

Forno rotante a legna/combinato - Wood burning rotating oven / combined

Ideale per locali con elevata produzione di pizze o che vogliono aumentare la produttività senza aumentare il personale facendo meno fatica e migliorando il proprio prodotto.

This type of oven is perfect for the restaurants that need to bake a big quantity of pizzas and that want to boost productivity with no need of additional personnel; feeling less tired and improving its product.

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.

FORNO A LEGNA CON PIANO GIREVOLE WOOD BURNING OVEN WITH ROTATING TABLE



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.

COMBINATO - COMBINED



BREVETTATO - PATENTED

Combustione a gas - Gas burning

Con questo nuovo sistema di alimentazione combinata, è possibile:

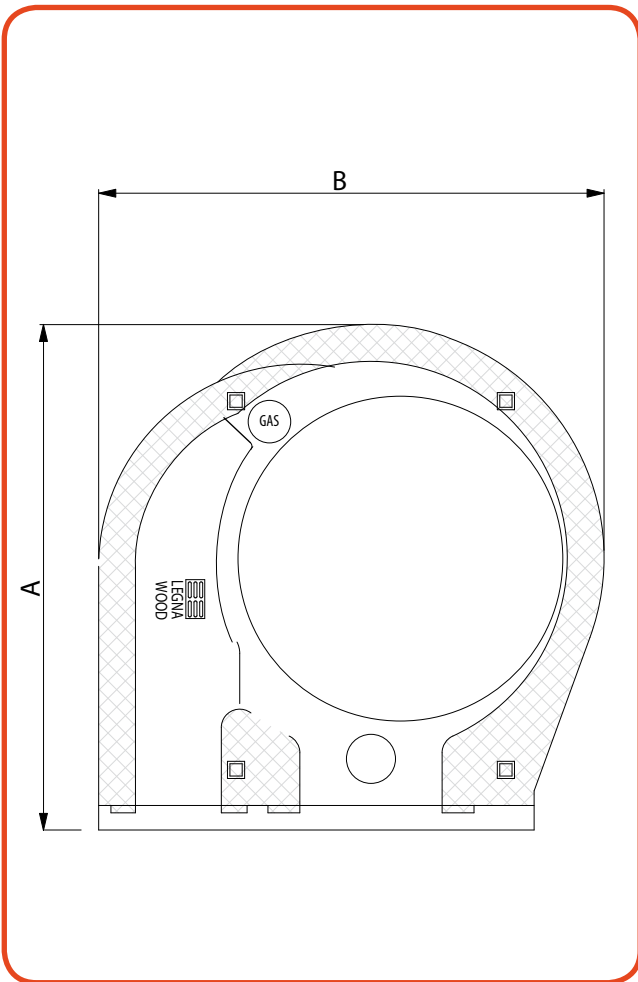
- pre-riscaldare il forno con il gas, per poi usarlo a legna. In questo caso non serve accenderlo con la legna, ma è sufficiente accendere l'impianto a gas per portarlo ad una temperatura di circa 300°C. Successivamente, si spegne l'impianto a gas e si mette la legna nell'apposito spazio per la cottura delle pizze.
- usare il forno solo utilizzando il gas, quindi sia il riscaldamento che la cottura vengono eseguite con il solo utilizzo del gas.
- utilizzare il forno anche solo a legna.



Combustione a legna - Wood burning

Thanks to this new combined feeding system the operator can:

- pre-heat the oven with gas, and then use the oven with wood. In this case you don't need to set fire to the wood, but it's enough to switch the gas installation on to reach a temperature of 300°C. Then, you switch the gas installation off and you put the wood into the proper place for the baking of pizzas.
- use the oven with gas only; therefore both heating and baking are carried out by using gas only.
- use the oven also with wood only.



CARATTERISTICHE TECNICHE LEGNA/COMBINATO TECHNICAL FEATURES OF THE WOOD BURNING / COMBINED OVEN	MODELLO - MODEL	UM	Ø 115	Ø 135
	Profondità Depth		180	195
	Larghezza Width	cm	175	210
	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
	Consumo corrente Power consumption	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
	Peso totale Total weight	Kg	1300	2000
	Bocche Doors	n.	1	2
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	7 - 8	10 - 12	
Lato fiamma Fire hand side		Sinistra Left	Sinistra o Destra Left or Right	

INGOMBRI - DIMENSIONS		UM	Ø 115	Ø 135
	A	cm	180	195
	B	cm	175	210
	C	cm	195	200
	D	cm	120	120
	E	cm	142	179
	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

