

# Forno rotante Easy - Rotating oven Easy

Ottimo per locali che vogliono un forno compatto che consumi poco ma che possa produrre molte pizze con facilità sia di cottura che di utilizzo.  
*This oven is excellent in restaurants that need a solid oven that keeps a very good heat yield with a minimum consumption but that can bake a big quantity of pizzas with baking and using simplicity.*

Il forno rotante Easy è più compatto e leggero, ma grazie alla sua curata progettazione permette un utilizzo prolungato ad un costo di gestione bassissimo.

Il pacchetto della piastra rotante è composto da 3 strati di materiali diversi: 2 isolanti termici e il piano cottura spessore 12 cm.

La parte sottostante fissa è inoltre composta da altri 2 strati di materiale isolante di 10 cm di spessore.

*The easy rotating oven is more solid and light, but thanks to its accurate design it guarantees an extended use and very low running costs.*

*The rotating plate is made up with 3 layers of different materials: 2 thermal insulating layers and the baking top thickness cm 12.*

*The fixed lower part is then made up with 2 layers of insulating material which are 10 cm thick.*

Il forno rotante Easy è dotato di cassetto raccogli cenere e di davanzalino in marmo.  
*The Easy rotating oven is equipped with an ash collecting drawer and small windowsill in marble*

## FORNO ROTANTE EASY A LEGNA, GAS E COMBINATO WOOD AND GAS BURNING AND COMBINED ROTATING OVEN, MODEL EASY



### QUADRO COMANDI EASY EASY CONTROL PANEL

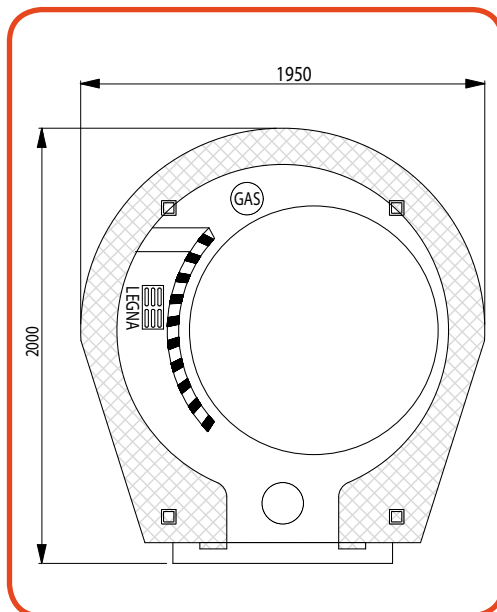


Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione tramite un potenziometro, invertire il senso di marcia ed è inoltre possibile selezionare la velocità di infornata e di cottura.  
*With this control panel you can adjust the rotation speed by means of a potentiometer and reverse. You can also select the baking speed and the speed while you put pizzas into the oven*

\*Su richiesta può essere fornito con quadro comandi Professional  
*The oven can be also equipped with Professional control board on demand.*

Il forno Rotante Easy può essere fornito a richiesta con la bocca da 82 cm "Genova" anziché la bocca da 54 cm per potere infornare pizze tirate al tagliere o "farinata".

*The Rotating Oven Easy can be supplied on demand with a door of 84 cm "Genova" instead of a door of 54 cm to bake pizzas stretched on the bread board or "floured".*



### RAGGI INFRAROSSI - INFRARED RAYS

È possibile, su richiesta, avere il forno dotato di riscaldatore piano cottura a raggi infrarossi

*The oven can also be supplied, on demand, equipped with infrared ray heater for baking top.*



A parità di ingombro esterno si può scegliere tra due misure di piano cottura: Ø 125 cm oppure Ø 135 cm.

Per chi sceglie il forno solo a legna, si consiglia il forno con piano cottura Ø 125 cm perchè si ha più spazio per la legna.

Per chi sceglie il forno a gas combinato, si consiglia il forno con piano cottura Ø 135 cm poichè rimane più spazio per le pizze.

*External sizes being equal, the customer can choose between two dimensions of the baking top: Ø 125 cm or Ø 135 cm.*

*If the choice is a wood-burning oven, we recommend that the baking top is Ø 125 cm since there is more room for wood.*

*If on the other hand the choice is a combined gas oven, we recommend that the baking top is Ø 135 cm since there is more room for pizzas.*

EN 13229:2001 A1:2003 and A2:2004 Forno a legna prefabbricato - Prefabricated wood-burning oven	
Distanza minima dal materiale combustibile <i>Minimum distance from the combustible</i>	Contatto <i>Contact</i>
Emissione di CO prodotta in combustione <i>CO emission produced during combustion</i>	0,48%
Temperatura del fumo di combustione <i>Combustion fume temperature</i>	305°C
Uscita termica utile (riscaldamento) <i>Thermic outlet used (heating)</i>	11,5 Kw
Efficienza dell'energia - Energy efficiency	66,7%
Tipo di combustibile - Fuel typer	Legno in pezzi <i>Wood logs</i>

CARATTERISTICHE TECNICHE EASY TECHNICAL FEATURES OF THE OVEN EASY	MODELLO - MODEL	UM	Ø 125	Ø 135
	Profondità Depth		200	200
	Larghezza Width	cm	195	195
	Altezza Height		200	200
	Altezza piano di cottura <i>Baking top height</i>	cm	125	135
	Larghezza bocca <i>Door width</i>	cm	54/82	54/82
	Consumo corrente <i>Power consumption</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
	Peso totale Total weight	Kg	1600	1650
	Capienza pizza <i>Pizzas capacity</i>		8 - 9	10-12

INGOMBRI - DIMENSIONS	UM		Ø 125 / 135
	A	cm	200
	B	cm	195
	C	cm	200
	D	cm	120
	E	cm	133
	F	cm	106
	G	cm	149

\*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13 - See page 13 to read the technical features of the gas installation

