

Forno rotante a gas - Gas burning rotating oven

Consigliato per la semplicità di utilizzo; una volta impostato il tempo di cottura e la temperatura del forno tramite il termostato anche il meno esperto sarà in grado di ottenere un ottimo risultato.

We recommend it since it's easy to use; once you have set the baking time and the oven temperature by means of the thermostat even an inexperienced pizza maker will get excellent results.

Il forno rotante è semplice da programmare ed adattabile a qualsiasi esigenza. Il quadro comandi è costituito da una consolle programmabile con display digitali indicanti temperatura e tempi di cottura che, tramite la funzione automatica potete programmare ad inizio lavoro. Se invece preferite utilizzare la funzione manuale, tramite un unico comando, potete modificare la velocità di rotazione del piano cottura durante la lavorazione. Il forno rotante consente la massima resa con un minor consumo in fase di lavoro anche prolungato.

La rotazione del piano di cottura vi permetterà di avere una temperatura omogenea in tutto il piano; in questo modo le pizze verranno cotte in maniera uniforme.

Grazie a questo meccanismo, non sarà più necessario girare le pizze una volta infornate, ma basterà sfornarle non appena saranno cotte (ottimizzando il lavoro del pizzaiolo).

The rotating oven is easy to programme and adapts to any needs. The control panel consists of a programmable console with a digital display indicating the temperature and baking times which you can programme at the beginning of the work with the automatic function. If, however, you would prefer to use the manual function, by means of a single command you can change the rotation speed of the baking top during the process. The rotating oven guarantees the greatest yield with a low consumption even in extended use.

The rotation of the baking top will guarantee a uniform temperature on the whole baking top and consequently pizzas will be baked uniformly.

Thanks to this process it is no longer necessary to rotate the pizzas once you have put them into the oven, but you will only have to take them out of the oven once they will be baked optimizing in this way the pizza maker's work.

QUADRO COMANDI PROFESSIONAL PROFESSIONAL CONTROL PANEL



Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione per infornare le pizze e la velocità di rotazione per la cottura. Il tempo di cottura temporizzato tramite un timer vi avvertirà a cottura avvenuta con un segnale acustico.

With this control panel you can adjust the rotating speed while putting pizzas into the oven as well as the baking rotating speed. The baking time, timed by means of a timer, will inform with a sound signal that pizzas are baked.

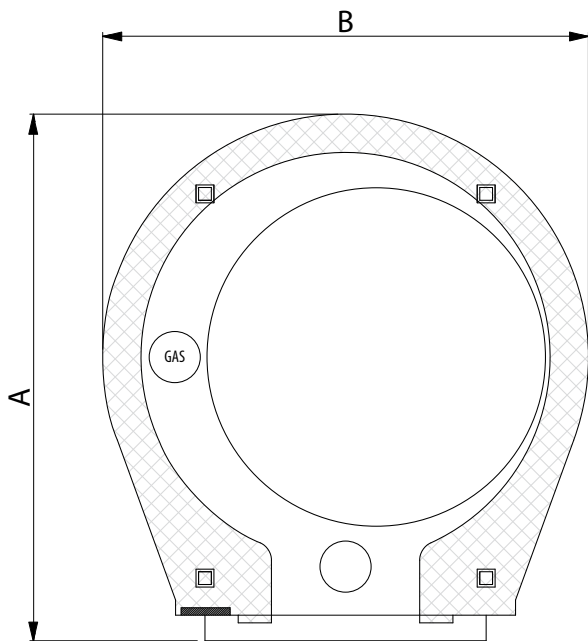
DISPLAY

Display con visualizzazione di:
temperatura forno, temperatura impostata di cottura, funzionamento automatico/manuale, barra potenza fiamma, orologio, preaccensione programmata con timer, booster temporizzato

*Display with visualization of:
oven temperature, baking pre-set temperature, automatic/manual working, flame power bar, clock, programmed ignition with timer, timed booster*

FORNO A GAS CON PIANO GIREVOLE GAS BURNING OVEN WITH ROTATING TABLE





MODELLO - MODEL		UM	Ø 115	Ø 135
CARATTERISTICHE TECNICHE GAS TECHNICAL FEATURES OF THE GAS BURNING OVEN	Profondità Depth		180	195
	Larghezza Width	cm	175	190
	Altezza Height		195	200
	Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120
	Piano di cottura rotante Rotating baking top	cm	Ø 115	Ø 135
	Larghezza bocca Door width	cm	54	54 / 82
	Consumo corrente Power consumption	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
	Peso totale Total weight	Kg	1500	1800
	Capienza pizze Pizzas capacity	n.	7 - 8	10 - 12

		UM	Ø 115	Ø 135
INGOMBRI - DIMENSIONS	A	cm	180	195
	B	cm	175	190
	C	cm	195	200
	D	cm	120	120
	E	cm	112	133
	F	cm	94	109
	G	cm	134	149

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

