



**...vendi la tua pizza in ogni luogo...
...sell you pizzas in any place...**

PIZZA STREET FOOD

IDEA

L'idea nasce da una azienda inglese chiamata Universepizza specializzata nello "streetfood" producendo il primo pizza snack wagon nel 2001, e dalla creativita' di una azienda italiana produttrice di forni per pizza professionali chiamata Forni Dorigo con piu di 20 anni di esperienza nel settore.

Pizza Any Place

È tutto allestito internamente!!

È una pizzeria itinerante indipendente; Può essere alimentato con generatore silenziato o direttamente alla linea elettrica.

Forno: La cupola è posizionata esternamente al piano di cottura. Il piano di cottura cucina 5 pizze da 33cm o 6 da 28cm. Viene alimentato dallo speciale bruciatore a gas dal consumo piu' basso al mondo.

Oven: The dome is positioned externally of the cooking surface. It can cook either 5 pizzas of 33cm or 6 of 28cm. It is powered by a special gas burner with the lowest consumption in the world.

Pizza Any Place

It's all set up internally!!

It is an independent traveling pizzeria; It can be powered with a silenced generator or directly to the electric line.





Canna fumaria
Chimney



Chiusura sicura
con chiave

*Secure closure
with key*



Illuminazione a led
LED lighting



3 Tendaggi
3 Awnings



Cella frigo
Fridge



Cassetti
estraibili
*Removable
drawers*



Contenitore
bacinelle
movibile

*Movable
box for
ingredients*



Cassette
palline
pizza
*Pizza
dough
containers*



Tavolo
servizio
pizza

Service top



Appendipale
*Shovels
Holder*



Guarda i video dimostrativi online!
Watch the demonstration videos online!
<http://www.youtube.com/pizzaanyplace>

SOLUZIONI CON FORNO A LEGNA **MODELS WITH WOOD FIRED OVEN**



MODELLO **LEGGERO 6 PIZZE SU APE CLASSIC**

Caratteristiche:

- Box isotermico 175x150x140h cm con pannelli robusti.
- Angoli struttura in alluminio estruso.
- Chiusura sicura a chiave.
- 2 aperture laterali ad ali di gabbiano con molle a gas e Porte battenti.
- Telaio portante in acciaio con sistema di aggancio e fissaggio.
- Pavimento multistrato con foro pulizia.
- Illuminazione interna a led.
- Impianto elettrico con spine.
- Porta bacinelle isolato per ingredienti o vetrina refrigerata.
- Forno a legna professionale da 6 pizze.
- Predisposto per l'installazione del bruciatore a gas.
- Tavolo di lavoro in acciaio inox speciale.
- Tavolo estraibile.
- Spazio per contenimento cassette e ingredienti.
- Spazio per la legna sotto e dietro il forno.
- Pale e accessori.

Characteristics:

- Bespoke high gloss insulated rear body conversion.
- Structure corners in extruded aluminum.
- Secure closure with key.
- 2 side openings "gull wings style" with gas springs and swing doors.
- Steel supporting frame with hooking and fixing system.
- Multilayer floor with cleaning hole.
- Internal high power led lighting.
- Electrical system with plugs.
- Insulated box for ingredients or refrigerated display.
- Professional wood pizza oven for 6 pizzas.
- Prepared for the installation of a gas burner.
- Stainless steel pizza preparation area.
- Movable stainless steel table.
- Dough and ingredients compartment storage.
- Space for the wood either under or at the rear of the oven.
- Shovels and accessories.



Tavolo esterno estraibile
Removable external table



Illuminazione led
Led lightning



Forno leggero con spazio legna o magazzino
Ultralight oven and storage



Banco lavoro in acciaio
Stainless steel working surface



Portable sink
Lavandino portatile



Vetrina frigo ingredienti
Refrigerated display



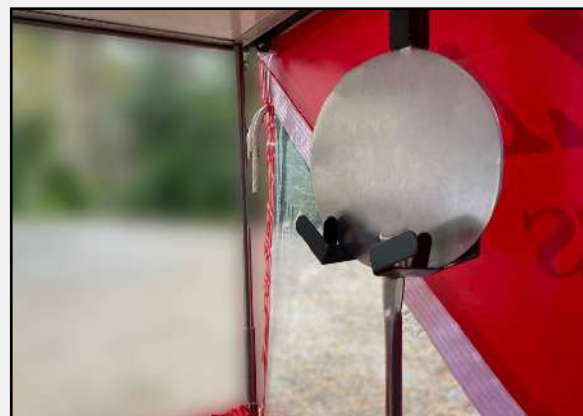


**MODELLO
LEGGERO 6 PIZZE SU PIAGGIO PORTER
LEGNA GAS - 6 PIZZAS PIAGGIO PORTER WOOD - GAS**



Potente bruciatore a gas

Powerfull gas burner



Appendipale smontabile

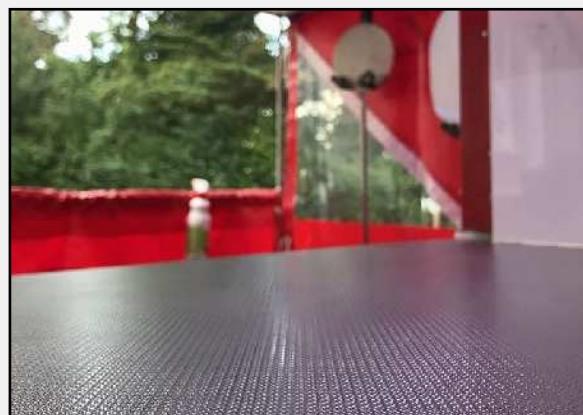
Removable peel hangers



Tendaggio completo

Complete awning solution

Superficie di lavoro in acciaio
Stainless steel surfaces



SOLUZIONI CON FORNO A LEGNA MODELS WITH WOOD FIRED OVEN



MODELLO LEGGERO 6 PIZZE SU APE 50

Caratteristiche:

- Forno a legna professionale da 6 pizze.
- Predisposto per installazione di bruciatore a gas.
- Tavolo di lavoro in acciaio inox.
- Spazio per la legna sotto il forno.
- Pale e accessori.

Characteristics:

- Professional wood pizza oven for 6 pizzas.
- Prepared for the installation of a gas burner.
- Stainless steel preparation area.
- Space for the wood under the oven.
- Shovels and accessories.



SOLUZIONE CON FORNO ELETTRICO

MODELS WITH ELECTRIC OVEN

Mod: EL S 1

PER PRODOTTI SURGELATI

Forno Pizza a 2 piani
Forno a convezione
Frigorifero Bibite
Cassetti Estraibili

FOR FROZEN PRODUCTS

*Pizza oven 2 decks
Convection oven
Glass door fridge
Counter drawers*



Mod: EL F 1

PER PRODOTTI FRESHI E SURGELATI

Forno Pizza a 2 piani
Bacinelle ingredienti
Piano di lavoro
Cassetti estraibili
Frigorifero bibite

FOR FRESH AND FROZEN PRODUCTS

*Pizza oven 2 decks
Ingredients container
Glass door fridge
Counter drawers
Stainless steel working table*



Mod: EL S INT 1

PER PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI

Forno Pizza a 2 piani
Frigorifero bibite
Bacinelle ingredienti
Piano di lavoro
Cassetti estraibili
Cappa aspirante

FOR FRESH AND FROZEN PRODUCTS

*Pizza oven 2 decks
Ingredients container
Glass door fridge
Refrigerated working table
Extraction canopy*



Impianto pompa acqua con 2 taniche da 25l (carico + scarico)
Water pump system with 2 25l tonics (loading + unloading)

Rubinetto con leva clinica
Tap with clinical lever

Impianto elettrico omologato fino a 5.5kw con 13 prese, quadro elettrico e salvavita
Approved electrical system up to 5.5kw with 13 sockets, electrical panel and circuit breaker

Carrello rimorchiabile con omologazione
Towable trolley with homologation



Illuminazione interna composta da 3 faretti LED
Internal lighting consisting of 3 LED spotlights

Presenza di corrente esterna 220v industriale standard
Standard industrial 220v external power outlet

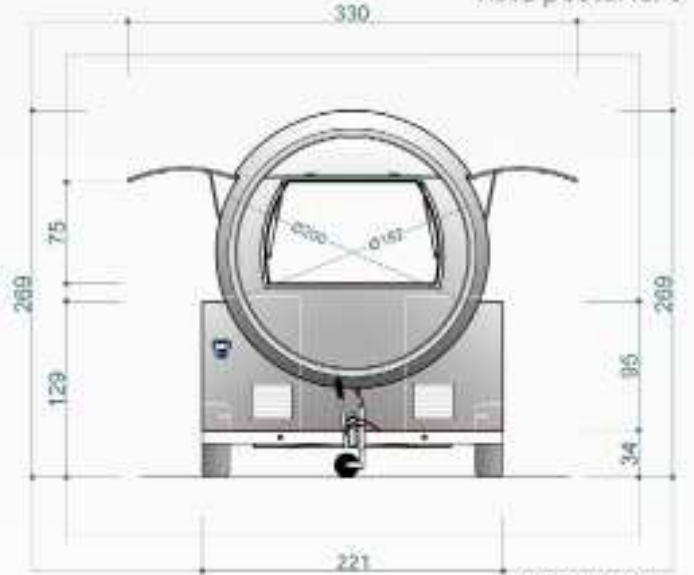
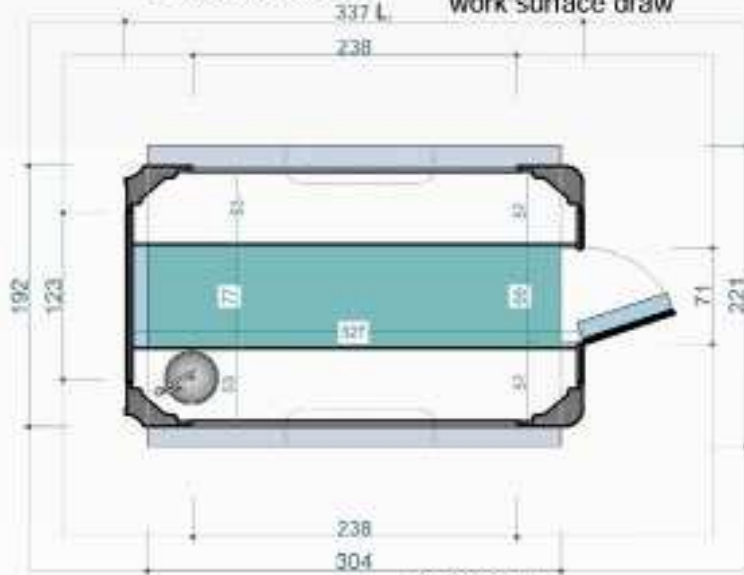
Lavandino in acciaio inox
Stainless steel sink

2 mensole con sportelli parte superiore
2 shelves with upper doors

Dimensioni Dimensions

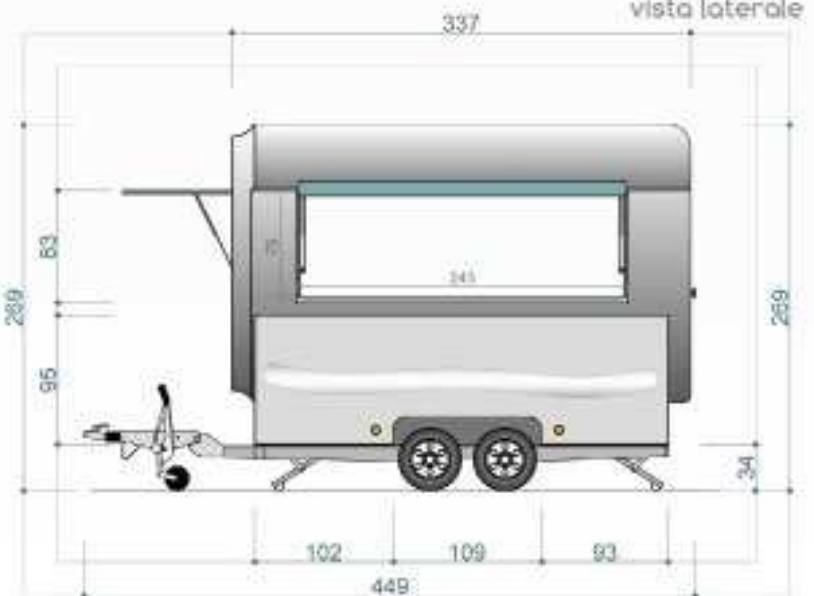
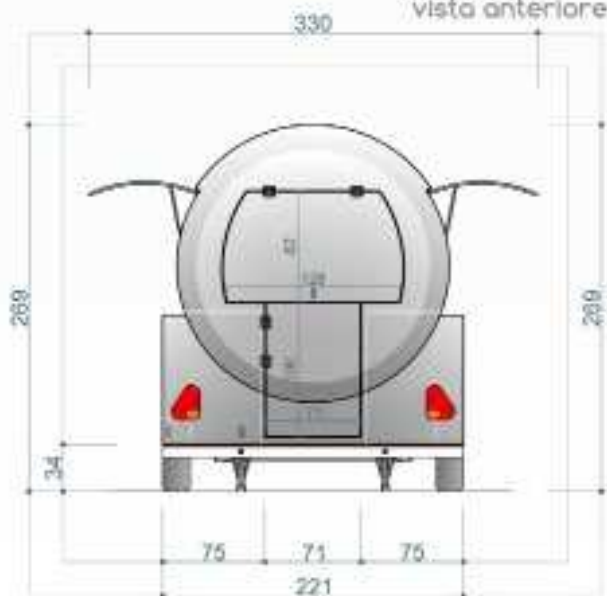
piano banco
work surface draw

rear view
vista posteriore



front view
vista anteriore

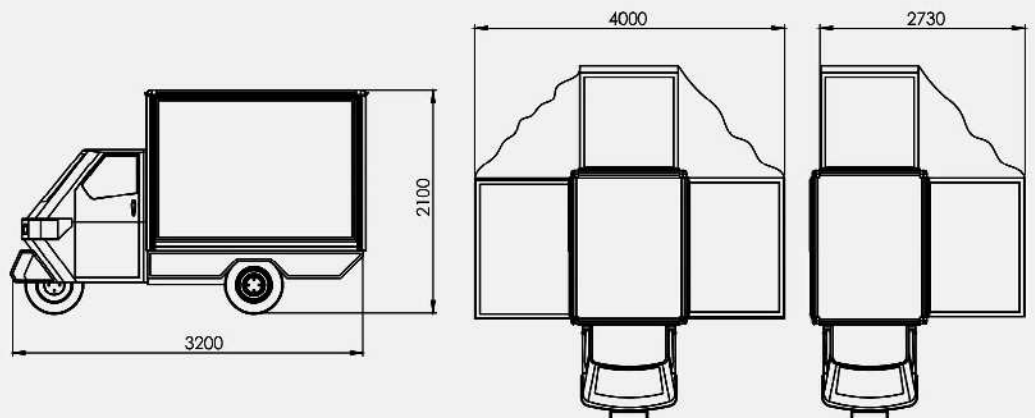
lateral view
vista laterale



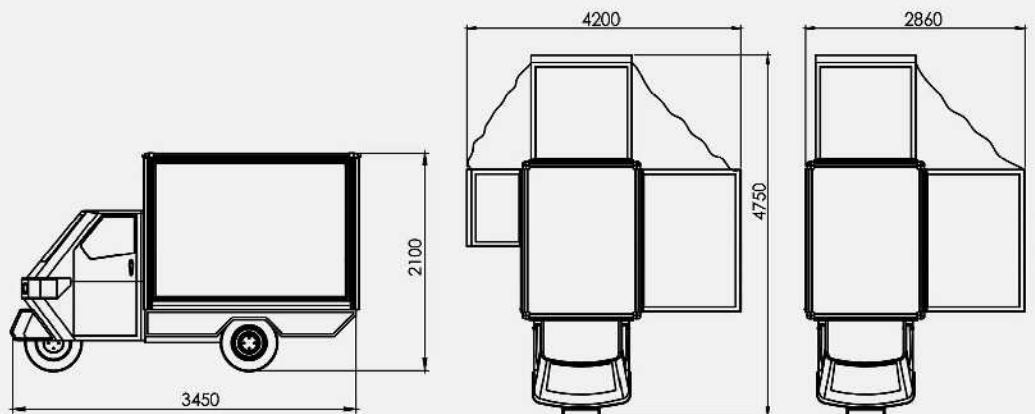
LE NOSTRE MISURE OUR MEASURES

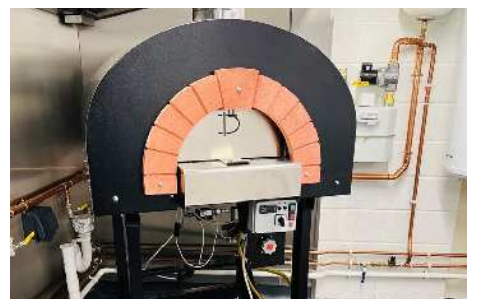


APE CLASSIC



APE TM





NEW FOR DARK KITCHENS

Made in Italy by ForniDorigo.com



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