



ROTATING OVEN
FOUR TOURNANT
فرن دوار

**FORNO
ROTANTE**

FORNO A LEGNA, A GAS O COMBINATO
WOOD, GAS OR COMBI OVEN
FOUR A BOIS, A GAZ OU MIXTE
خشب أو غاز أو فرن مزدوج

MILANO

ROMA

NAPOLI



L Il forno rotante, a una o due bocche, è stato creato per locali che hanno un'alta produzione di pizze e consente di ridurre notevolmente i costi di gestione e al contempo di ottimizzare i tempi di lavorazione.

Rotante 2 bocche: ideato per facilitare l'inserimento, la gestione della legna e della cenere. Consente di vedere la fiamma dall'esterno. Disponibile in due varianti: Ø135 Cm e Ø145 Cm, è dotato di quadro comando touch di ultima generazione.

Rotante 1 bocca: più compatto, ma grazie alla sua curata progettazione garantisce anch'esso un utilizzo prolungato con costi di esercizio bassissimi. Disponibile anche con doppio bruciatore platea/cielo. A parità di ingombro esterno, il piano cottura è disponibile in 3 misure:

- Ø 125 cm ideale per chi sceglie il forno solo a legna
- Ø 135 cm per chi sceglie il forno combinato in quanto garantisce il compromesso ottimale tra zona fuoco e zona cottura
- Ø 145 cm per chi sceglie il forno solo a gas e vuole massimizzare lo spazio riservato alla cottura delle pizze.

Disponibili anche piani di cottura Ø 90 cm, Ø 95 cm o Ø 115 cm con ingombri esterni ridotti, indicati per locali con spazi limitati quando non si vuole rinunciare ai vantaggi del forno rotante.

GB The rotary oven, with one or two doors, has been created for pizzerias with a high production of pizzas and allows to significantly reduce the running costs and at the same time to optimize the processing times.

Rotating oven with 2 doors: designed for easy insertion and management of wood and ash. It allows you to see the flame from the outside. Available in two variants: Ø135 cm and Ø145 cm, it is equipped with the latest generation touch control panel.

Rotating oven with 1 door: more compact, but thanks to its careful design it also guarantees a prolonged use with very low operating costs. Also available with double base/top burner. With the same external dimensions, the cooktop is available in 3 sizes:

- Ø 125 cm, for those who choose the wood oven only
- Ø 135 cm, for those who choose the combined oven as it guarantees the optimal compromise between the fire zone and the cooking zone
- Ø 145 cm for those who choose the gas oven only and want to maximise the space reserved for cooking pizzas.

Also available with Ø 90 or Ø 95 cm cooktops, with reduced external dimensions, suitable for restaurants with limited space which do not want to give up the advantages of the rotating cooktop.

F Le four rotatif, à une ou deux portes, a été créé pour les pizzerias à forte production de pizzas et permet de réduire considérablement les coûts de fonctionnement et en même temps d'optimiser les temps de traitement.

Four rotatif à 2 portes : conçu pour faciliter l'insertion et la gestion du bois et des cendres. Il vous permet de voir la flamme de l'extérieur. Disponible en deux variantes : Ø135 cm et Ø145 cm, il est équipé du panneau de commande tactile de dernière génération.

Four rotatif à 1 porte : plus compact, mais grâce à sa conception soignée, il garantit également une utilisation prolongée avec des coûts d'exploitation très faibles. Également disponible avec brûleur double base/dessus. Avec les mêmes dimensions extérieures, la table de cuisson est disponible en 3 tailles :

- Ø 125 cm, pour ceux qui choisissent le four à bois uniquement
- Ø 135 cm, pour ceux qui choisissent le four combiné car il garantit le compromis optimal entre la zone de feu et la zone de cuisson
- Ø 145 cm pour ceux qui choisissent le four à gaz uniquement et souhaitent maximiser l'espace réservé à la cuisson des pizzas.

Également disponible avec des tables de cuisson Ø 90 ou Ø 95 cm ou Ø 115 cm, avec des dimensions extérieures réduites, adaptées aux restaurants avec un espace limité qui ne veulent pas renoncer aux avantages de la table de cuisson rotative.

SA تم إنشاء الفرن الدوار ، باب واحد أو باين ، لمطاعم البيتزا مع إنتاج عال للبيتزا ويسمح بتقليل تكاليف التشغيل بشكل كبير وفي نفس الوقت لتحسين أوقات المعالجة.

فرن دوار باين: مصمم لسهولة إدخال وإدارة الخشب والرماد. يسمح لك برؤية اللهب من الخارج. متوفر بنوعين مختلفين: Ø135 سم و Ø145 سم ، ومجهز بأحدث لوحة تحكم تعمل باللمس. فرن دوار باب واحد: أكثر إحكاما ، ولكن بفضل تصميمه الدقيق فإنه يضمن أيضا استخداما طويل الأمد مع تكاليف تشغيل منخفضة جدا. متوفر أيضا مع قاعدة مزدوجة / موقد علوي. بنفس الأبعاد الخارجية ، يتوفر البوتاجاز بثلاثة أحجام:

- قطر 125 سم لمن يختار فرن الحطب فقط
- Ø 135 سم ، لمن يختار الفرن المدمج لأنه يضمن التوافق الأمثل بين منطقة النار ومنطقة الطهي
- Ø 145 سم لمن يختار فرن الغاز فقط ويريد زيادة المساحة المخصصة لطهي البيتزا.

متوفر أيضا مع مواقد طهي بقطر 90 أو 95 سم أو 115 سم ، بأبعاد خارجية منخفضة ، ومناسبة للمطاعم ذات المساحة المحدودة والتي لا تريد التخلي عن مزايا الموقد الدوار.

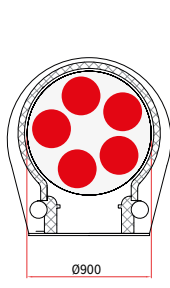


1 BOCCA
1 DOOR
1 PORTE
1 باب

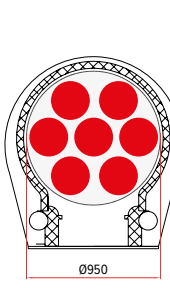
2 BOCHE
2 DOORS
2 PORTES
2 باب



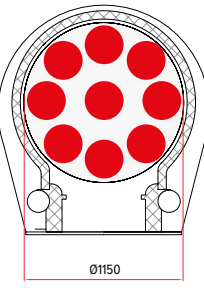
PIZZA Ø30 CM
بيتزا قطر 30 سم



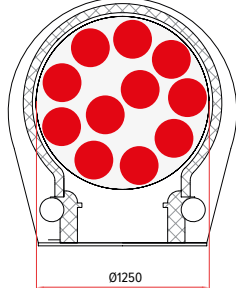
5 PIZZE
5 PIZZAS
5 بيتزا



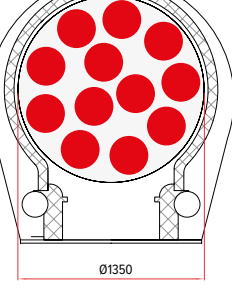
7 PIZZE
7 PIZZAS
7 بيتزا



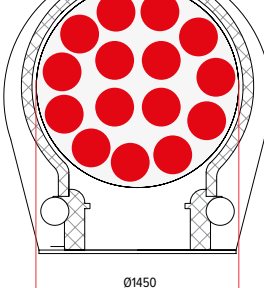
9 PIZZE
9 PIZZAS
9 بيتزا



11 PIZZE
11 PIZZAS
11 بيتزا



12 PIZZE
12 PIZZAS
12 بيتزا



15 PIZZE
15 PIZZAS
15 بيتزا

TIPOLOGIA DI COTTURA / TYPES OF COOCKING / TYPES DE CUISSON / أنواع الطبخ

	LEGNA / WOOD / BOIS / خشب	PELLETS / الكريات
RESA MEDIA AVERAGE YIELD RENDEMENT MOYEN متوسط العائد	1 Kg = 3,7 KW	1 Kg = 3,7 KW
	GAS / GAS / GAZ / غاز	غاز البترول المسال / GPL / LPG / GPL
RESA MEDIA AVERAGE YIELD RENDEMENT MOYEN متوسط العائد	Metano / Natural / Méthane / الميثان 1 m³ = 9,5 KW	1 Kg = 13,1 KW
	COMBINATA / COMBINED / COMBINÉE / مجموع	
I L'insieme della cottura perfetta di un forno a legna, combinato alla pulizia del forno a gas con la comodità di programmare temperatura e pre-accensione. GB The perfect combination of cooking efficiency of wood ovens and the cleanliness of gas ovens with the convenience of programming temperature and pre-ignition. F La combinaison parfaite de l'efficacité de cuisson des fours à bois et de la propreté de fours à gaz avec la commodité de la programmation de la température et du pré-allumage. المزيج المثالي بين كفاءة الطبخ للأفران الخشبية والنظافة من أفران الغاز مع ملائمة درجة حرارة البرمجة والاشتعال المسبق. SA		

DEPURATORE FUMI / SMOKE PURIFIER / PURIFICATEUR DE FUMÉE / جهاز تنقية الدخان



I NUOVO SISTEMA DI DEPURAZIONE FUMI E FULIGGINE PER FORNI A LEGNA DA PIZZERIA. Apparecchiatura in grado di abbattere tutte le particelle di fuliggine che si liberano dalle canne fumarie di pizzerie, eliminando così l'inquinamento atmosferico e il pericolo d'incendio derivanti dalla combustione della legna. Il filtraggio avviene utilizzando l'elemento più semplice ed efficace esistente in natura: l'acqua. Grazie alla funzione di ricircolo il sistema di depurazione consente di limitare notevolmente la quantità di acqua utilizzata.

GB NEW FUMES AND SOOT PURIFICATION SYSTEM FOR WOOD OVENS FOR PIZZERIAS. This system is capable of eliminating all soot particles that are released from the chimneys of pizzerias, thus eliminating air pollution and the risk of fire resulting from the combustion of wood. Filtering takes place using the simplest and most effective element existing in nature: water. Thanks to the recirculation function, the purification system allows to considerably limit the quantity of water used.

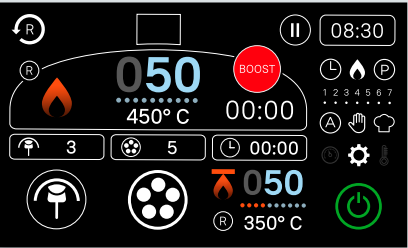
F NOUVEAU SYSTÈME DE PURIFICATION DES FUMÉES ET DE LA SUIE POUR LES FOURS À BOIS POUR PIZZERIAS. Cesi système est capable d'éliminer toutes les particules de suie qui se dégagent des cheminées des pizzerias, éliminant ainsi la pollution de l'air et le risque d'incendie résultant de la combustion du bois. Le filtrage s'effectue à l'aide de l'élément le plus simple et le plus efficace qui existe dans la nature: l'eau. Grâce à la fonction de recirculation, le système de purification permet de considérablement limiter la quantité d'eau utilisée.

SA نظام تنقية جديد للأبخرة والسخام للأفران الخشبية الخاصة بالبيتزا. هذا النظام قادر على القضاء على جميع جزيئات السخام التي يتم إطلاقها من مداخن مطاعم البيتزا ، وبالتالي القضاء على تلوث الهواء وخطر الحريق الناتج عن احتراق الخشب. تتم عملية التنقية باستخدام أبسط العناصر الموجودة في الطبيعة وأكثرها فعالية: الماء. بفضل وظيفة إعادة الدوران ، فإن نظام التنقية يسمح بذلك إلى حد كبير الحد من كمية المياه المستخدمة.

QUADRI COMANDI / CONTROL PANELS / PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم



MODELLO / MODEL
MODÈLE / نموذج TOUCH



MODELLO / MODEL
MODÈLE / نموذج EASY



LA NUOVA TECNOLOGIA PER L'ACCESSO INDUSTRIA 4.0
L'esclusiva Smart.app 4.0, ti permette di gestire facilmente il forno da remoto con il tuo SmartPhone o tablet. Con un unica app avrai la possibilità di:

- controllo e gestione temperatura e cicli di lavoro
- gestione parametri di controllo da remoto in maniera autonoma
- comunicazione bidirezionale con il service
- accesso allo storico dei consumi
- e molto altro...

NEW TECHNOLOGY TO ACCESS INDUSTRY 4.0
The exclusive Smart.app 4.0 allows you to manage easily and remotely the oven with your SmartPhone or tablet. Using a single app you will be able to:

- control and manage the temperature and work cycles
- manage remotely and independently the set parameters
- have a two-way communication with the service
- to have access to the consumption history
- and so on...

NOUVELLE TECHNOLOGIE POUR ACCÉDER À L'INDUSTRIE 4.0
L'application exclusive Smart4.0 vous permet de gérer facilement et à distance le four avec votre SmartPhone ou votre tablette. À l'aide d'une seule application, vous pourrez :

- contrôler et gérer la température et les cycles de travail
- gérer à distance et indépendamment les paramètres définis
- avoir une communication bidirectionnelle avec le service
- d'avoir accès à l'historique de consommation
- et ainsi de suite...

تقنية جديدة للوصول إلى الصناعة 4.0
• يسمح لك تطبيق Smart الحصري 4.0 بإدارة الفرن بسهولة وعن بعد باستخدام الهاتف الذكي أو الجهاز اللوحي. باستخدام تطبيق واحد ، ستتمكن من:

- التحكم في درجة الحرارة ودورات العمل وإدارتها
- إدارة المعلومات المحددة عن بعد وبشكل مستقل
- لديك اتصال ثنائي الاتجاه مع الخدمة
- للوصول إلى سجل الاستهلاك
- وما إلى ذلك وهلم جرا...

I Il quadro comandi touch di ultima generazione, dalla grafica intuitiva e accattivante, consente di regolare la velocità di rotazione e la gestione automatica e manuale del gas. Funzioni di cottura temporizzata con segnale acustico di fine cottura, di accensione e spegnimento automatico, Boost per cottura e sensore a infrarossi per rallentamento e ripartenza rotazione cottura.

GB The latest generation touch control panel, with its intuitive and attractive graphics, allows you to adjust the rotation speed and the automatic and manual management of the gas. It offers timed cooking functions with acoustic signal at the end of cooking, automatic switching on and off, cooking boost and infrared sensor for slowing down and restarting cooking rotation.

F Le panneau de commande tactile de dernière génération, avec son graphisme intuitif et attrayant, permet de régler la vitesse de rotation et la gestion automatique et manuelle du gaz. Il offre des fonctions de cuisson temporisée avec signal sonore en fin de cuisson, allumage et extinction automatique, boost de cuisson et capteur infrarouge pour ralentir et relancer la rotation de la cuisson.

SA يتيح لك أحدث جيل من لوحة التحكم التي تعمل باللمس ، مع رسوماتها البديهية والجذابة ، ضبط سرعة الدوران والإدارة التلقائية واليدوية للغاز. إنه يوفر وظائف طهي موقوتة مع إشارة صوتية في نهاية الطهي ، وتشغيل وإيقاف تلقائي ، وتعزيز الطهي ومستشعر الأشعة تحت الحمراء لإبطاء وإعادة تدوير الطهي.

I Il quadro comandi Easy consente di invertire il senso di marcia e, tramite un potenziometro, di regolare le velocità di rotazione durante le fasi di infornata e di cottura.

GB The Easy control panel allows you to reverse the rotation direction and, by means of a potentiometer, to adjust the rotation speed during the firing and cooking phases.

F Le panneau de commande Easy vous permet d'inverser le sens de rotation et, au moyen d'un potentiomètre, de régler la vitesse de rotation pendant les phases de cuisson et de cuisson.

SA تتيح لك لوحة التحكم السهلة عكس اتجاه الدوران ، ومن خلال مقياس الجهد ، لضبط سرعة الدوران أثناء مرحلتَي إطلاق النار والطهي.

PERSONALIZZAZIONI / CUSTOMIZATION
PERSONNALISATION / التخصيص

54 CM

Bocca standard 54 / Standard door 54
Porte standard 54 / الباب القياسي 54



Mattoni / Bricks / Briques / طوب



Mattoni neri / Black bricks
Briques noires / طوب أسود



Acciaio inox / Stainless steel
Acier inoxydable / ستانلس ستيل



Acciaio verniciato nero / Black painted steel
Acier peint noir / الفولاذ المطلي باللون الأسود

68 CM

Bocca Design 68 / Design door 68
Porte Design 68 / باب التصميم 68



Acciaio inox / Stainless steel
Acier inoxydable / ستانلس ستيل



Acciaio verniciato nero / Black painted steel
Acier peint noir / الفولاذ المطلي باللون الأسود

82 CM

Bocca Genova 82 / Genova door 82
Porte Genova 82 / باب جنوفا 82



Mattoni / Bricks / Briques / طوب

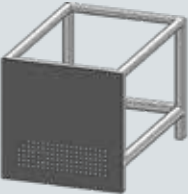


Mattoni neri / Black bricks
Briques noires / طوب أسود

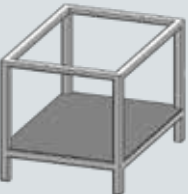
ACCESSORI / ACCESSORIES
ACCESSOIRES / ملحقات



Davanzalino in marmo
Marble sill
Seuil en marbre
عتبة الرخام



Chiusura frontale in metallo
Front metal closing sheet
Tôle de fermeture avant en métal
ورقة إغلاق معدنية أمامية



Piano appoggio inferiore
Lower metal sheet
Tôle inférieure
الصفائح المعدنية السفلية



Chiusure metalliche (3 lati)
Metal lateral closing (3 sides)
Fermeture latérale en métal (3 côtés)
(إغلاق جانبي معدني (3 جوانب



Carena Napoli
Napoli hull
Coque Napoli
بدن نابولي

FINITURE / FINISHES / FINITIONS / التشطيبات

MILANO



VERNICIATO
PAINTED
PEINT
رسم



CORTEN
CORTEN
CORTÉN
كورتين



STANDARD
STANDARD
STANDARD
معيّار

ROMA



MOSAICO
MOSAIC
MOSAÏQUE
فسيفساء



RASATA
RASATA
RASATA
راساتا

TORINO



PICASSO
PICASSO
PICASSO
رسم



MOSAICO-ORO
MOSAIC-GOLD
MOSAÏQUE-OR
فسيفساء الذهب



MOSAICO
MOSAIC
MOSAÏQUE
فسيفساء



STANDARD
STANDARD
STANDARD
معيّار



INOX
STEEL
ACIER
فولاذ

FINITURE / FINISHES / FINITIONS / التشطيبات

NAPOLI SPICCHIO



NERO
BLACK
NOIR
أسود



CORTEN
CORTEN
CORTÉN
كورتين



BIANCO
WHITE
BLANC
أبيض



ROSSO
RED
ROUGE
أحمر

NAPOLI MOSAICO



ANTRACITE
ANTHRACITE
ANTHRACITE
انتراسيت



AZZURRO
SKY BLUE
BLEU CIEL
السماء الزرقاء



BIANCO
WHITE
BLANC
أبيض



BLU VIOLETT
BLUE VIOLET
BLEU VIOLET
بنفسجي مزرق



NERO LUCIDO
GLOSSY BLACK
NOIR BRILLANT
أسود لامع



NERO OPACO
MATTE BLACK
NOIR MAT
أسود لامع



ORO
GOLD
OR
ذهب



ROSSO
RED
ROUGE
أحمر



BLU
BLUE
BLEU
أزرق



MARRONE
BROWN
MARRON
بني

NAPOLI BASE



BIANCO
WHITE
BLANC
أبيض



BLU
BLUE
BLEU
أزرق



ROSSO
RED
ROUGE
أحمر



NERO
BLACK
NOIR
أسود

FORNO ROTANTE A 2 BOCCHE
2 DOORS ROTATING OVEN
FOUR TOURNANT 2 PORTES
2 باب دوار الفرن

MILANO

ROMA



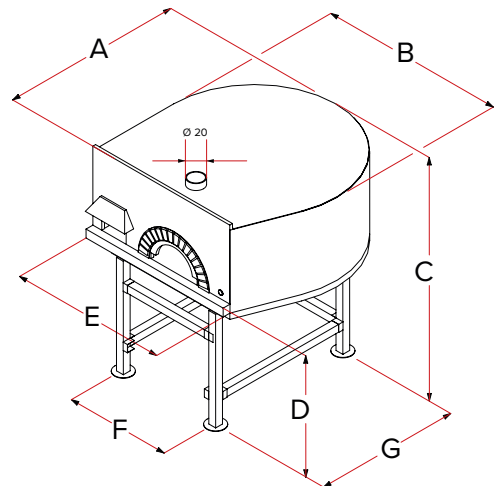
MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm) DIMENSIONS (mm) الأبعاد (مم)								LARGHEZZA BOCCA DOOR WIDTH LARGEUR DE LA PORTE عرض الباب	PESO TOTALE (finitura standard) TOTAL WEIGHT (standard finish) POIDS TOTAL (finition standard) الوزن الإجمالي (النهاية القياسية)	N° PIZZE	BRUCIATORE SOTTOPIASTRA UNDER-FLOOR BURNER BRÛLEUR SOUS PLANCHER شعلة أرضية	LATO FIAMMA FIRE HAND SIDE CÔTÉ MAIN FEU جهة النار	POTENZA POWER PUISSANCE قوة كو	ALIMENTAZIONE SUPPLY FOURNIR إمداد
R2	A	B	C	D	E	F	G	H	mm	Kg				KW/V	
Ø 135	2000	2100	2000	1200	1790	1090	1490	120	540/680/820	2000	10 - 12	-	Sinistra o Destra Left or Right Gauche ou droite يسار او يمين	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز
Ø 145	2500	2200	2000	1200	1900	1150	1490	150	540/680/820	2200	13 - 15	o	Sinistra o Destra Left or Right Gauche ou droite يسار او يمين	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز



MILANO



ROMA



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les specifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغير دون إشعار

H Sporgenza piedi fascia / External band projection over the feet of the oven / Projection de la bande externe sur les pieds du four / بروز شريط خارجي فوق أرجل الفرن

FORNO ROTANTE A 1 BOCCA
1 DOOR ROTATING OVEN
FOUR TOURNANT 1 PORTE
1 باب دوار الفرن

MILANO

ROMA



FORNO ROTANTE A 1 BOCCA
1 DOOR ROTATING OVEN
FOUR TOURNANT 1 PORTE
1 باب دوار الفرن

NAPOLI



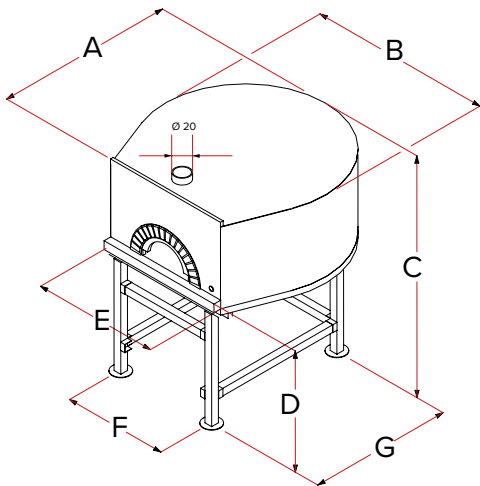
MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm) DIMENSIONS (mm) الأبعاد (مم)								LARGHEZZA BOCCA DOOR WIDTH LARGEUR DE LA PORTE عرض الباب	PESO TOTALE (finitura standard) TOTAL WEIGHT (standard finish) POIDS TOTAL (finition standard) الوزن الإجمالي (النهاية القياسية)	N° PIZZE	BRUCIATORE SOTTOPIASTRA UNDER-FLOOR BURNER BRÛLEUR SOUS PLANCHER شعلة أرضية	POTENZA POWER PUISSANCE قوة كو	ALIMENTAZIONE SUPPLY FOURNIR إمداد
R1	A	B	C	D	E	F	G	H	mm	Kg			KW/V	
Ø 90	1500	1300	1900	1200	920	890	1060	100	460	900	4 - 5	o	0,36/220	غاز - Gaz
Ø 95	1630	1520	1900	1200	1050	940	1050	170	540/680	1300	5 - 6	o	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز
Ø 115	1770	1720	1950	1200	1120	940	1350	110	540/680	1500	7 - 8	o	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز
Ø 125 new	1770	1720	1950	1200	1120	940	1350	110	540/680	1500	8 - 9	o	0,36/220	غاز - Gaz
Ø 125	2000	1950	2000	1200	1380	1160	1490	100	540/680/820	1600	8 - 9	o	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز
Ø 135	2000	1950	2000	1200	1380	1160	1490	100	540/680/820	1650	10 - 12	o	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز
Ø 145	2000	1950	2000	1200	1380	1160	1490	150	540/680/820	1800	13 - 15	o	0,36/220	غاز - Gaz

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm) DIMENSIONS (mm) الأبعاد (مم)						LARGHEZZA BOCCA DOOR WIDTH LARGEUR DE LA PORTE عرض الباب	PESO TOTALE (finitura standard) TOTAL WEIGHT (standard finish) POIDS TOTAL (finition standard) الوزن الإجمالي (النهاية القياسية)	N° PIZZE	BRUCIATORE SOTTOPIASTRA UNDER-FLOOR BURNER BRÛLEUR SOUS PLANCHER شعلة أرضية	POTENZA POWER PUISSANCE قوة كو	ALIMENTAZIONE SUPPLY FOURNIR إمداد
NR	A	B	C	D	F	G	mm	Kg			KW/V	
Ø 90	1580	1380	2000	1100	1090	1050	460	950	4 - 5	o	0,36/220	غاز - Gaz
Ø 95	1800	1600	2000-2200	1050-1200	1090	1050	540/680	1300	5 - 6	o	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز
Ø 115	1870	1740	2000-2200	1050-1200	1090	1350	540/680	1700	7 - 8	o	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز
Ø 125 new	1870	1740	2000-2200	1050-1200	1090	1350	540/680	1800	8 - 9	o	0,36/220	غاز - Gaz
Ø 135	2200	2000	2000-2200	1050-1200	1160	1490	540/680	2000	10 - 12	o	0,36/220	Legna - Gas Wood - Gas Bois - Gaz خشب - غاز
Ø 145	2200	2000	2000-2200	1050-1200	1160	1490	540/680	2100	13 - 15	o	0,36/220	غاز - Gaz

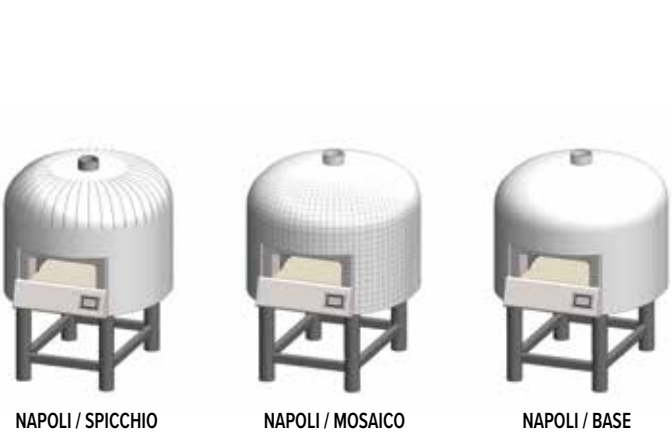


MILANO

ROMA



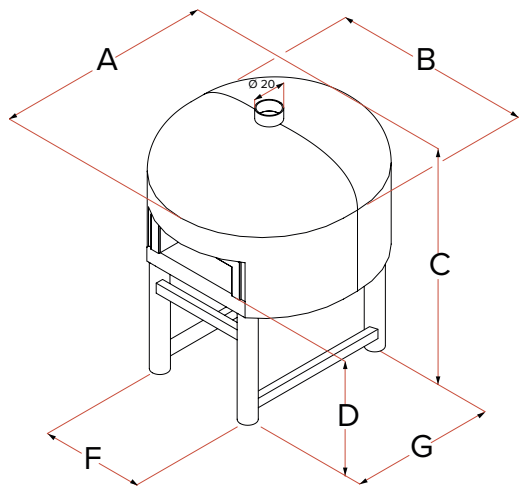
H Sporgenza piedi fascia / External band projection over the feet of the oven / Projection de la bande externe sur les pieds du four / بروز شريط خارجي فوق أرجل الفرن



NAPOLI / SPICCHIO

NAPOLI / MOSAICO

NAPOLI / BASE



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار

FORNO ELETTRICO ROTANTE
ROTATING ELECTRIC OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE TOURNANT
فرن كهربائي دوار

490°-MILANO

490°-TORINO

490°-NAPOLI



I Il forno 490° è un forno elettrico con resistenze a margherita, con platea rotante a bocca aperta costruito secondo le nuove tecnologie che mantiene le caratteristiche di un forno in refrattario a legna!

La facilità di utilizzo ed un basso consumo energetico sono i punti di forza di questo nuovo forno. Il risparmio energetico è possibile grazie alla presenza di un massetto refrattario simile ad un forno a legna tradizionale, tanto che la cottura della pizza avviene proprio come in un classico forno tradizionale a legna. Le resistenze elettriche con forma e potenza speciale, sono frutto di una lunga ricerca progettate per la cottura omogenea della pizza.

La scheda elettrica creata appositamente per questo forno gestisce l'utilizzo dell'energia in modo da avere bassi consumi ed un'ottima cottura. La rotazione della superficie di cottura è controllata da un pannello Touch Screen che permette al pizzaiolo di scegliere tra diverse velocità.

L'installazione è semplice e veloce: basta collegare la corrente elettrica ed una piccola tubazione. Questa collegherà il forno alla cappa d'aspirazione o all'esterno dell'edificio per permettere la fuoriuscita dei vapori e degli odori derivati dalla cottura.

Come in un forno a legna, anche nel forno 490° elettrico, la cottura della vera Pizza napoletana avviene in un minuto circa.

È comunque adatto alla cottura di tutti i tipi di pizze, regolando a dovere la temperatura.

PRINCIPALI FUNZIONI

- Gestione elettronica della temperatura a triac
- Accensione automatica programmabile
- Pannello digitale ideato per offrire il massimo risparmio energetico
- Facilità di utilizzo per l'operatore
- Temporizzatore per la cottura
- Controllo della temperatura, platea cielo
- Controllo della potenza delle resistenze: disponibili 10 livelli di impostazione sia al suolo che al cielo.

GB The 490° oven is an electric oven with daisy chain heating elements, with an open mouth rotating base built according to new technologies which maintains the characteristics of a wood-burning refractory oven! The ease of use and the low energy consumption are the strenghts of this new oven. The energy efficiency is possible thanks to the presence of a refractory screed, same of woodburning ovens. The heating resistances with special shape and power are the result of a long and accurate research, they were designed to allow a homogeneous pizza baking. The electric board manages the use of electricity in order to have low consumption and an excellent cooking. The rotation of the baking surface is controlled by a Touch Screen panel that allows the pizzaiolo to choose different speeds.

The installation is easy and fast: connect the electricity plug and a short pipe. This will join the oven to the extracting hood or to the exterior of the building, to allow the outflow of cooking steams and smells.

As in a wood-burning oven, even in the 490° electric oven, the cooking of the real Neapolitan pizza takes place in about one minute. With the proper temperature you can cook every kind of pizza.

MAIN FUNCTIONS

- Electronic triac temperature management
- Programmable automatic ignition
- Digital panel designed to offer maximum energy saving
- Ease of use
- Baking timer
- Control of both floor and dome temperatures
- Control of the heating power: 10 setting levels are available, both for floor and dome.

F Le four 490° est un four électrique avec éléments chauffants en guirlande, avec une base rotative à bouche ouverte construite selon les nouvelles technologies qui conserve les caractéristiques d'un four réfractaire à bois !

La facilité d'utilisation et la faible consommation d'énergie sont les points forts de ce nouveau four. L'efficacité énergétique est possible grâce à la présence d'une chape réfractaire, à l'image des fours à bois. Les résistances chauffantes de forme et de puissance particulières sont le fruit d'une recherche longue et précise, elles ont été conçues pour permettre une cuisson homogène de la pizza. Le tableau électrique gère l'utilisation de l'électricité afin d'avoir une faible consommation et une excellente cuisson. La rotation de la surface de cuisson est contrôlée par un panneau à écran tactile qui permet au pizzaiolo de choisir différentes vitesses.

L'installation est simple et rapide : branchez la prise électrique et un tuyau court. Celui-ci reliera le four à la hotte aspirante ou à l'extérieur du bâtiment, pour permettre l'évacuation des vapeurs et des odeurs de cuisson.

Comme dans un four à bois, même dans le four électrique à 490°, la cuisson de la vraie pizza napolitaine se fait en une minute environ.

Avec la bonne température, vous pouvez cuire toutes sortes de pizzas.

FONCTIONS PRINCIPALES

- Gestion électronique de la température du triac
- Allumage automatique programmable
- Pannel numérique conçu pour offrir une économie d'énergie maximale
- Facilité d'utilisation
- Minuterie de cuisson
- Contrôle des températures du sol et du dôme
- Contrôle de la puissance de chauffe : 10 niveaux de réglage sont disponibles, à la fois pour le sol et le dôme.

SA الفرن 490° عبارة عن فرن كهربائي مزود بعناصر تسخين بسلسلة ديزي ، مع قاعدة دوارة مفتوحة الفم مبنية وفقًا لتقنيات جديدة تحافظ على خصائص فرن حراري يعمل بحرق الأخشاب!

سهولة الاستخدام وانخفاض استهلاك الطاقة هما أساس هذا الفرن الجديد. كفاءة الطاقة ممكنة بفضل وجود ذراع التسوية المقاوم للحرارة ، مثل أفران حرق الأخشاب. مقاومات التسخين ذات الشكل والقوة الخاصة هي نتيجة بحث طويل ودقيق ، فقد تم تصميمها للسماح بخبز بيتزا متجانس. تقوم اللوحة الكهربائية بإدارة استخدام الكهرباء من أجل الحصول على استهلاك منخفض وطهي ممتاز. يتم التحكم في دوران سطح الخبز بواسطة لوحة تعمل باللمس تسمح للبيزابولو باختيار سرعات مختلفة.

التثبيت سهل وسريع: قم بتوصيل قابس الكهرباء وأنبوب قصير. سينضم هذا الفرن إلى شفاط الشفط أو إلى السطح الخارجي للمبنى ، للسماح بتدفق سيقان الطهي والروائح.

كما هو الحال في فرن الحطب ، حتى في الفرن الكهربائي بزاوية 490 درجة ، يتم طهي بيتزا نابولي الحقيقية في حوالي دقيقة واحدة. مع درجة الحرارة المناسبة يمكنك طهي كل نوع من البيتزا.

وظائف رئيسية

- إدارة درجة حرارة التيرستورات الإلكترونية
- الاشتعال التلقائي القابل للبرمجة
- لوحة رقمية مصممة لتوفير أقصى قدر من الطاقة
- سهولة الاستعمال
- مؤقت الخبز
- التحكم في درجات حرارة الأرضية والقبة
- التحكم في طاقة التسخين: 10 مستويات ضبط متاحة ، لكل من الأرضية والقبة.

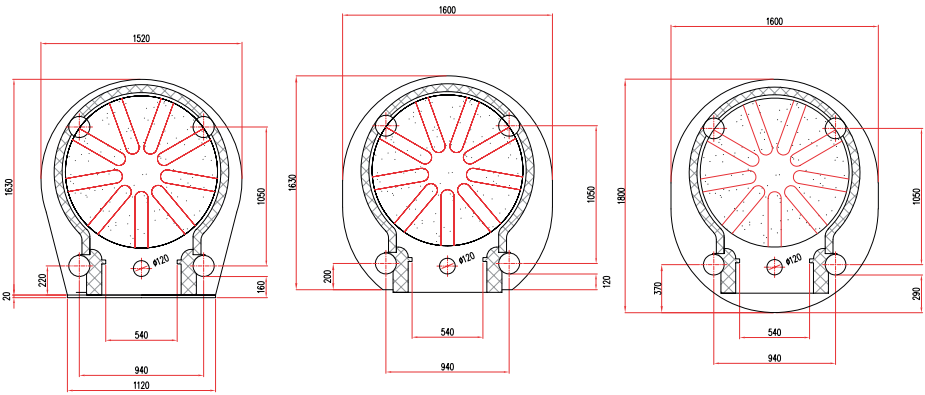
FORNO ELETTRICO ROTANTE
ROTATING ELECTRIC OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE TOURNANT
فرن كهربائي دوار

490°-MILANO

490°-TORINO

490°-NAPOLI

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm) DIMENSIONS (mm) الأبعاد (مم)					LARGHEZZA BOCCA DOOR WIDTH LARGEUR DE LA PORTE عرض الباب	PESO TOTALE (finitura standard) TOTAL WEIGHT (standard finish) POIDS TOTAL (finition standard) الوزن الإجمالي (النهاية القياسية)	N° PIZZE	POTENZA POWER PUISSANCE قوة كو	ALIMENTAZIONE SUPPLY FOURNIR إمداد	GRADO DI PROTEZIONE DEGREE OF PROTECTION DEGRÉ DE PROTECTION درجة الحماية
490°	A	B	C	D	E	mm	Kg		KW		
MILANO	1630	1520	1850	1250	Ø 1150	540	700	7 - 8	18,5	400 vac 3x400V + N 30A 50÷60Hz	IP20
TORINO	1630	1600	1650 - 1850	1150 - 1350	Ø 1150	540	800	7 - 8			
NAPOLI	163	1600	2000 - 2200	1150 - 1350	Ø 1150	540	850	7 - 8			



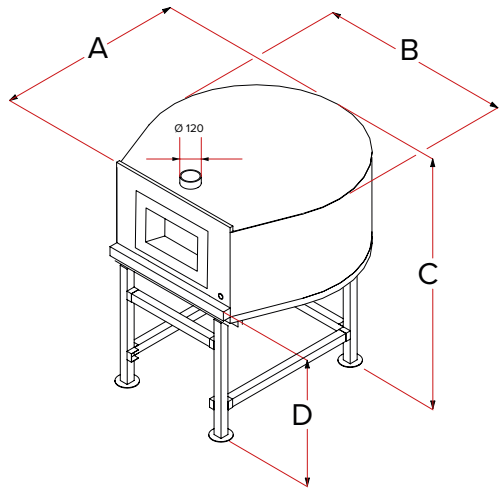
MILANO



TORINO



NAPOLI



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغير دون إشعار.

E Diametro piano cottura / Hob diameter / diamètre de la plaque de cuisson / قطر الفرن





Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com