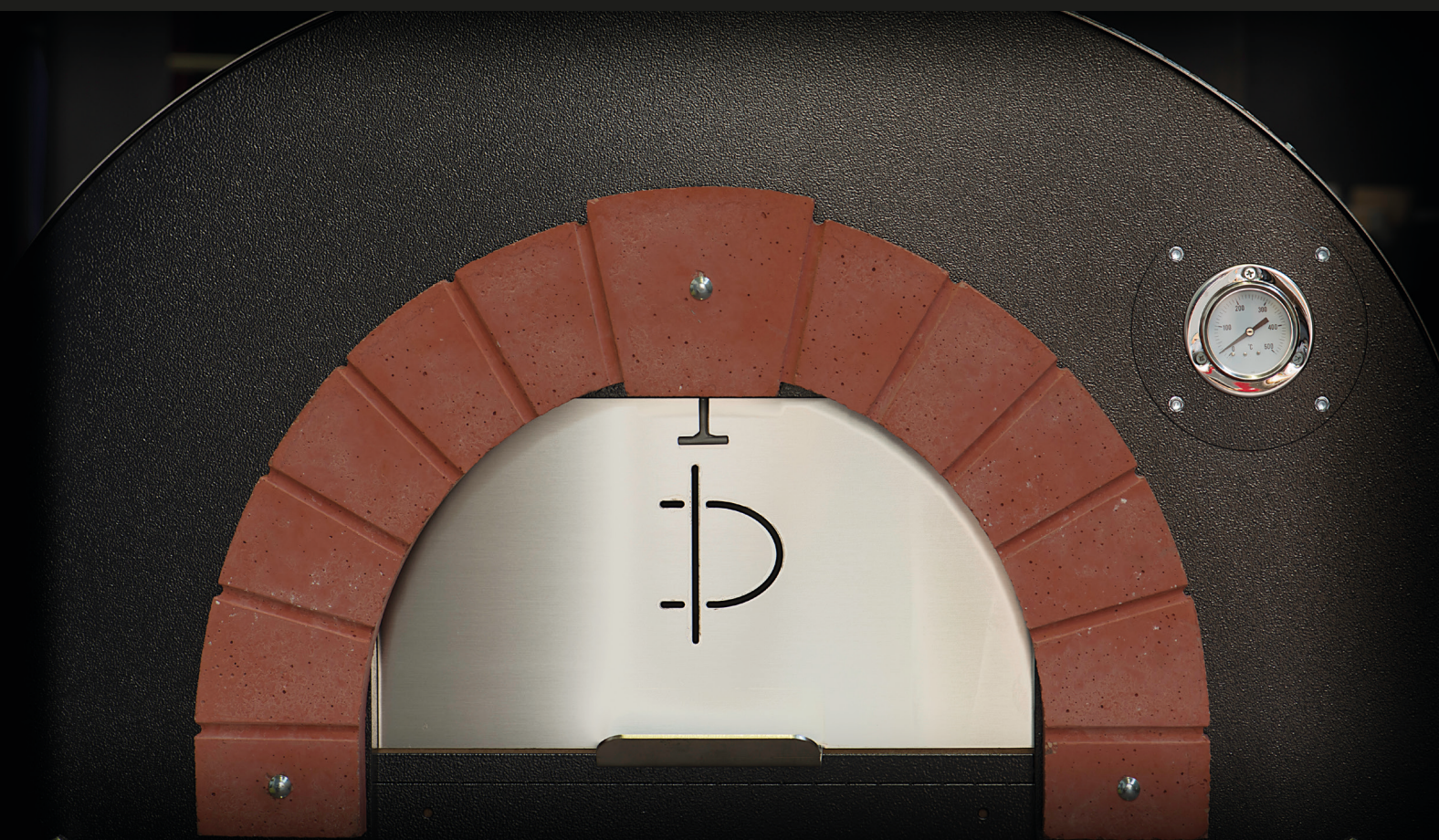




**FORNI LEGGERI
LIGHT OVENS
FOURS LÉGERS
LICHTÖFEN**

Made in Italy by ForniDorigo.com



Forni LEGGERI Rotanti

Ultralight rotating ovens - Fours rotatifs ultralégers - Ultraleichte Drehöfen



Il forno rotante più leggero al mondo, il primo del suo genere nel mercato con un peso da soli 440kg. Il forno è stato inventato per il settore dello street food e per la ristorazione che richiede spazi limitati come le dark kitchen. Estetica moderna con lamiera in acciaio colorata o rifinitura a mosaico con pietre personalizzate.

- Piano di cottura è formato da tavelle intercambiabili in refrattario cotto spessore 4cm o in cordierite dallo spessore di 25mm per ridurre il peso
- Unica bocca presente che viene usata sia per infornare che per inserire la legna.
- Doppia porta con chiusura interna a ghigliottina.
- Cupola calandrata e saldata in acciaio inox resistente alle alte temperature con spessore 3mm.
- Isolanti con materiali speciali.
- Piano di cottura con sistema rotatorio.
- Quadro comando digitale o analogico.
- Le tavelle sono in refrattario cotto resistente alle alte temperature con superficie porosa.
- Bruciatore a gas in opzione
- Raggiunge la temperatura di 350° in 25 minuti
- Adatto anche per pizza Napoletana con temperature elevate

The lightest rotating oven in the world, the first of its kind on the market weighing only 440kg.

The oven was invented for the street food sector and for catering that requires limited spaces such as dark kitchens. Modern aesthetics with coloured steel sheet or mosaic finish with customized stones.

- Cooking surface is made up of interchangeable tiles in 4cm thick fired refractory or in resistant cordierite fired at 1200 degrees with a thickness of 25mm to reduce weight
- The only mouth present which is used both to put the fire in the oven and to insert the wood.
- Double door with internal guillotine closure.
- Dome calandered and welded in stainless steel resistant to high temperatures with a thickness of 3mm.
- Insulating with special materials.
- Cooking surface with rotary system.
- Digital or analog control panel.
- The hollow tiles are in fired refractory resistant to high temperatures with a porous surface.
- Optional gas burner
- Reaches a temperature of 350° in 25 minutes
- Also suitable for Neapolitan pizza with higher temperatures

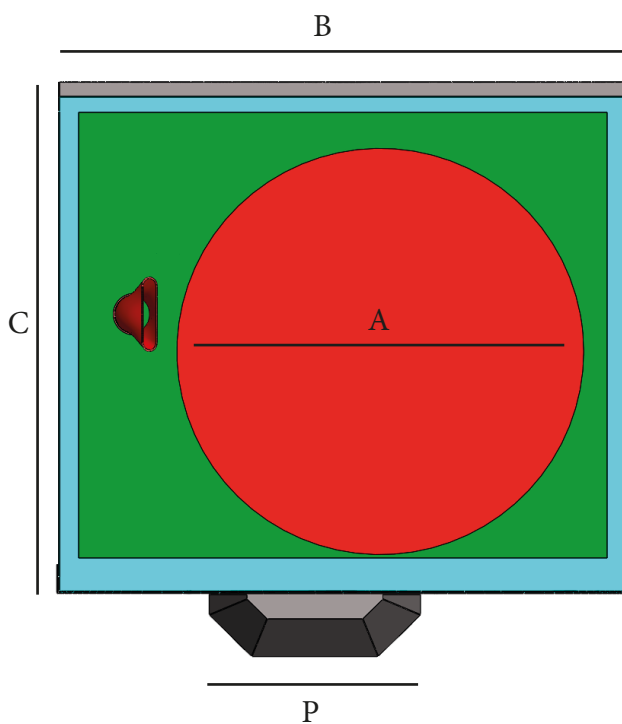
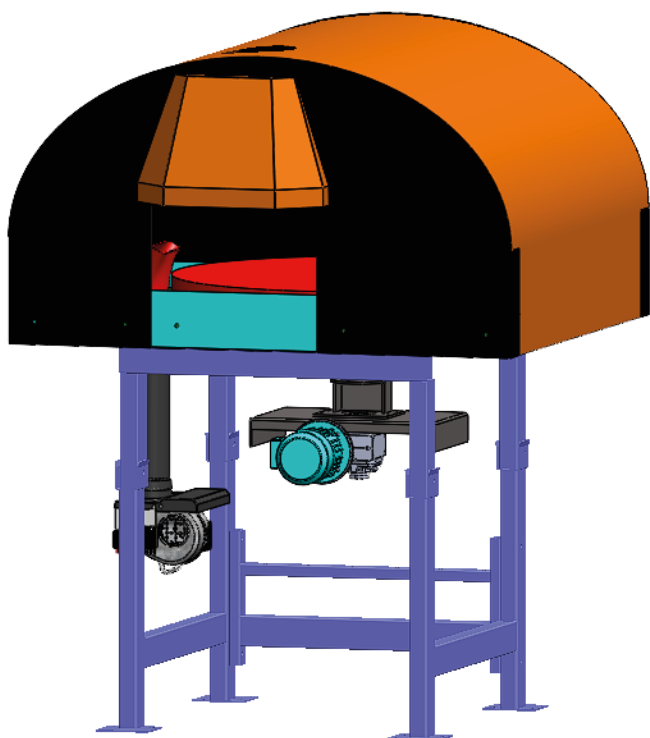


Le four rotatif le plus léger au monde, le premier du genre sur le marché avec un poids de seulement 440 kg. Le four a été inventé pour le secteur de l'alimentation de rue et pour les restaurants nécessitant des espaces limités tels que les cuisines sombres. Esthétique moderne avec une finition en tôle d'acier colorée ou en mosaïque avec des pierres personnalisées.

- La surface de cuisson est composée de carreaux interchangeables en réfractaire cuit de 4 cm d'épaisseur ou en cordierite résistante cuite à 1200 degrés d'une épaisseur de 25 empourpré réduire le poids
- La seule bouche présente qui sert à la fois à mettre le feu dans le four et à insérer le bois.
- Double porte avec fermeture à guillotine interne.
- Dôme calandré et soudé en acier inoxydable résistant aux hautes températures d'une épaisseur de 3mm.
- Isolation avec des matériaux spéciaux.
- Surface de cuisson avec système rotatif.
- Panneau de commande numérique ou analogique.
- Les tuiles creuses sont en réfractaire cuit résistant aux hautes températures avec une surface poreuse.
- Brûleur à gaz en option
- Atteint une température de 350° en 25 minutes
- Convient également aux pizzas napolitaines avec des températures plus élevées

Der leichteste rotierende Ofen der Welt, der erste seiner Art auf dem Markt mit einem Gewicht von nur 440 kg. Der Ofen wurde für den Streetfood-Bereich und für Caterings entwickelt, die begrenzte Räume wie dunkle Küchen benötigen. Moderne Ästhetik mit farbigem Stahlblech oder Mosaik-Finish mit individuellen Steinen.

- Die Kochfläche besteht aus austauschbaren Fliesen aus 4 cm dickem, feuerfestem Material oder aus widerstandsfähigem, bei 1200 Grad gebranntem cordierit mit einer Dicke von 25 mm
- Der einzige vorhandene Mund, der sowohl zum Anfeuern des Ofens als auch zum Einlegen des Holzes verwendet wird.
- Doppeltür mit internem Guillotine-Verschluss.
- Kalandrierte und geschweißte Kuppel aus
- hochtemperaturbeständigem Edelstahl mit einer Dicke von 3 mm.
- Isolieren mit speziellen Materialien.
- Kochfläche mit Rotationssystem.
- Digitales oder analoges Bedienfeld.
- Die Hohlkammerplatten sind aus hochtemperaturbeständigem gebranntem Feuerfestmaterial mit poröser Oberfläche.
- Optionaler Gasbrenner
- Erreicht eine Temperatur von 350° in 25 Minuten
- Auch für neapolitanische Pizza mit höheren Temperaturen geeignet



TANGO LEGGERO		A	B	C	P	KG M ST	NR PIZZE Ø cm & CAPACITA'		
							30	33	38
SOLO LEGNA	T LEG LEGNA R 80 L	80	128	120	46	440	4	3	2
	T LEG LEGNA R 90 L	90	135	120	46	480	5	4	3
IBRIDO LEGNA GAS	T LEG IBRIDO R 80 LG	80	128	120	46	460	4	3	2
	T LEG IBRIDO R 90 LG	90	135	120	46	520	5	4	3
SOLO GAS	T LEG GAS R 80 G	80	101	101	46	350	4	3	2
	T LEG GAS R 90 G	90	128	120	46	480	5	4	3
	T LEG GAS R 100 G	97	135	120	46	550	7	5	4

Forni LEGGERI Casa

LEGGERI ovens



- Cupola piegata e saldata in acciaio inox 304 spessore 3mm
- Piano di cottura e' formato da tavelle intercambiabili in refrattario cotto resistente alle alte temperature con superficie porosa da 30mm
- 15cm Isolanti superiori in fibra ceramica bianca
- 8cm Isolante inferiore al piano cottura
- Larghezza ingresso 56cm
- Uscita fumi esterna al forno
- Adatto solo per i nostri bruciatori venturi
- Raggiunge la temperatura di 350° in 25 minuti.

- Folded and welded dome in 3mm thick 304 stainless steel
- The cooking surface is made up of interchangeable tiles in heat-resistant fired refractory with a depth of 30mm and a porous surface
- 15cm Upper insulators in white ceramic fibre
- 8cm lower insulation under the cooking surface
- Entrance width 56cm
- Smoke outlet outside the oven
- Only suitable for our venturi burners
- It reaches a temperature of 350° in 25 minutes.

- Dôme plié et soudé en inox 304 épaisseur 3mm
- La surface de cuisson est composée de plaques interchangeables en réfractaire cuit résistant à la chaleur
- températures avec une surface poreuse de 30 mm
- 15cm Isolateurs supérieurs en fibre de céramique blanche
- Isolation 8cm plus basse que la table de cuisson
- Largeur d'entrée 56cm
- Sortie de fumée à l'extérieur du four
- Convient uniquement à nos brûleurs venturi
- Il atteint une température de 350° en 25 minutes.

- Gefaltete und geschweißte Kuppel aus Edelstahl 304, 3 mm dick
- Die Hochfläche besteht aus austauschbaren Platten aus hitzebeständigem, feuerfestem Material
- Temperaturen mit einer 30 mm porösen Oberfläche
- 15 cm Obere Isolatoren aus weißer Keramikfaser
- 8 cm Isolierung niedriger als das Kochfeld
- Eingangsbreite 56cm
- Rauchabzug außerhalb des Ofens
- Nur für unsere Venturibrenner geeignet
- Es erreicht eine Temperatur von 350° in 25 Minuten.



FORNI LEGGERI LIGHT OVENS	A	B	C	P	KG M ST	NR PIZZE WOOD Ø cm & CAPACITA			NR PIZZE GAS Ø cm & CAPACITA		
						25	30	38	25	30	38
						8	5	3	10	6	4
CASA GRANDE	80x90	101	100	46	190						

Forni LEGGERI PRO

LEGGERI PRO ovens



Forni studiati per la ristorazione, street food e uso domestico grazie alle dimensioni compatte e al posizionamento in spazi ridotti.

DETTAGLI TECNICI PER GAMMA PRO

- Cupola calandrata, piegata e saldata in acciaio inox 310 spessore 3mm resistente fino a 1300 gradi
- Piano di cottura e' formato da tavole intercambiabili in refrattario cotto spessore 4cm o in cordierite dallo spessore di 25mm per ridurre il peso
- Entrambi sono resistenti alle alte temperature con superficie porosa per eliminare l'umidità' della pizza
- E sono cotti a 1200 gradi
- Larghezza ingresso 46cm
- Porta con chiusura a ghigliottina
- Paratie interne per il contenimento del calore
- 20cm Isolanti superiori in fibra ceramica bianca
- 8cm Isolante inferiore al piano cottura
- 4cm Isolante Skamol
- Uscita fumi esterna al forno
- Adatto per tutti i tipi di bruciatori a gas
- Raggiunge la temperatura di 350° in 25 minuti.

Ovens designed for restaurant, street food and home use thanks to compact dimensions and positioning in small spaces.

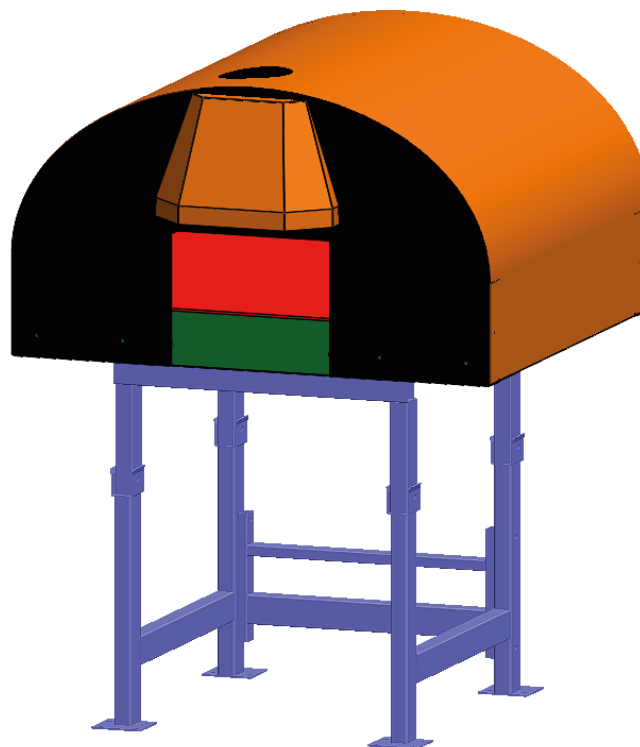
ADDITIONAL SPECS FOR PRO RANGE

- Calendered, folded and welded dome in 3mm thick 310 stainless steel resistant up to 1300 degrees
- Cooking surface is made up of interchangeable tiles in 4cm thick fired refractory or in resistant cordierite fired at 1200 degrees with a thickness of 25mm to reduce weight
- Both are resistant to high temperatures with a porous surface to eliminate the humidity of the pizza
- Entrance width 46cm
- Door with guillotine closure
- Internal bulkheads for heat containment
- 20cm Upper insulators in white ceramic fibre
- 8cm Lower insulation under the cooking surface
- 4cm Skamol insulation
- Smoke outlet outside the oven
- Suitable for all types of gas burners
- It reaches a temperature of 350° in 25 minutes.

Fours conçus pour la restauration, l'alimentation de rue et l'usage domestique grâce à des dimensions compactes et un positionnement dans de petits espaces.

DÉTAILS TECHNIQUES GAMME PRO

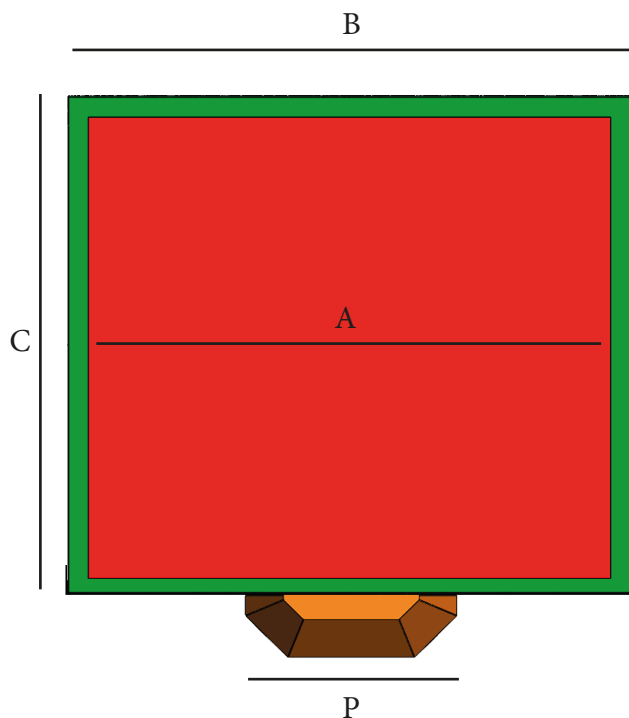
- Dôme calandré, plié et soudé en inox 310 épaisseur 3mm résistant jusqu'à 1300 degrés
- La surface de cuisson est composée de carreaux interchangeables en réfractaire cuit de 4 cm d'épaisseur ou en cordierite résistante cuite à 1200 degrés d'une épaisseur de 25 mm
- pour réduire le poids
- Les deux sont résistants aux hautes températures avec une surface poreuse pour éliminer l'humidité de la pizza
- Largeur d'entrée 46cm
- Porte avec fermeture à guillotine
- Cloisons internes pour le confinement de la chaleur
- 20cm Isolateurs supérieurs en fibre de céramique blanche
- Isolation 8cm plus basse que la table de cuisson
- Isolation Skamol 4cm
- Largeur d'entrée 46cm
- Sortie de fumée à l'extérieur du four
- Convient à tous les types de brûleurs à gaz
- Il atteint une température de 350° en 25 minutes



Öfen für Catering, Street Food und den Hausgebrauch dank kompakter Abmessungen und Positionierung auf kleinem Raum. Gebogene und geschweißte Kuppel aus Edelstahl.

ZUSÄTZLICHE TECHNISCHE DETAILS FÜR NUR PRO PROGRAMM

- Kalandrierte, gefaltete und geschweißte Kuppel aus 3 mm dickem Edelstahl 310, beständig bis 1300 Grad
- Die Kochfläche besteht aus austauschbaren Fliesen aus 4 cm dickem, feuerfestem Material oder aus widerstandsfähigem, bei 1200 Grad gebranntem cordierit mit einer Dicke von 25 mm
- Gewicht zu reduzieren
- Beide sind hochtemperaturbeständig und haben eine poröse Oberfläche, um die Feuchtigkeit der Pizza zu beseitigen
- Eingangsbreite 46cm
- Tür mit Guillotine-Verschluss
- Interne Schotte zur Wärmeeindämmung
- 20 cm Obere Isolatoren aus weißer Keramikfaser
- 8 cm Isolierung niedriger als das Kochfeld
- 4 cm Skamol - Isolierung
- Eingangsbreite 46cm
- Rauchabzug außerhalb des Ofens
- Für alle Arten von Gasbrennern geeignet
- Es erreicht eine Temperatur von 350° in 25 Minuten.



FORNI LEGGERI LIGHT OVENS	A	B	C	P	KG M ST	NR PIZZE WOOD Ø cm & CAPACITA			NR PIZZE GAS Ø cm & CAPACITA		
						25	30	38	25	30	38
LEGGERO PRO 100	80x90	101	105	46	260	8	5	3	10	6	4
LEGGERO PRO 125	100x100	128	105	46	310	13	8	5	16	9	6
LEGGERO PRO 135	115x110	135	125	58	380	15	10	6	18	11	8



FORNI DORIGO
S.R.L
Via Einstein, 10
35020 - Casalserugo



www.fornidorigo.com
info@fornidorigo.com
ITA - +39 393 9258726
UK - +44 7454 899612



MADE IN ITALY