT MOD CUP	600	900	1100
PESO TOT KG MOD. MOS POIDS TOT KG MOD. MOS	TOTAL WEIGHT MOD MOS TOTAL GEWICHT MOD MOS	650	1050	1200

DETTAGLI TECNICI ELETTRICI

ELECTRIC TECH SPECS - ÉLECTRIQUE DÉTAILS TECHNIQUES - ELEKTRIK TECHNISCHE DETAILS

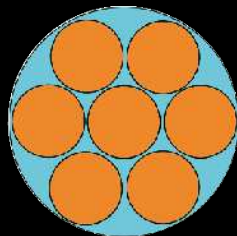
ROTANTI - ROTATING - ROTATIF - DREHEN

Ø 100

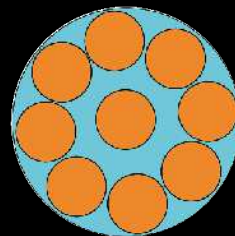
Ø 115

Ø 145

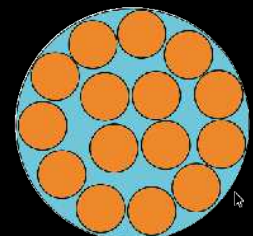
Ø 30
12"



7

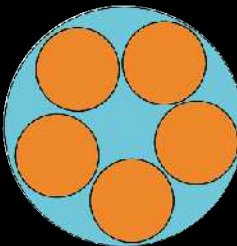


9

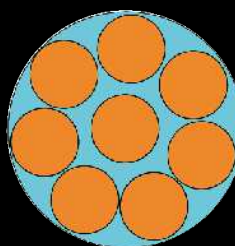


15

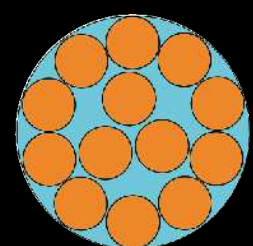
Ø 33
13"



5

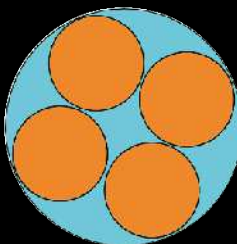


8

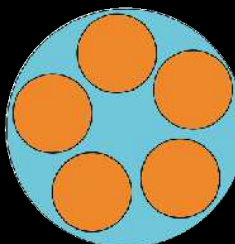


13

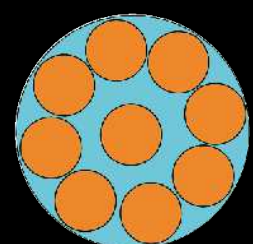
Ø 38
15"



4

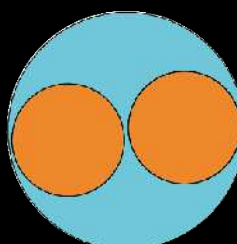


5

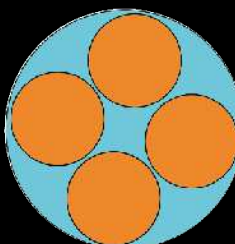


9

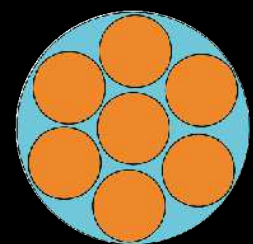
Ø 45
18"



2



4



7

FORNI A LEGNA, A GAS E IBRIDI

WOOD, HYBRID AND GAS - BOIS, HYBRIDE ET GAZ - HOLZ, HYBRID UND GAS



Disponibile a legna, a gas e con sistema ibrido. Nei forni ibridi il bruciatore è situato davanti alla bocca del forno e la legna può essere posizionata al lato del piano di cottura. Si può anche optare per un bruciatore a gas aggiuntivo o una serie di resistenze elettriche indipendenti sotto il piano cottura per il massimo recupero del calore perso nei momenti di lavoro intenso. Il forno viene fornito già assemblato oppure smontato in kit da montare direttamente all'interno dei vostri locali in un solo giorno. Due tipi di isolamento superiore in fibra ceramica e fibra di gesso ignifuga per una minima dispersione del calore. Temperatura esterna inferiore a 45 gradi. Mosaico personalizzabile. Perfetto per cuocere la pizza napoletana a oltre 400 gradi con minima dispersione termica frontale, e davanzale in marmo largo e profondo di 3 cm di spessore. Piani di cottura in "Biscotto" di Sorrento o In "cotto" refrattario. approvati dalle associazioni della pizza napoletana vengono appoggiati su un piano speciale di conduzione termica di 6 cm.



Available with wood, gas and hybrid system. In hybrid ovens the burner is located in front of the mouth and the wood can be placed on the side of the cooking surface. You can also opt for an additional gas burner or a series of independent electric resistances under the cooking surfaces for maximum recovery of the heat lost in moments of intense work.

The oven is supplied already assembled or disassembled in a kit to be assembled directly inside your premises in just one day. Two types of upper insulation in ceramic fiber and fire-retardant gypsum fiber for minimal heat dispersion. Outside temperature below 45 degrees. Customizable mosaic. Perfect for cooking Neapolitan pizza at over 400 degrees with minimal frontal heat loss, and 3 cm thick wide and deep marble sill. Cooking surfaces in Sorrento "Biscotto" or refractory "cotto". approved by the Neapolitan pizza associations, they are placed on a special 6 cm heat conduction plane.



Disponibile avec système bois, gaz et hybride. Dans les fours hybrides, le brûleur est situé devant la bouche du four et le bois peut être placé sur le côté de la table de cuisson. Vous pouvez également opter pour un brûleur à gaz supplémentaire ou une série de résistances électriques indépendantes sous la table de cuisson pour une récupération maximale de la chaleur perdue dans les moments de travail intense.

Le four est fourni déjà monté ou démonté dans un kit à monter directement dans vos locaux en une journée seulement. Deux types d'isolation supérieure en fibre céramique et en fibre de gypse ignifuge pour une dissipation thermique minimale. Température extérieure inférieure à 45 degrés. Mosaïque personnalisable. Parfait pour cuire une pizza napolitaine à plus de 400 degrés avec une perte de chaleur frontale minimale et un seuil en marbre large et profond de 3 cm d'épaisseur. Surfaces de cuisson en Sorrento "Biscotto" ou "cotto" réfractaire, approuvés par les associations de pizza napolitaines, ils sont placés sur un plan spécial de conduction thermique de 6 cm.



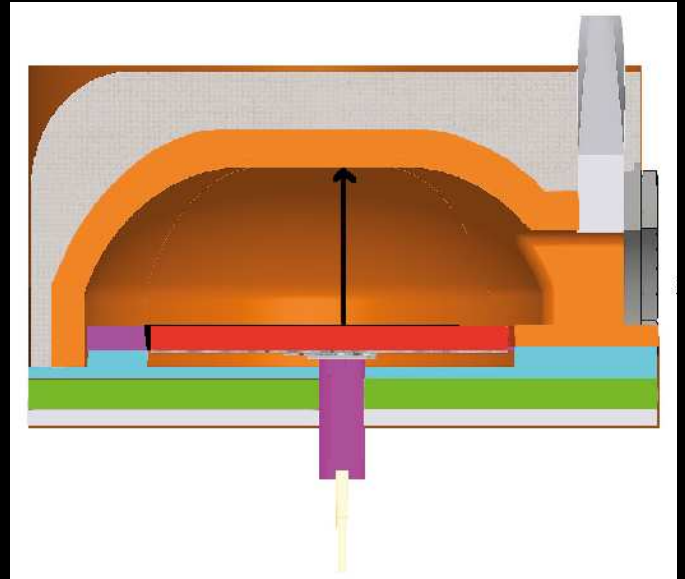
Der Ofen wird bereits montiert oder demontiert in einem Bausatz geliefert, der an nur einem Tag direkt in Ihren Räumlichkeiten montiert werden kann. Zwei Arten von oberer Isolierung aus Keramikfaser und feuerhemmender Gipsfaser für minimale Wärmeableitung. Außentemperatur unter 45 Grad. Anpassbares Mosaik. Perfekt zum Backen von neapolitanischer Pizza bei über 400 Grad mit minimalem frontalem Wärmeverlust und einer 3 cm dicken breiten und tiefen Marmorschwelle. Kochflächen aus Sorrento "Biscotto" oder feuerfestem "Cotto". Von den neapolitanischen Pizzaverbänden zugelassen, werden sie auf einer speziellen Wärmeleitebene von 6 cm platziert.

Erhältlich mit Holz-, Gas- und Hybridsystem. Bei Hybridöfen befindet sich der Brenner vor der Ofenmündung und das Holz kann seitlich auf das Kochfeld gelegt werden. Sie können sich auch für einen zusätzlichen Gasbrenner oder eine Reihe unabhängiger elektrischer Widerstände unter dem Kochfeld entscheiden, um die in Momenten intensiver Arbeit verlorene Wärme maximal zurückzugewinnen.



CUPOLA

Dome - Dôme - Kuppel



La curvatura della cupola ha una forma sferica che garantisce la perfetta combustione della legna.
La cupola è situata esternamente al piano di cottura.
L'isolamento superiore è realizzato con fibra ceramica resistente a 1.400°C con uno spessore minimo di 20 cm.
Utilizziamo due tipi di isolamento inferiori per una migliore tenuta termica. Sotto il forno la temperatura è inferiore a 40°C dando notevole risparmio energetico.
Il davanzale tra il piano di marmo e il piano cottura è profondo 35 cm ed è protetto dalle pareti interne.



The curvature of the dome has a spherical shape which guarantees the perfect combustion of the wood.
The dome is located outside the cooking surface.
The upper insulation is made with ceramic fiber resistant to 1,400 ° C with a minimum thickness of 20 cm. We use two lower types of insulation for better thermal sealing. Under the oven the temperature is below 40 ° C, giving considerable energy savings. The sill between the marble top and the hob is 35 cm deep and is protected by the internal walls.



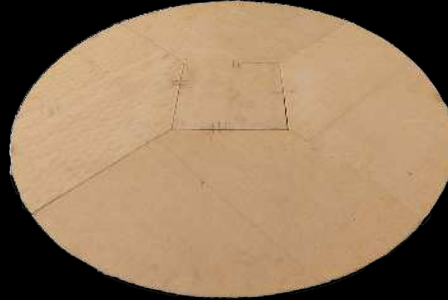
La courbure du dôme a une forme sphérique qui garantit la parfaite combustion du bois.
Le dôme est situé à l'extérieur de la table de cuisson.
L'isolation supérieure est réalisée avec de la fibre céramique résistante à 1400°C avec une épaisseur minimum de 20 cm. Nous utilisons deux types d'isolation inférieurs pour une meilleure étanchéité thermique.
Sous le four, la température est inférieure à 40°C, ce qui permet d'importantes économies d'énergie. Le seuil entre le dessus en marbre et la table de cuisson a une profondeur de 35 cm et est protégé par les parois internes.



Die Krümmung der Kuppel hat eine Kugelform, die eine perfekte Verbrennung des Holzes garantiert.
Die Kuppel befindet sich außerhalb des Kochfeldes. Die obere Isolierung besteht aus Keramikfaser, die bis 1.400 ° C beständig ist und eine Mindestdicke von 20 cm aufweist.
Wir verwenden zwei niedrigere Isolierungsarten für eine bessere thermische Abdichtung. Unter dem Ofen liegt die Temperatur unter 40 ° C, was zu erheblichen Energieeinsparungen führt. Die Schwelle zwischen der Marmorplatte und dem Kochfeld ist 35 cm tief und wird durch die Innenwände geschützt.

Piani cottura

Cooking surfaces - Plaques de cuisson - Kochfelder



Piano cottura in "Cotto" refrattario resistente alle alte temperature con superficie porosa.

Piano di cottura in cordierite ad alta trasmissione termica ideale per i forni elettrici.

Piano cottura "Biscotto" di Sorrento per pizza tradizionale napoletana cotta ad alta temperature. con assorbimento di umidità.



Cooktop in refractory "Cotto" resistant to high temperatures with porous surface.

High heat transmission cordierite cooking surface ideal for electric ovens.

Sorrento "Biscotto" hob for traditional Neapolitan pizza cooked at high temperatures. with moisture absorption.



Table de cuisson en "Cotto" réfractaire résistant aux hautes températures avec surface poreuse.

Table de cuisson en cordierite à haute transmission de chaleur idéale pour les fours électriques.

Table de cuisson Sorrento "Biscotto" pour la pizza napolitaine traditionnelle cuite à haute température. avec absorption d'humidité.



Kochfeld aus hitzebeständigem "Cotto" mit poröser Oberfläche.

Cordierit-Kochfeld mit hoher Wärmeübertragung, ideal für Elektroöfen.

Sorrento "Biscotto"-Kochfeld für traditionelle neapolitanische Pizza, die bei hohen Temperaturen zubereitet wird. mit Feuchtigkeitsaufnahme.

SISTEMA DI ROTAZIONE

Rotation system - Système de rotation - Rotationssystem



I forni con base rotante offrono una produttività maggiore rispetto a quelli fissi. Non è necessario girare le pizze e non c'è rischio di bruciarle, basta sfornarle quando suona l'avviso di fine cottura. La rotazione assicura una temperatura omogenea e un processo di cottura costante. L'uso è anche per operatori inesperti. Viene utilizzata una pala di dimensioni ridotte perché si inforna davanti alla bocca.



Les fours à base rotative offrent une productivité plus élevée que les fours fixes. Il n'est pas nécessaire de retourner les pizzas et il n'y a aucun risque de les brûler, il suffit de les sortir du four lorsque l'avertissement de fin de cuisson retentit. La rotation assure une température homogène et un processus de cuisson constant. L'utilisation est également pour les opérateurs inexpérimentés. Une petite pelle est utilisée car elle est cuite devant la bouche.



The rotating ovens offer higher productivity than the stationary ones. It is not necessary to turn the pizzas and there is no risk of burning them, just take them out when the end of cooking warning sounds. The rotation ensures a homogeneous temperature and a constant cooking process. Use is also for inexperienced operators. A small shovel is used because it is baked in front of the mouth.



Die Drehbodenöfen bieten eine höhere Produktivität als die stationären. Es ist nicht notwendig, die Pizzen zu wenden und es besteht keine Verbrennungsgefahr, nehmen Sie sie einfach aus dem Ofen, wenn das Garend-Warnsignal ertönt. Die Rotation sorgt für eine homogene Temperatur und einen konstanten Garprozess. Die Verwendung ist auch für unerfahrene Bediener.

Eine kleine Schaufel wird verwendet, weil sie vor dem Mund gebacken wird.



Riscaldamento sotto il piano cottura

Underfloor heating - Chauffage par le sol - Fußbodenheizung



RISCALDAMENTO SOTTO PIANO

Nei nostri forni rotanti si può scegliere tra un bruciatore a gas o una resistenza elettrica posizionata sotto il piano cottura, mentre nei forni fissi possiamo applicare una serie di resistenze elettriche per alte temperature ad alto irraggiamento per garantire un immediato recupero della caduta termica.

La fonte di calore aggiunta consente di utilizzare il forno nei momenti di lavoro più intensi senza attendere tra un'infornata e l'altra che il piano di cottura recuperi il calore perso, consentendo di utilizzare il forno alla massima capacità.



CHAUFFAGE PAR LE SOL

Dans nos fours rotatifs, vous pouvez choisir entre un brûleur à gaz ou une résistance électrique positionnée sous la table de cuisson, tandis que dans les fours fixes, nous pouvons appliquer une série de résistances électriques pour hautes températures avec une irradiation élevée pour assurer une récupération immédiate de la chute thermique.

La source de chaleur ajoutée vous permet d'utiliser le four dans les moments de travail les plus intenses sans attendre entre un lot et le suivant que la table de cuisson récupère la chaleur perdue, vous permettant d'utiliser le four à sa capacité maximale.



UNDERFLOOR HEATING

In our rotating ovens you can choose between a gas burner or an electrical resistance positioned under the cooking surface, while in the fixed ovens we can apply a series of electrical resistances for high temperatures with high irradiation to ensure immediate recovery of the thermal drop.

The added heat source allows you to use the oven 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 you to use the oven at maximum capacity.



FUSSBODENHEIZUNG

Bei unseren Drehöfen haben Sie die Wahl zwischen einem Gasbrenner oder einem unter dem Kochfeld positionierten elektrischen Widerstand, während wir bei den festen Öfen eine Reihe elektrischer Widerstände für hohe Temperaturen mit hoher Strahlung anwenden können, um eine sofortige Wiederherstellung des Wärmeabfalls zu gewährleisten.

Die zusätzliche Wärmequelle ermöglicht es Ihnen, den Ofen in den intensivsten Arbeitsmomenten zu verwenden, ohne zwischen einer Charge und der nächsten warten zu müssen, bis das Kochfeld die verlorene Wärme zurückgewonnen hat, sodass Sie den Ofen mit maximaler Kapazität nutzen können.



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.

La costruzione brevettata del davanzale è talmente efficiente da consentire all'operatore di lavorare vicinissimo alla bocca senza ricevere una quantità elevata di calore dando loro la possibilità di gestire anche un numero elevato di pizze dentro il forno, in totale sicurezza e senza bruciarsi.

(YouTube)

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.



CLOSED AND DEEP SILL

The position of the wood is very wide and distributed. The fire remains far from the entrance and is distributed to the bottom of the floor and the combustion is better. The size of the windowsill allows you to turn the pizzas or place up to 2 of them or place other food for differentiated cooking.

The patented construction of the sill is so efficient that it allows the operator to work very close to the mouth without receiving a large amount of heat, giving them the ability to manage even a large number of pizzas inside the oven, in total safety and without getting burnt.

(YouTube)

The hob furthest from the spout it allows less heat loss and an increase in the thermal seal of the oven.

Only one opening to bake pizzas and wood. He comes reduced combustion air entry compared to two enter.





SEUIL FERMÉ ET PROFOND

La position du bois est très large et distribuée.

Le feu reste éloigné de l'entrée et se répartit jusqu'au bas de l'étage et la combustion est meilleure. La taille du rebord de la fenêtre permet de retourner les pizzas ou d'en placer jusqu'à 2 ou de placer d'autres aliments pour une cuisson différenciée.

La construction brevetée du seuil est si efficace qu'elle permet à l'opérateur de travailler très près de la bouche sans recevoir une grande quantité de chaleur, lui donnant la possibilité de gérer même un grand nombre de pizzas à l'intérieur du four, en toute sécurité et sans brûlant.

(Youtube)

La table de cuisson la plus éloignée du bec il permet moins de perte de chaleur et une augmentation de l'étanchéité thermique du four.

Une seule ouverture pour cuire les pizzas et le bois. Il vient entrée d'air de combustion réduite par rapport à deux Entrer.



GESCHLOSSENE UND TIEFE SCHWELLE

Die Lage des Holzes ist sehr breit und verteilt.

Das Feuer bleibt weit vom Eingang entfernt und verteilt sich auf den Boden des Bodens und die Verbrennung ist besser. Die Größe der Fensterbank ermöglicht es Ihnen, die Pizzen zu wenden oder bis zu 2 davon zu platzieren oder andere Lebensmittel für ein differenziertes Garen zu platzieren.

Die patentierte Konstruktion der Schwelle ist so effizient, dass der Bediener sehr nah am Mund arbeiten kann, ohne eine große Wärmemenge zu erhalten, was ihm die Möglichkeit gibt, selbst eine große Anzahl von Pizzen im Inneren des Ofens absolut sicher und ohne zu handhaben Verbrennung.

(Youtube)

Das Kochfeld, das am weitesten vom Auslauf entfernt ist Es ermöglicht einen geringeren Wärmeverlust und eine Erhöhung der thermischen Abdichtung des Ofens.

Nur eine Öffnung zum Backen von Pizzen und Holz. Er kommt reduzierter Verbrennungslufteintrag im Vergleich zu zwei Eintreten.

[youtube/fornidorigo](https://www.youtube.com/channel/UCFornidorigo)



QUADRO COMANDI

Control panel - Panneau de commande - Rotationssystem



Il quadro comandi raffigurato e' dotato di:
Pulsante di accensione generale.
2 sonde di rilevazione.
Timer di cottura personalizzato.
Gestione della cottura temporizzata.
Regolazione velocita' del piano cottura.
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.



The control panel shown is equipped with:
General power button.
2 detection probes.
Custom cooking timer.
Management of timed cooking.
Speed adjustment of the cooking surface.
Sound warning at the end of the cooking cycle.
Cooking surface cooling sound warning.
Cooking surface direction selector.
General emergency button.
Infrared resistance or gas burner ignition key.



Le panneau de commande illustré est équipé de:
Bouton d'alimentation générale.
2 sondes de détection.
Minuterie de cuisson personnalisée.
Gestion des cuissons chronométrées.
Réglage de la vitesse de la table de cuisson.
Avertissement sonore à la fin du cycle de cuisson.
Avertissement sonore de refroidissement de la table de cuisson.
Sélecteur de direction de la table de cuisson.
Bouton d'urgence général.
Plaque infrarouge ou clé de contact du brûleur à gaz.



Das abgebildete Bedienfeld ist ausgestattet mit:
Allgemeiner Netzschalter.
2 Detektionssonden.
Benutzerdefinierte Kochuhr.
Verwaltung des zeitgesteuerten Garens.
Geschwindigkeitseinstellung des Kochfelds.
Akustische Warnung am Ende des Garzyklus.
Warnung vor Kochfeldkühlung.
Hob-Richtungswähler.
Allgemeiner Notfallknopf.
Zündschlüssel für Infrarotplatte oder Gasbrenner.



QUADRO COMANDI ELETTRICO

Electric Control panel - Panneau de commande électrique - Elektrisches Bedienfeld



Il quadro comandi raffigurato e' dotato di:
Pulsante di accensione generale.
2 sonde di rilevazione resistenze elettriche.
Timer di cottura personalizzato.
Gestione della cottura temporizzata.
Regolazione velocita' del piano cottura.
Avviso sonoro di fine ciclo cottura.
Avviso sonoro di raffreddamento piano cottura.
Selezionatore di direzione piano cottura.
Tasto Emergenza generale.
Selettore potenza resistenze.
Bypass sonde.



The control panel shown is equipped with:
General power button.
2 electrical resistances detection probes.
Custom cooking timer.
Management of timed cooking.
Speed adjustment of the cooking surface.
Sound warning at the end of the cooking cycle.
Cooking surface cooling sound warning.
Cooking surface direction selector.
General emergency button.
Resistance power selector.
Bypass probes.



Le panneau de commande illustré est équipé de :
Bouton d'alimentation général.
2 sondes de détection de résistances électriques.
Minuterie de cuisson personnalisée.
Gestion des cuissons chronométrées.
Réglage de la vitesse de la table de cuisson.
Avertissement sonore à la fin du cycle de cuisson.
Avertissement sonore de refroidissement de la table de cuisson.
Sélecteur de direction de la surface de cuisson.
Bouton d'urgence général.
Sélecteur de puissance de résistance.
Sondes de dérivation.



Das abgebildete Bedienfeld ist ausgestattet mit:
Allgemeiner Netzschalter.
2 Messfühler für elektrische Widerstände.
Benutzerdefinierter Kochtimer.
Verwaltung des zeitgesteuerten Garens.
Geschwindigkeitseinstellung des Kochfelds.
Warnton am Ende des Garzyklus.
Warnton für Kochfeldkühlung.
Richtungswahlschalter der Kochfläche.
Allgemeine Notruftaste.
Widerstandskraftwähler.
Bypass-Sonden.



QUADRO COMANDI TOUCH SCREEN

Touch screen panel - Panneau à écran tactile - Touchscreen-Panel



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.



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.



Écran tactile multifonction activé pour le contrôle de toute option offerte par nos fours. Interface simple à la portée et à la portée de tous. Il peut être ajouté en option à n'importe quel four, y compris notre four à bois.



Multifunktions-Touchscreen für die Steuerung aller von unseren Öfen angebotenen Optionen. Einfache Schnittstelle für jedermann erreichbar und erreichbar. Es kann als Option zu jedem Ofen hinzugefügt werden, einschließlich unseres Holzofens.



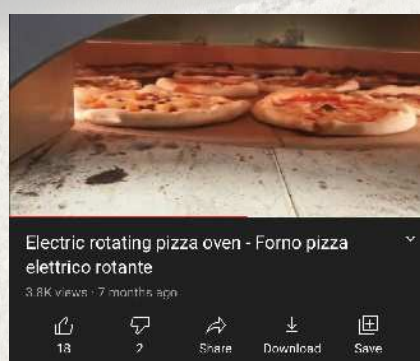


Vi invitiamo a visitare il nostro canale YouTube per tanti video dei nostri prodotti tra cui una pizza Margherita cotta nel forno a gas in 1 minuto, la cottura nei nostri forni rotanti e i nuovissimi forni elettrici.

We invite you to visit our YouTube channel for many videos of our products including a Margherita pizza cooked in the gas oven in 1 minute, cooking in our rotating 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 tous 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.

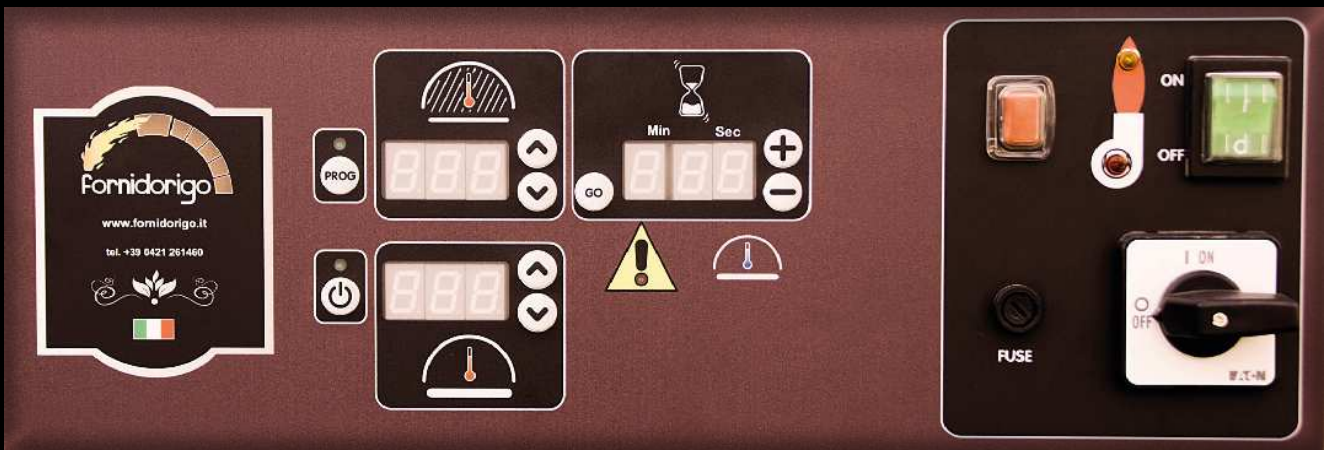
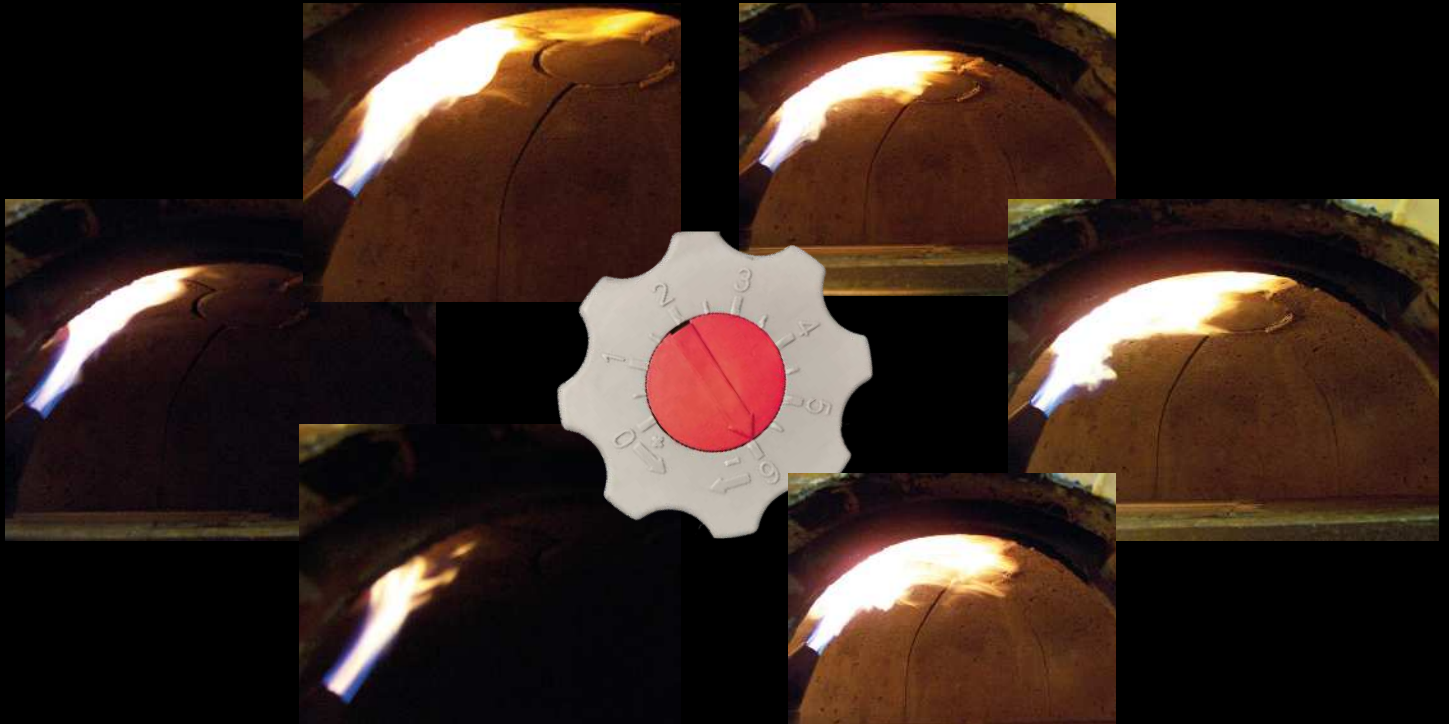
FORCED AIR SYSTEM - LEISTUNG



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 legno e gas, nella quale il bruciatore viene posizionato in fondo al piano cottura.



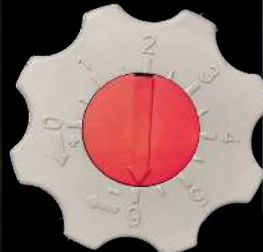
ATMOSPHERIC SISTEM - VEN 2

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 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.

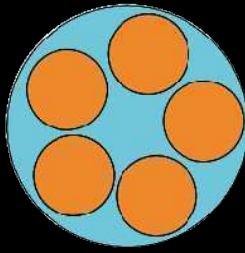
DETTAGLI TECNICI ROTANTI LEGNA

WOOD ROTATING TECH SPECS - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE ROTATION DU BOIS
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN FÜR DREHENDES HOLZ

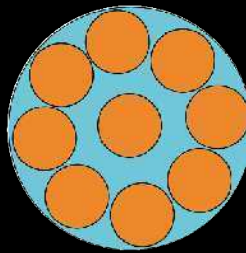
Ø 90

Ø 115

Ø30
12"



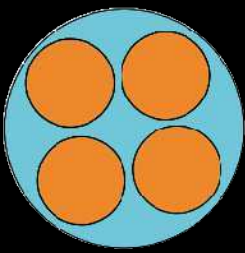
5



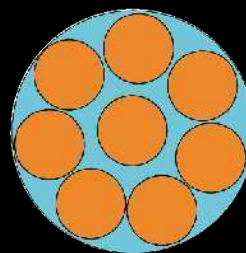
9



Ø33
13"

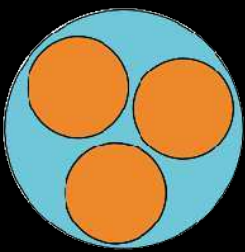


4

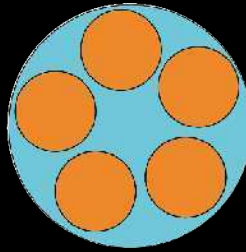


8

Ø38
15"

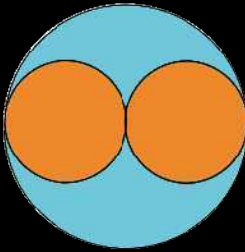


3

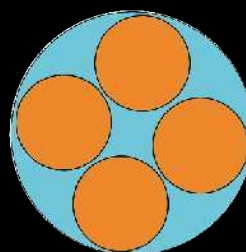


5

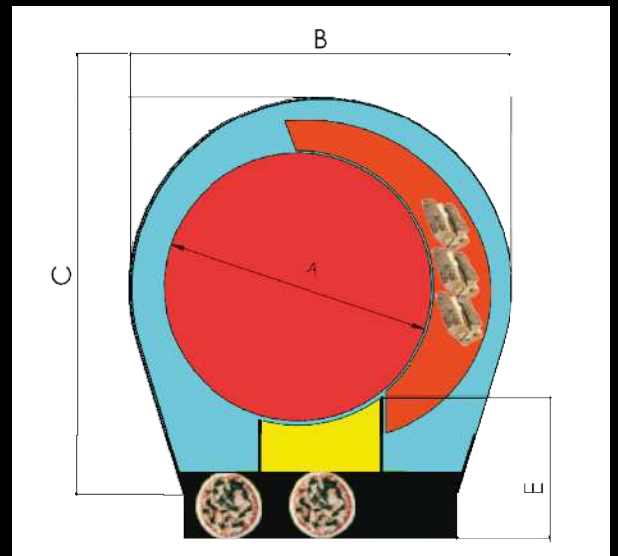
Ø45
18"



2



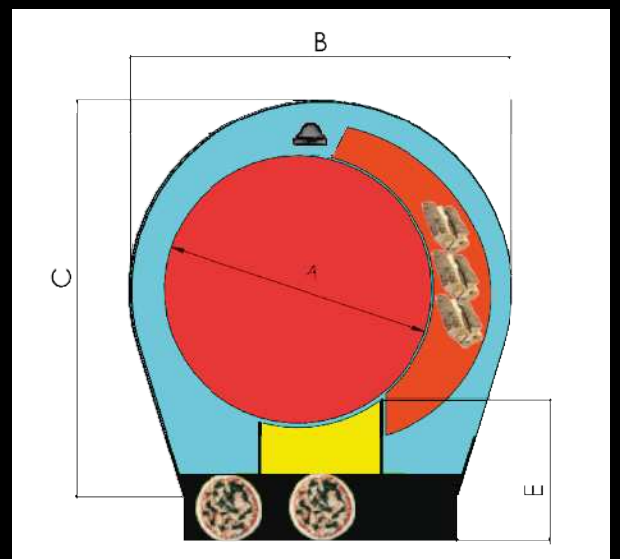
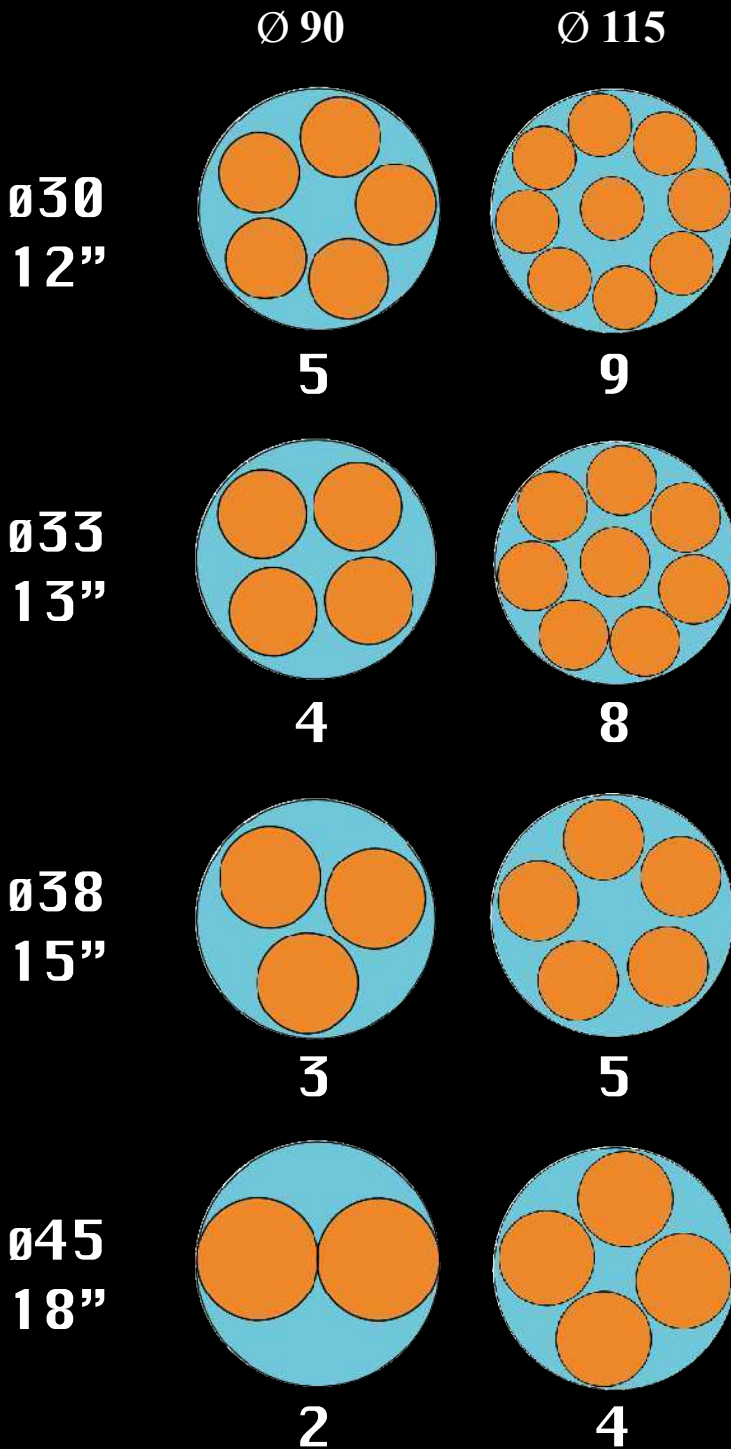
4



PIANO ROTANTE DREHENDER OFEN						ROTATING PLATE PLATEAU ROTATIF						
LEGNA WOOD	HOLZ BOIS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO ROT 90 L		90	150	185	130	35	58	1650	1850	5	4	3
CIRO ROT 115 L		115	180	215	130	35	58	1850	2000	9	8	5

DETTAGLI TECNICI ROTANTI LEGNA GAS

WOOD AND GAS ROTATING TECH SPECS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE ROTATION DU BOIS ET DU GAZ - TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN FÜR HOLZ UND GAS DREHEN



PIANO ROTANTE DREHENDER OFEN					ROTATING PLATE PLATEAU ROTATIF							
LEGNA-GAS WOOD-GAS	HOLZ-GAS BOIS-GAZ	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO ROT 90 L G		90	150	185	130	35	58	1650	1850	5	4	3
CIRO ROT 115 L G		115	180	190	130	35	58	1850	2000	9	8	5

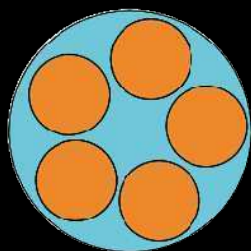
DETTAGLI TECNICI ROTANTI GAS LEGNA

ROTATING WOOD GAS TECHNICAL DETAILS - ROTATION BOIS GAZ DÉTAILS TECHNIQUES
 ROTIERENDES HOLZGAS TECHNISCHE DETAILS

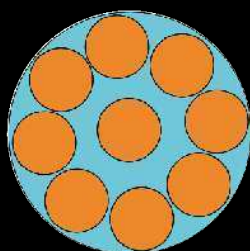
Ø 90

Ø 115

Ø30
12"

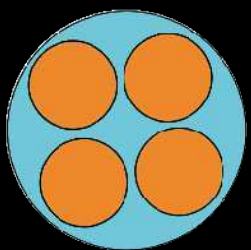


5

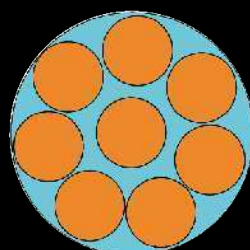


9

Ø33
13"

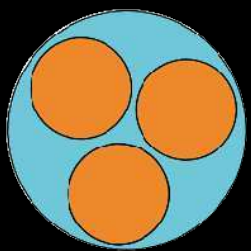


4

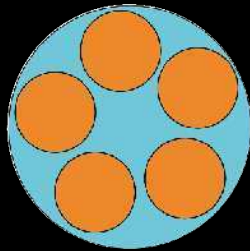


8

Ø38
15"

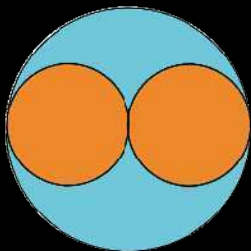


3

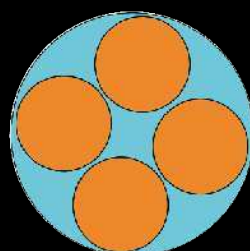


5

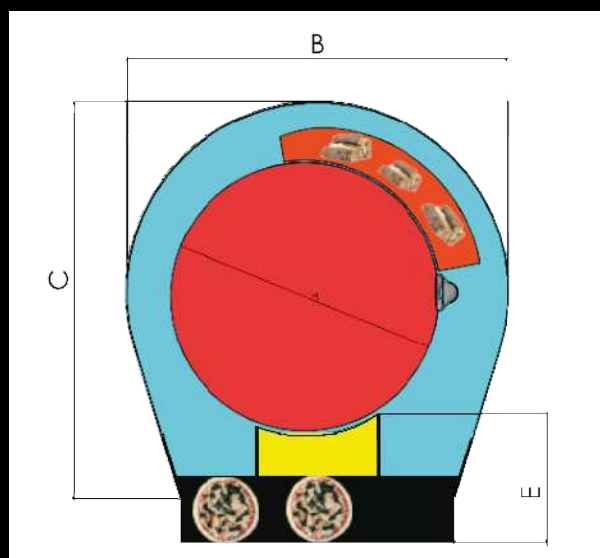
Ø45
18"



2



4



PIANO ROTANTE DREHENDER OFEN						ROTATING PLATE PLATEAU ROTATIF						
GAS-LEGNA GAS-WOOD	GAS-HOLZ GAZ-BOIS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO ROT 90 G L		90	150	185	130	35	58	1650	1850	5	4	3
CIRO ROT 115 G L		115	180	215	130	35	58	1850	2000	9	8	5

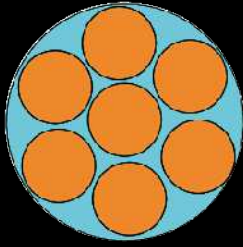
DETTAGLI TECNICI ROTANTI GAS

GAS ROTATING TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES DU GAZ ROTATIF
ROTIERENDES GAS TECHNISCHE DETAILS

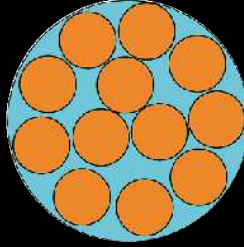
Ø 100

Ø 130

Ø30
12"

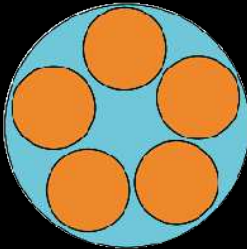


7

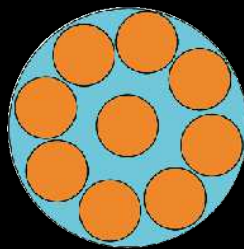


12

Ø33
13"

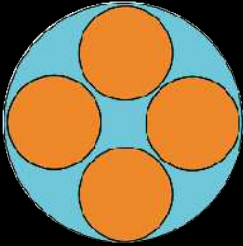


5

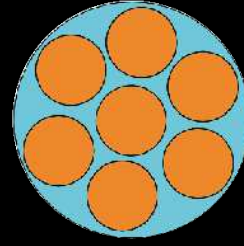


9

Ø38
15"

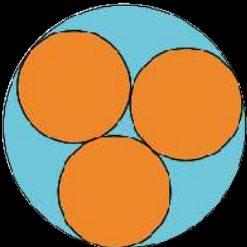


4

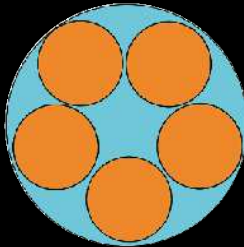


7

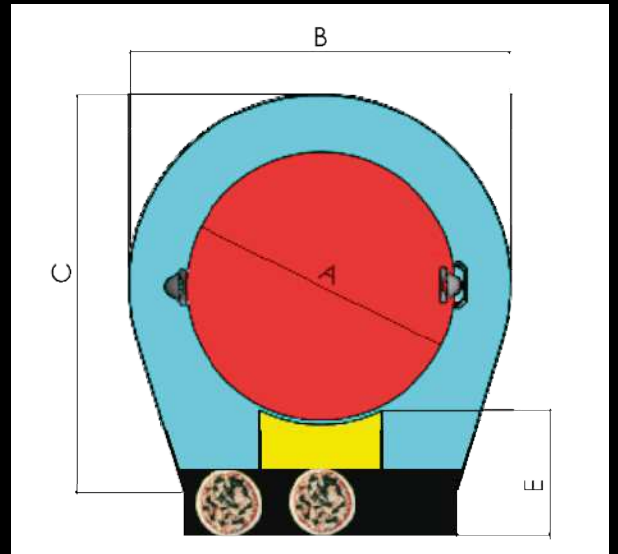
Ø45
18"



3



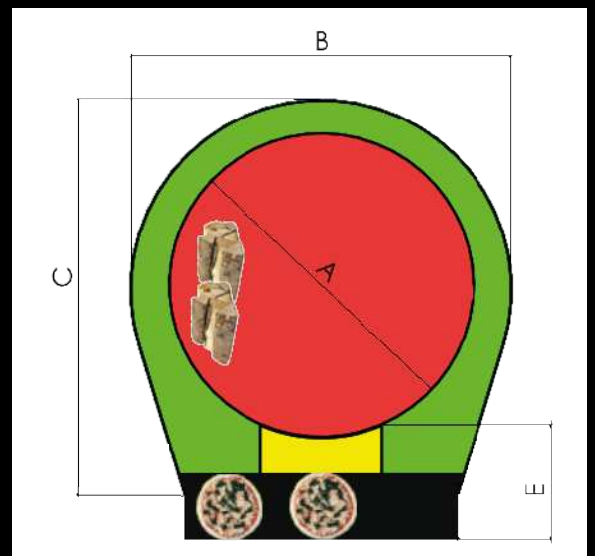
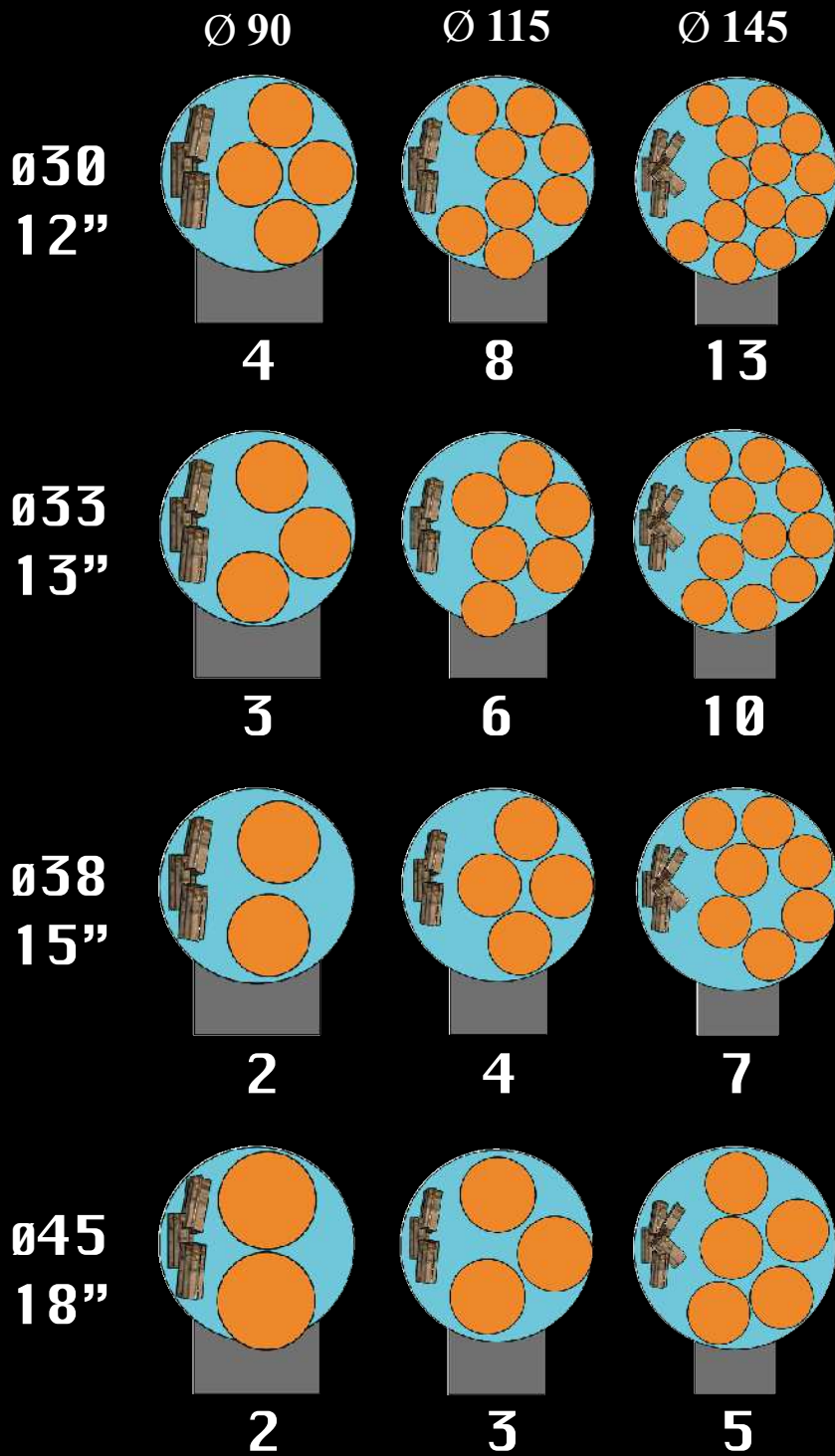
5



PIANO ROTANTE DREHENDER OFEN						ROTATING PLATE PLATEAU ROTATIF						
GAS GAS	GAS GAZ	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO ROT 100 G		97	150	185	130	35	58	1650	1850	7	5	4
CIRO ROT 130 G		128	180	215	130	35	58	1850	2000	12	9	7

DETTAGLI TECNICI FISSI LEGNA

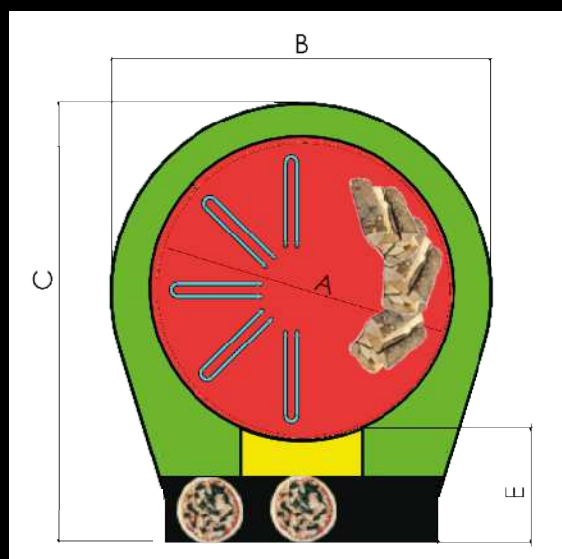
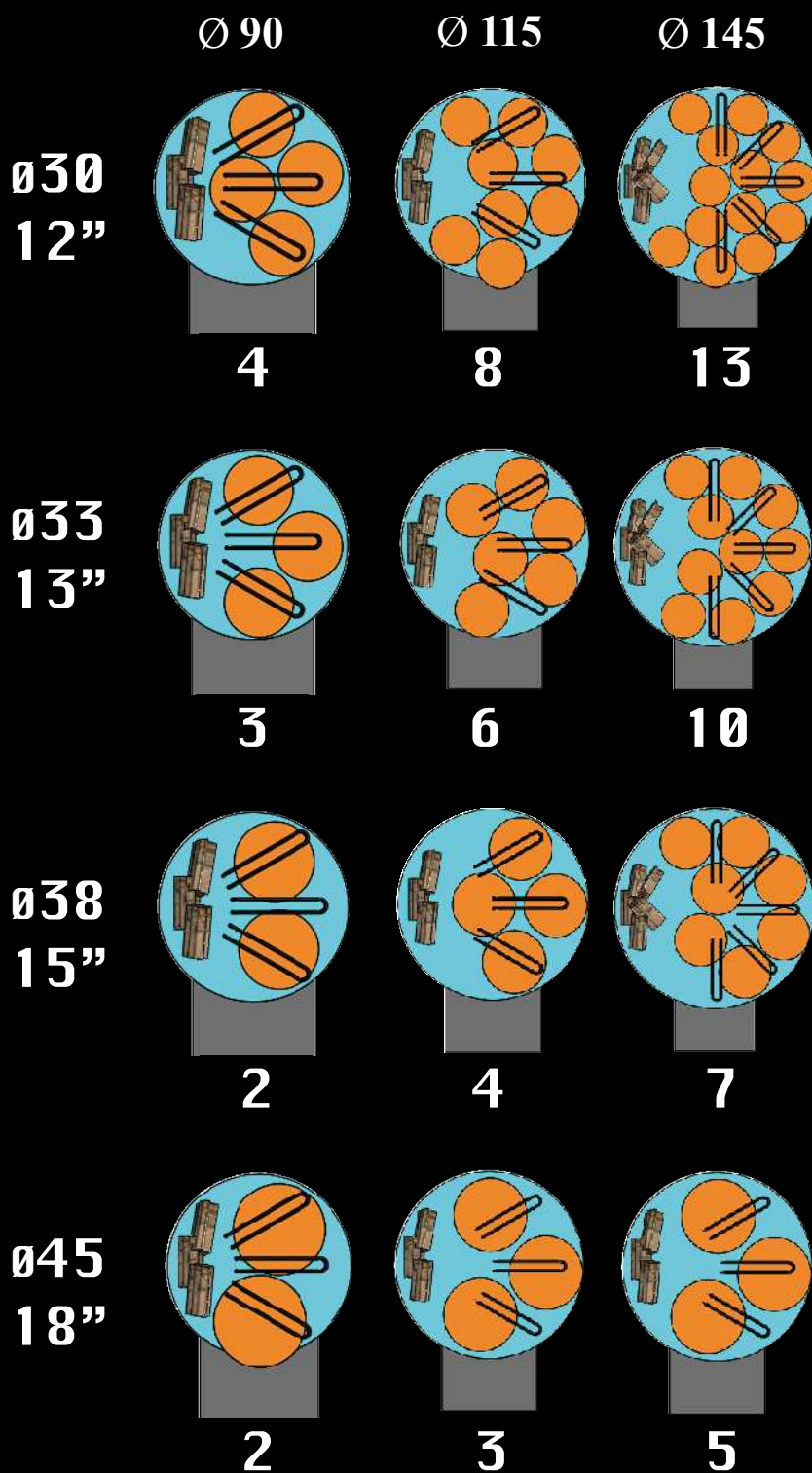
WOOD FIXED TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES DU BOIS FIXE
TECHNISCHE DETAILS DES FESTEN HOLZES



PIANO FISSO FIXED KOCHFELD						FIXED PLATE PLATEAU FIXE						
LEGNA WOOD	HOLZ BOIS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO 90 L		90	130	165	100	30	46	1250	1350	4	3	2
CIRO 115 L		115	150	185	130	35	58	1450	1650	8	6	4
CIRO 145 L		145	180	215	130	35	58	1650	1800	13	10	7

DETTAGLI TECNICI FISSI LEGNA ELETTRICO

FIXED ELECTRIC WOOD TECHNICAL DETAILS - DÉTAILS TECHNIQUES FIXES BOIS ÉLECTRIQUE
FESTE TECHNISCHE DETAILS ELEKTRISCHES HOLZ



FORNI IBRIDO LEGNA ELETTRICO WOOD ELECTRIC HIBRID OVENS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE WOOD Ø cm & CAPACITA			CONSUMO KW MAX
									25	30	38	
CIRO 90 L EL	90	130	165	100	35	46	1100	1200	8	5	3	3 x 900w
CIRO 115 L EL	115	150	185	130	35	58	1300	1500	10	6	4	3 x 900w
CIRO 145 L EL	145	180	215	130	35	58	1500	1650	16	9	6	3 x 900w

DETTAGLI TECNICI FISSI LEGNA GAS

FIXED WOOD GAS TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES FIXES BOIS GAZ

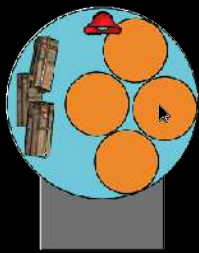
FESTE TECHNISCHE DETAILS HOLZGAS

Ø 90

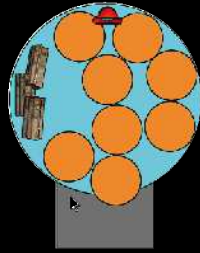
Ø 115

Ø 145

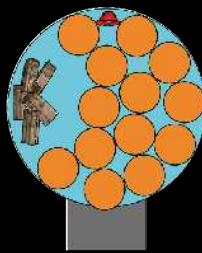
Ø30
12"



4



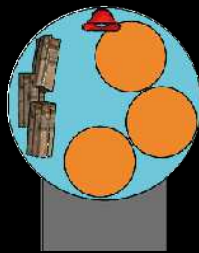
8



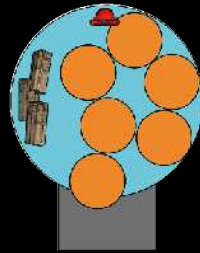
13



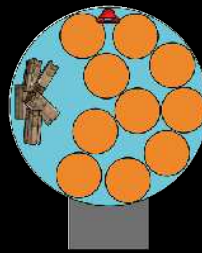
Ø33
13"



3

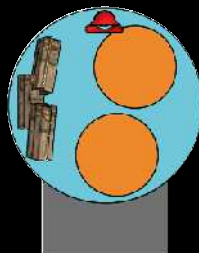


6

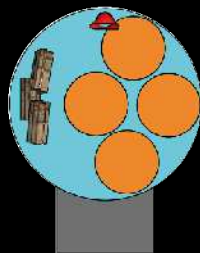


10

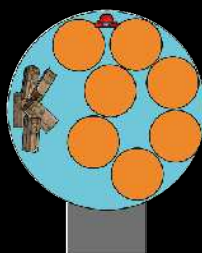
Ø38
15"



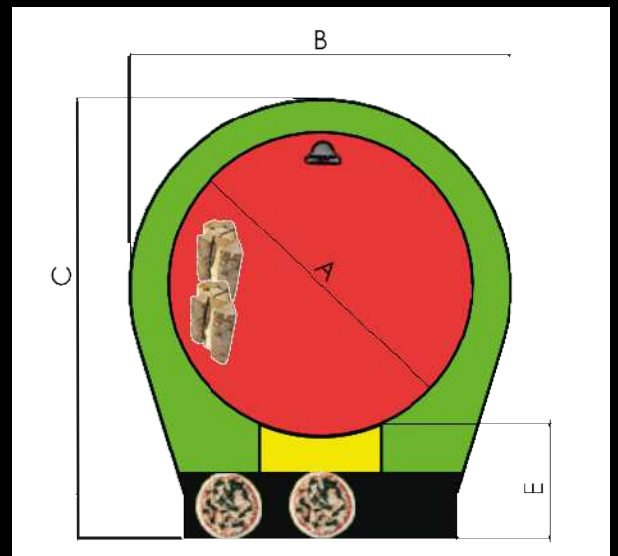
2



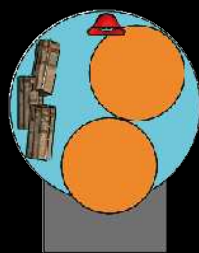
4



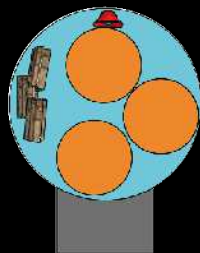
7



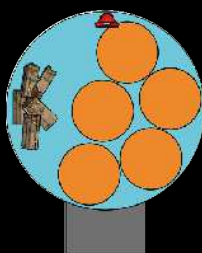
Ø45
18"



2



3



5

PIANO FISSO FIXED KOCHFELD					FIXED PLATE PLATEAU FIXE							
LEGNA-GAS WOOD-GAS	HOLZ-GAS BOIS-GAZ	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO 90 L G		90	130	165	100	30	46	1250	1350	4	3	2
CIRO 115 L G		115	150	185	130	35	58	1450	1650	8	6	4
CIRO 145 L G		145	180	215	130	35	58	1650	1800	13	10	7

DETTAGLI TECNICI FISSI GAS

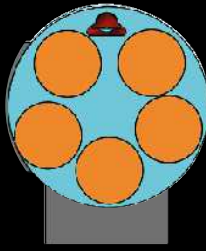
GAS FIXED TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES FIXES AU GAZ - TECHNISCHE DETAILS GASFEST

Ø 90

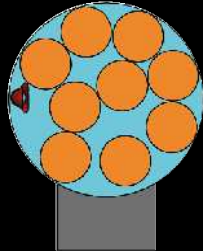
Ø 115

Ø 145

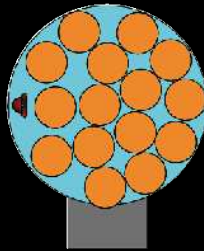
Ø30
12"



5



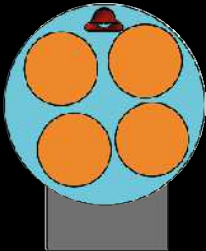
9



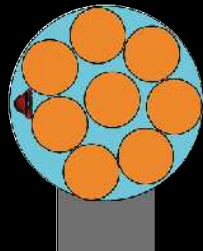
15



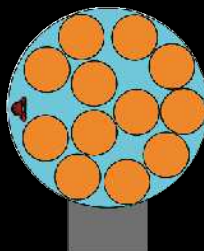
Ø33
13"



4

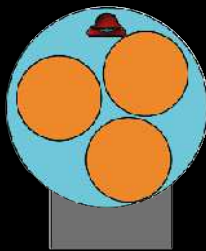


8

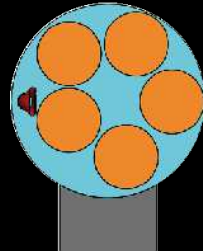


12

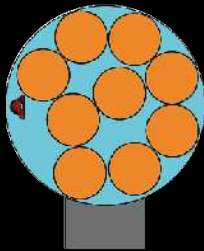
Ø38
15"



3

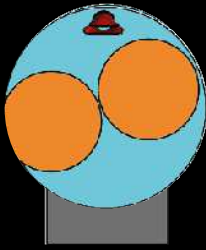


5

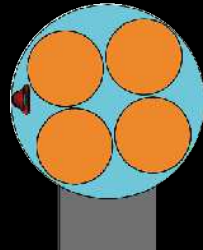


9

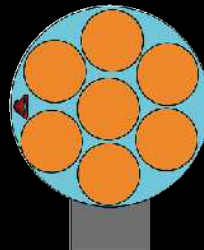
Ø45
18"



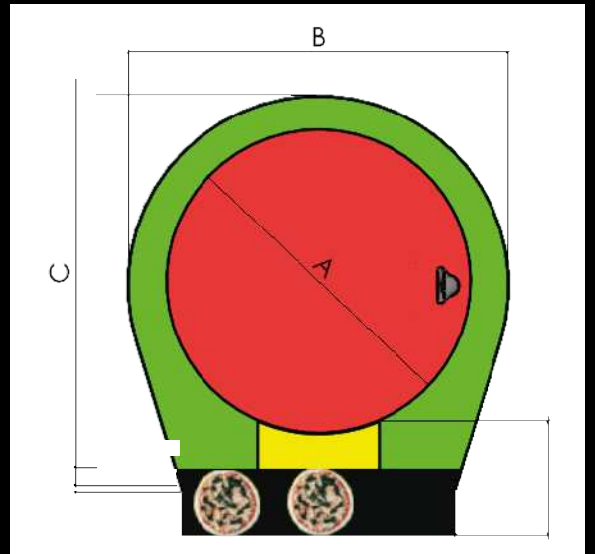
2



4



7



PIANO FISSO FIXED KOCHFELD						FIXED PLATE PLATEAU FIXE						
GAS GAS	GAS GAZ	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø30	Ø33	Ø38
CIRO 90 G		90	130	165	100	30	46	1280	1380	5	4	3
CIRO 115 G		115	150	160	130	35	58	1450	1650	9	8	5
CIRO 145 G		145	180	215	130	35	58	1650	1800	15	12	9

PIZZA BAKING SCHOOL



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.



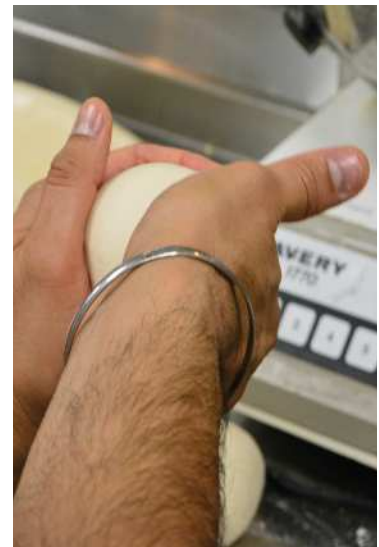
Service de conseil en formation avec des instructeurs certifiés. Disponible à la fois dans nos bureaux et confortablement dans vos locaux, adapté à vos besoins avec le plus grand professionnalisme. Références disponibles sur demande.



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.

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

Hosted at the West London University in Ealing London

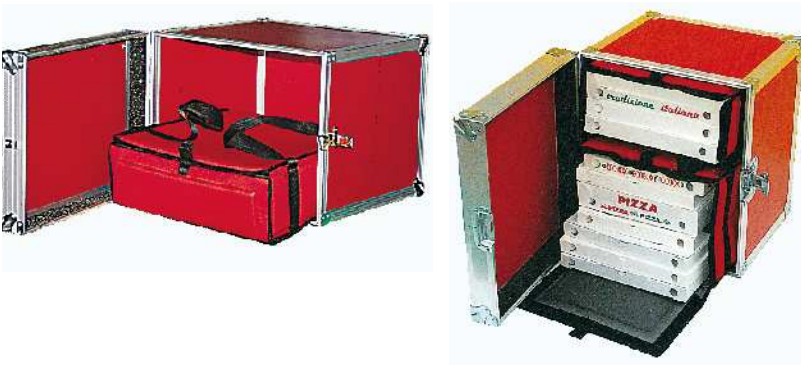


Find out more @ pizzabakingschool.co.uk

CENTRO INTERNAZIONALE della PIZZA

www.centropizza.it

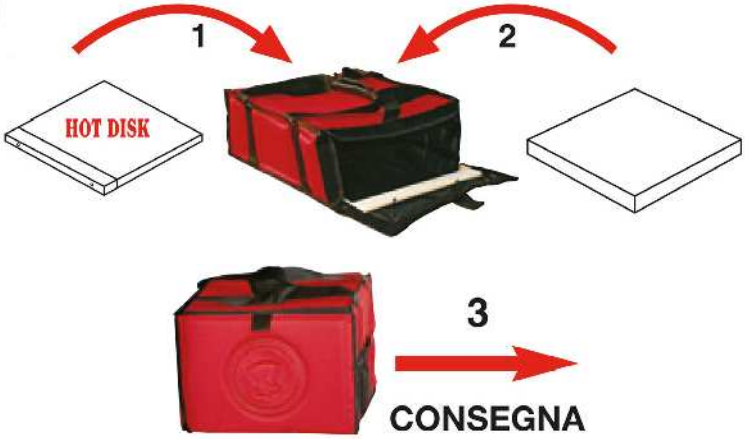
BORSE TERMICHE - THERMAL BAGS
SACS THERMIQUES - THERMISCHE TASCHEN



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



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

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 nel 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 ferma-lievitazione 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 cabinet 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 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




FORNI DORIGO SRL
 Via Einstein, 10 35010 Casalserugo Padova - Italia
 Tel ITA +39 3939258726 - Mob UK +44 7454899612
www.fornidorigo.com
www.youtube.com/fornidorigo