

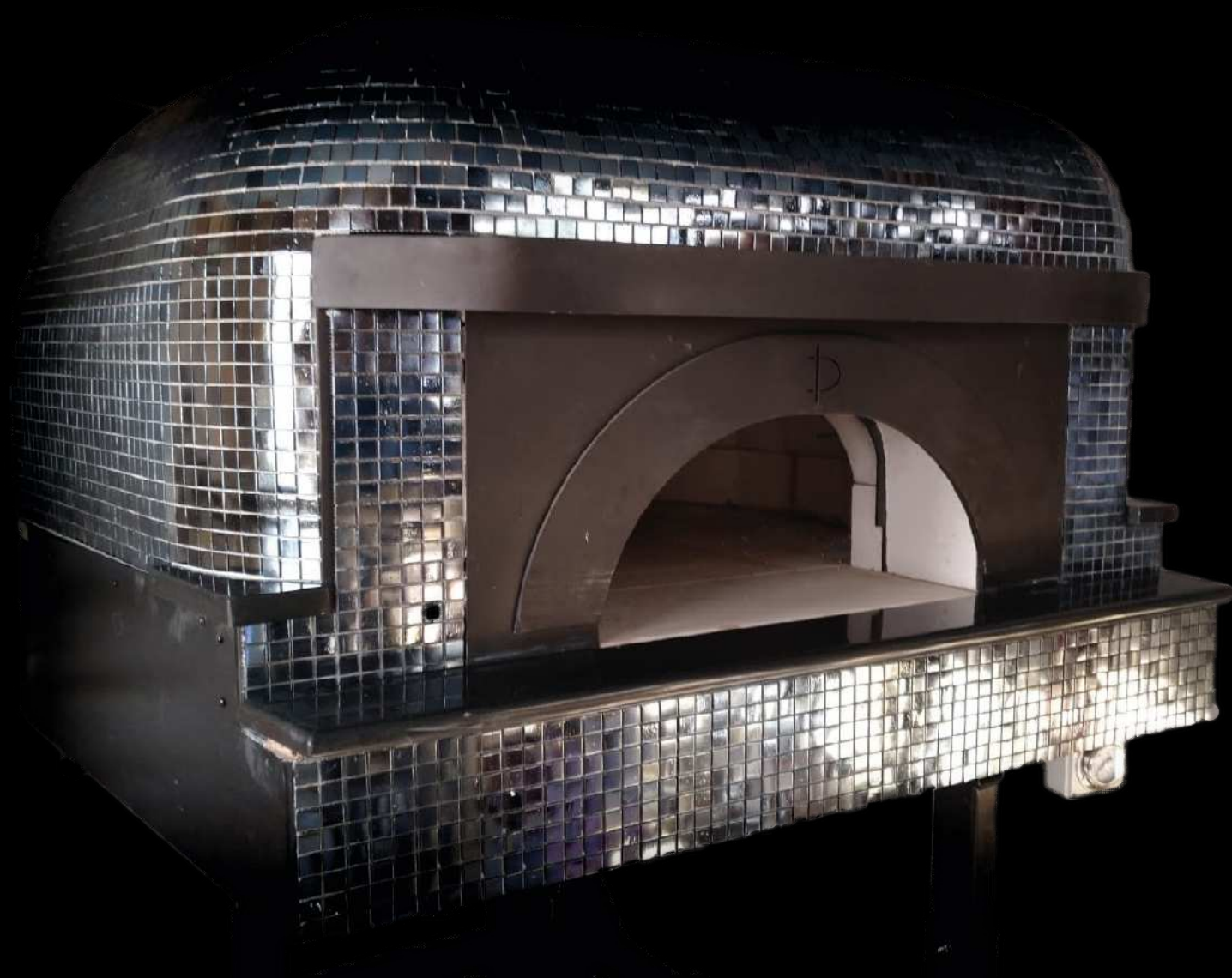
Serie Napoletana *CIRO*

ELETTRICO

ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCH

GAS

GAS
GAZ
GAS



Neapolitan Style

LEGNA

WOOD
BOIS
HOLZ



IBRIDO

HYBRID
HYBRIDE
HYBRID

INDUSTRIA 4.0

B o n u s a c q u i s t o f o r n o !



Il nuovo Piano Nazionale Transizione 4.0 consiste in circa 24 miliardi di Euro per una misura che diventa strutturale e che vede il potenziamento di tutte le aliquote di detrazione e un importante anticipo dei tempi di fruizione.

OLTRE IL 74% DI RISPARMI SUL TUO NUOVO FORNO!

Vuoi saperne di più? Non esitare a contattarci!



Oggi giorno la pizza napoletana si sta esportando in tutto il mondo con grandi riscontri, ma non tutti i forni sono all'altezza. La ForniDorigo ha progettato e creato il forno **Ciro**, diverso da quelli esistenti tradizionali e adatto per la pizza napoletana, cotta ad alte temperature e in pochissimo tempo, senza bruciare la base della pizza. Creato con l'aiuto di professionisti del settore il nostro forno **Ciro** porta la tradizione nel futuro con l'utilizzo di bruciatori a gas che garantiscono la cottura della pizza in 1 minuto e resistenze elettriche per ridurre i consumi energetici, agevolando il lavoro del fornaio. Disponibile elettrico, a legna, con bruciatore a gas e a sistema ibrido.



Today the Neapolitan pizza is being exported all over the world with great results, but not all the ovens are up to it. ForniDorigo has designed and created the **Ciro**, different from the existing traditional ones and suitable for Neapolitan pizza, that is high temperatures with homogeneous cooking and in a very short time, without burning the pizza base. Created with the help of industry professionals, our **Ciro** oven brings tradition into the future with the use of gas burners that guarantee the cooking of the pizza in 1 minute and electric resistances to reduce energy consumption, facilitating the work of the baker. Available electric, wood fired, with gas burner and hybrid system.



Aujourd'hui, la pizza napolitaine est exportée dans le monde entier avec d'excellents résultats, mais tous les fours ne sont pas à la hauteur. ForniDorigo a conçu et créé le **Ciro**, différent des traditionnels existants et adapté à la pizza napolitaine, c'est-à-dire à des températures élevées avec une cuisson homogène et en très peu de temps, sans brûler la base de la pizza. Créé avec l'aide de professionnels de l'industrie, notre four **Ciro** ramène la tradition dans le futur avec l'utilisation de brûleurs à gaz qui garantissent la cuisson de la pizza en 1 minute et des résistances électriques pour réduire la consommation d'énergie, facilitant le travail du boulanger. Disponible électrique, au bois, avec brûleur à gaz et système hybride.



Heute wird die neapolitanische Pizza mit großartigen Ergebnissen in die ganze Welt exportiert, aber nicht alle Öfen sind dazu in der Lage. ForniDorigo hat den **Ciro** entworfen und hergestellt, der sich von den bestehenden traditionellen unterscheidet und für neapolitanische Pizza geeignet ist. Dies sind hohe Temperaturen bei homogenem Kochen und in sehr kurzer Zeit, ohne die Pizzabasis zu verbrennen. Unser **Ciro**-Ofen wurde mit Hilfe von Fachleuten aus der Industrie entwickelt und bringt Tradition in die Zukunft. Er verwendet Gasbrenner, die das Garen der Pizza in 1 Minute garantieren, und elektrische Widerstände, um den Energieverbrauch zu senken und die Arbeit des Bäckers zu erleichtern. Erhältlich elektrisch, holzbeheizt, mit Gasbrenner und Hybridssystem.



VERSIONE ELETTRICA

ELECTRIC VERSION - VERSION ÉLECTRIQUE - ELEKTRISCHE VERSION



Il risultato di test approfonditi il nostro forno elettrico unisce la tecnologia alla tradizione offrendo la potenza e la precisione necessarie per cucinare la pizza perfetta! Raggiungendo temperature superiori ai 500 gradi il forno può essere utilizzato per cucinare la pizza napoletana in 90 secondi che richiede temperature più elevate e per i puristi può essere fornito anche con la superficie di cottura "Biscotto" di Sorrento, inoltre adatto con temperature ridotte, per la cottura di qualsiasi tipo di pizza. Il modello con piano cottura rotante offre una maggiore produttività rispetto ai forni a piano cottura fisso. Perché non è necessario girare le pizze e non esiste il rischio di bruciarle. Le pizze vengono sfornate quando l'avviso sonoro suona. La rotazione garantisce una omogeneità di temperatura e offre una cottura costante e l'utilizzo diventa semplice anche per operatori meno esperti. Si utilizza una pala di dimensioni ridotte perché le pizze si infornano sempre davanti alla bocca di ingresso.



The result of in-depth tests our electric oven combines technology with tradition, offering the power and precision necessary to cook the perfect pizza! Reaching temperatures above 500 degrees the oven can be used to cook Neapolitan pizza in 90 seconds which requires higher temperatures and for purists it can also be supplied with the "Biscotto" di Sorrento cooking surface, also suitable with reduced temperatures, for cooking any type of pizza. The model with a rotating hob offers greater productivity than ovens with a fixed hob, because it is not necessary to turn the pizzas and there is no risk of burning them. The pizzas are taken out of the oven when the alarm sounds. The rotation ensures a homogeneous temperature and offers constant cooking and use becomes simple even for less experienced operators. A small shovel is used because the pizzas are always baked in front of the inlet.



Fruit de tests approfondis, notre four électrique allie technologie et tradition, offrant la puissance et la précision nécessaires pour cuire la pizza parfaite! Atteignant des températures supérieures à 500 degrés, le four peut être utilisé pour cuire une pizza napolitaine en 90 secondes, ce qui nécessite des températures plus élevées et pour les puristes, il peut également être fourni avec la surface de cuisson "Biscotto" di Sorrento, également adaptée à des températures réduites, pour la cuisson de tout type de pizza. Le modèle avec plaque de cuisson rotative offre une plus grande productivité que les fours avec plaque de cuisson fixe, car il n'est pas nécessaire de retourner les pizzas et il n'y a aucun risque de les brûler. Les pizzas sont sorties du four lorsque l'alarme retentit. La rotation assure une température homogène et offre une cuisson constante et l'utilisation devient simple même pour les opérateurs moins expérimentés. Une petite pelle est utilisée car les pizzas sont toujours cuites devant l'entrée.



Das Ergebnis eingehender Tests unseres Elektroofens verbindet Technologie mit Tradition und bietet die Kraft und Präzision, die zum Kochen der perfekten Pizza erforderlich sind! Bei Temperaturen über 500 Grad kann der Ofen verwendet werden, um neapolitanische Pizza in 90 Sekunden zu kochen, was höhere Temperaturen erfordert. Für Puristen kann er auch mit der Kochfläche „Sorrento“ di Sorrento geliefert werden, die auch bei reduzierten Temperaturen zum Kochen jeder Art von Pizza geeignet ist. Das Modell mit rotierendem Kochfeld bietet eine höhere Produktivität als Öfen mit festem Kochfeld, weil es nicht notwendig ist, die Pizzen zu drehen und es keine Gefahr gibt, sie zu verbrennen. Die Pizzen werden aus dem Ofen genommen, wenn der Alarm ertönt. Die Rotation sorgt für eine homogene Temperatur und bietet konstantes Garen und die Verwendung wird auch für weniger erfahrene Bediener einfach. Eine kleine Schaufel wird verwendet, da die Pizzen immer vor dem Einlass gebacken werden.



Resistenze speciali con disposizione brevettata con quattro volte l'area rispetto alle normali resistenze, specifiche per alte temperature in Incoloy ad alto irraggiamento tutte indipendenti. e che garantiscono maggiore uniformità di cottura
15Kw di potenza totale che consentono di cucinare 50 pizze con un consumo di soli 3kw



Special resistances arranged in daisy shaped with four times the area compared to the normal resistances used, specific for high temperatures in high irradiation Incoloy and which guarantee greater cooking uniformity
15Kw of total power that allow you to cook 50 pizzas with a consumption of only 3kw



Résistances spéciales disposées en forme de marguerite avec quatre fois la surface par rapport aux résistances normales utilisées, spécifiques pour les températures élevées en incoloy haute irradiation réparties entre 11 résistances supérieures et 6 résistances inférieures, toutes indépendantes. et qui garantissent une plus grande uniformité de cuisson
15Kw de puissance totale qui vous permettent de cuire 50



Spezielle Widerstände in Gänseblümchenform mit vierfacher Fläche im Vergleich zu den verwendeten normalen Widerständen, spezifisch für hohe Temperaturen bei hoher Bestrahlung Incoloy, aufgeteilt in 11 obere Widerstände und 6 untere Widerstände, alle unabhängig voneinander. und die eine größere Gleichmäßigkeit des Kochens garantieren
15 kW Gesamtleistung, mit der Sie 50 Pizzen mit einem

Profondo davanzale interno che culmina in marmo esterno
Camera di cottura in refrattario per massa termica e maggior risparmio energetico
Taglio aria orizzontale per maggiore tenuta calore interna e minore dispersione termica esterna
Doppia illuminazione interna
Bocca e arco in ferro lavorato
Pannello comandi digitale con gestione programmata dai relais di Potenza e prossimamente con Touch Screen



Large internal sill culminating in external marble
Cooking chamber in refractory material for thermal mass and greater energy savings
Horizontal air cut for greater internal heat retention and less external heat dispersion
Double internal lighting
Mouth and arch in wrought iron
Digital control panel with management programmed by the Power relays and soon with Touch Screen

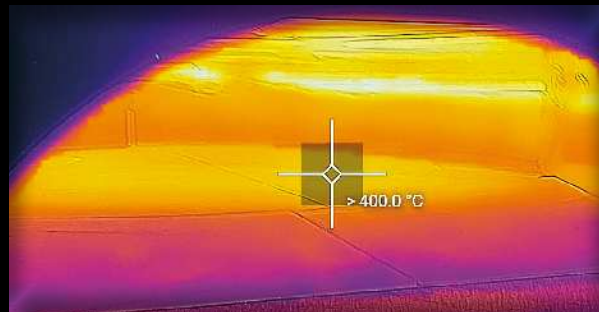


Grand seuil interne culminant en marbre externe
Chambre de cuisson en matériau réfractaire pour une masse thermique et une plus grande économie d'énergie
Coupe d'air horizontale pour une meilleure rétention de chaleur interne et moins de dispersion de chaleur externe
Double éclairage intérieur
Bouche et arcade en fer forgé
Panneau de commande numérique avec gestion programmée par les relais de puissance et bientôt avec Touch screen



Große innere Schwelle, die in äußerem Marmor gipfelt
Brennkammer aus feuerfestem Material für thermische Masse und größere Energieeinsparungen
Horizontaler Luftschnitt für mehr interne Wärmespeicherung und geringere externe Wärmeableitung
Doppelte Innenbeleuchtung
Mund und Bogen aus Schmiedeeisen
Digitales Bedienfeld mit von den Leistungsrelais programmierter Verwaltung und bald auch mit





3 modalità di potenza per adattarlo a qualsiasi stile

Due temperature indipendenti con sistema di riscaldamento separato tra cielo e platea

Isolamento ad alte prestazioni per il mantenimento del calore

Quadro comandi multifunzione digitale moderno

Montato o assemblato presso il vostro locale. 4 componenti scomponibili. Smontato in 4 pezzi per consentire l'accesso attraverso una normale porta di 85cm di larghezza

Estetica con cupola bianca o mosaico con pietre da rifinire.

Può essere installato in qualsiasi ambiente grazie alla gamma di finiture disponibili



3 power modes to adapt it to any style

Two independent temperatures with separate heating system between ceiling and floor

High performance insulation for heat retention

Modern digital multifunction control panel

Assembled or assembled at your premises. 4 decomposable components. Disassembled into 4 pieces to allow access through a normal 85cm wide door

Aesthetics with white dome or mosaic with stones to be finished.

It can be installed in any environment thanks to the range of finishes available



3 modes de puissance pour l'adapter à tous les styles

Deux températures indépendantes avec système de chauffage séparé entre le plafond et le sol

Isolation haute performance pour la rétention de la chaleur

Panneau de commande multifonction numérique moderne

Assemblé ou assemblé dans vos locaux. 4 composants décomposables. Démonté en 4 pièces pour permettre l'accès par une porte normale de 85 cm de large

Esthétique avec dôme blanc ou mosaïque avec pierres à finir. Il peut être installé dans n'importe quel environnement grâce à la gamme de finitions disponibles



3 Power-Modi, um es an jeden Stil anzupassen

Zwei unabhängige Temperaturen mit separatem Heizsystem zwischen Decke und Boden

Hochleistungsisolierung für Wärmespeicherung

Modernes digitales Multifunktionsbedienfeld

Bei Ihnen montiert oder montiert. 4 zersetzbare Komponenten. In 4 Teile zerlegt, um den Zugang durch eine normale 85 cm breite Tür zu ermöglichen

Ästhetik mit weißer Kuppel oder Mosaik mit zu veredelnden Steinen. Dank der verschiedenen verfügbaren Oberflächen kann es in jeder Umgebung installiert werden

DETTAGLI TECNICI ELETTRICI

ELECTRIC TECH SPECS - ÉLECTRIQUE DÉTAILS TECHNIQUES - ELEKTRIK TECHNISCHE DETAILS

FISSI - FIXED
FIXÉ - FEST

ROTANTI - ROTATING-
ROTATIF - DREHEN

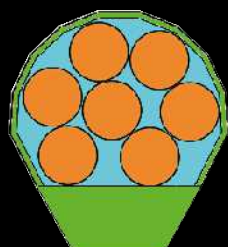
Ø 100

Ø 120

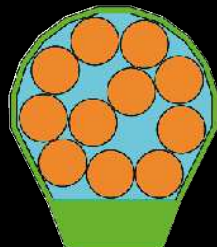
Ø 95

Ø 115

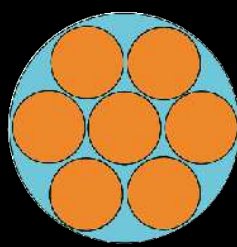
Ø 145



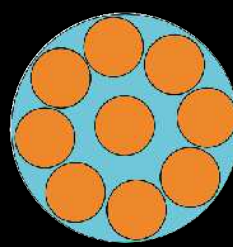
Ø30



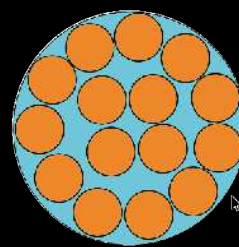
Ø30



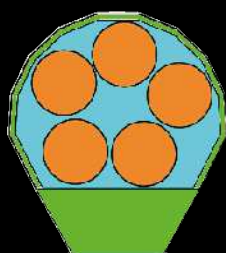
Ø30



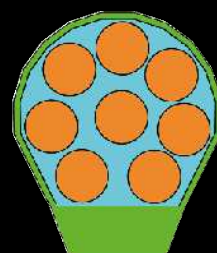
Ø30



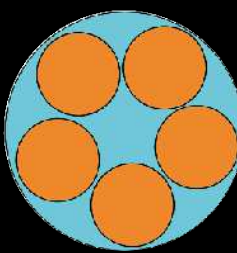
Ø30



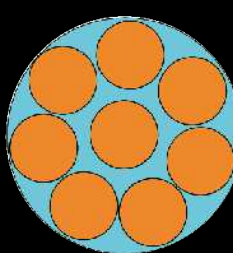
Ø33



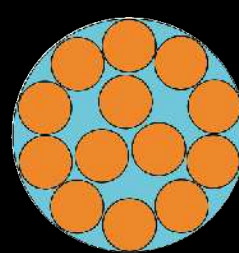
Ø33



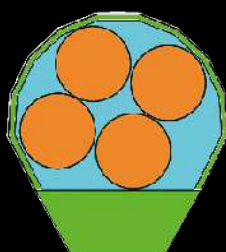
Ø33



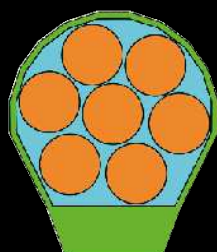
Ø33



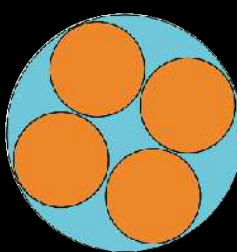
Ø33



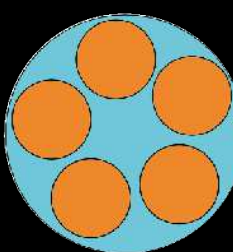
Ø38



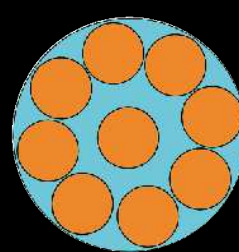
Ø38



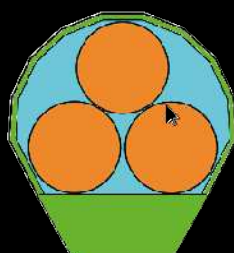
Ø38



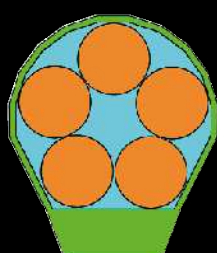
Ø38



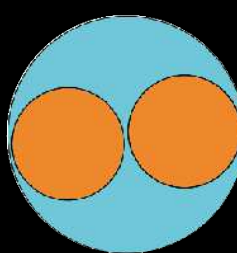
Ø38



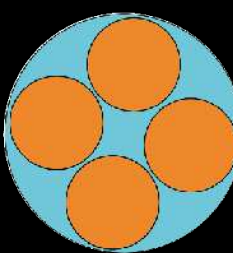
Ø45



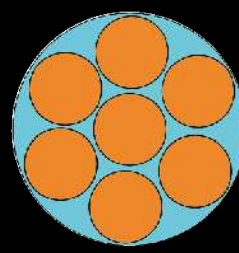
Ø45



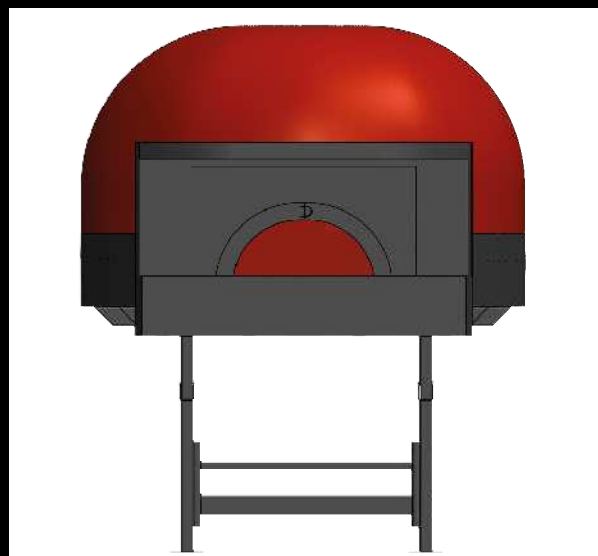
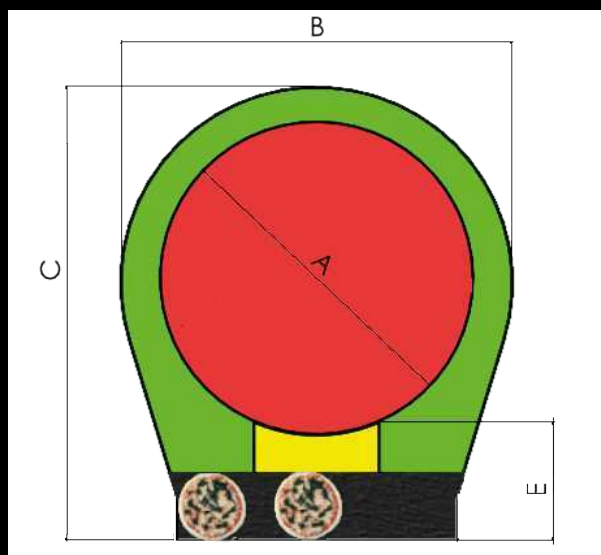
Ø45



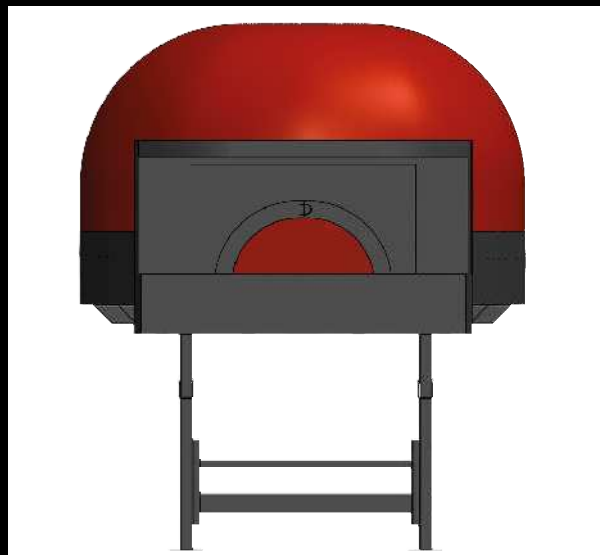
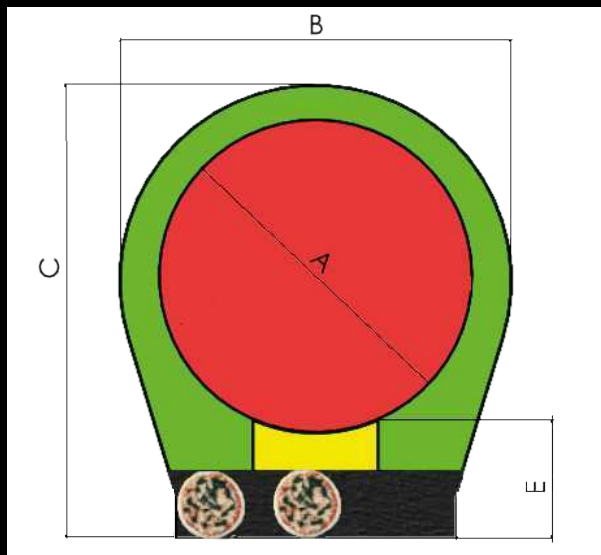
Ø45



Ø45



CIRO ELETTRICO CIRO ELETRIQUE	CIRO ELECTRIC CIRO ELETRIK	FISSO	
		100 ELE	120 ELE
DIMENSIONE PIANO COTTURA TAILLE DE LA SURFACE DE CUISSON	SIZE OF COOKING SURFACE ABMESSUNG DER BACKFLÄCHE	100	120
LARGHEZZA ESTERNA LARGEUR EXTERNE	EXTERNAL WIDTH ÄUSSERE BREITE	130	150
PROFONDITA ESTERNA PROFONDEUR EXTERNE	EXTERNAL DEPTH ÄUSSERE TIEFE	155	185
LARGHEZZA FRONTALE ESTERNA LARGEUR AVANT EXTERNE	EXTERNAL WIDTH FRONT EXTERNAL WIDTH FRONT	100	130
PROFONDITA DAVANZALE PROFONDEUR DU SILL	DEPTH SILL TIEFE DES EINSCHIESSBEREICHS	32 + 15	32 + 20
LARGHEZZA BOCCA INFORMATA LARGEUR DE LA BOUCHE	WIDE MOUTH FIRED BREITE DER OFENÖFFNUNG	45	58
Ø CANNA FUMARIA USCITA SOLA Ø SORTIE CHEMINÉE UNIQUEMENT	Ø DIAMETER FLUE Ø SCHORNSTEIN MIT EINEM AUSLASS	12	
CAPACITA' COTTURA PIZZE PIZZAS DE CUISSON DE CAPACITÉ	CAPACITY COOKING PIZZAS KAPAZITÄT PIZZEN	7 Ø 30	10 Ø 30
PORTATA TERMICA RESISTENZE SOPRA RESISTANCES DE CHALEUR	OUTPUT ELECTRIC RESISTOR WÄRMEWIDERSTANDSWIDERSTÄNDE	8 X 900W	11 X 900W
PORTATA TERMICA RESISTENZE SOTTO RESISTANCES DE CHALEUR	OUTPUT ELECTRIC RESISTOR WÄRMEWIDERSTANDSWIDERSTÄNDE	4 X 900W	6 X 900W
POTENZA TERMICA TOTALE RESISTANCES DE CHALEUR	TOTAL OUTPUT ELECTRIC WÄRMEWIDERSTANDSWIDERSTÄNDE	10,8	15,4
ALIMENTAZIONE ELETTRICA 50/60 Hz ALIMENTATION 50/60 Hz	ELECTRIC SUPPLY 50/60 Hz NETZTEIL 50/61	400 VAC 3x400V+N	
FREQUENZA NOMINALE FREQUENZA NOMINALE	NOMINAL FREQUENCY FREQUENZA NOMINALE	50 - 60 HZ	
CORRENTE NOMINALE CORRENTE NOMINALE	RATED CURRENT CORRENTE NOMINALE	30 A	
CAVO ALLACCIAMENTO (n x mm) CÂBLE DE CONNEXION (n x mm)	CABLE CONNECTION (n x mm) ANSCHLUSSKABEL (n x mm)	5 x 10 mmq	
PROTEZIONE MINIMA (n x A) PROTEZIONE MINIMA (n x A)	PROTECTION (n x A) MINIMALSCHUTZ (n x A)	IN 40 A 30mA	
PESO TOT KG MOD. MET POIDS TOT KG MOD. MET	PESO TOT KG MOD. MET POIDS TOT KG MOD. MET	450	650
PESO TOT KG MOD. CUP POIDS TOT KG MOD. CUP	TOTAL WEIGHT MOD CUP TOTAL GEWICHT MOD CUP	500	700
PESO TOT KG MOD. MOS POIDS TOT KG MOD. MOS	TOTAL WEIGHT MOD MOS TOTAL GEWICHT MOD MOS	550	750



CIRO ELETTRICO CIRO ELETRIQUE	CIRO ELECTRIC CIRO ELETRIK	ROTANTE		
		95 ELE	115 ELE	145 ELE
DIMENSIONE PIANO COTTURA TAILLE DE LA SURFACE DE CUISSON	SIZE OF COOKING SURFACE ABMESSUNG DER BACKFLÄCHE	95	115	145
LARGHEZZA ESTERNA LARGEUR EXTERNE	EXTERNAL WIDTH ÄUSSERE BREITE	130	150	180
PROFONDITA ESTERNA PROFONDEUR EXTERNE	EXTERNAL DEPTH ÄUSSERE TIEFE	155	185	215
LARGHEZZA FRONTALE ESTERNA LARGEUR AVANT EXTERNE	EXTERNAL WIDTH FRONT EXTERNAL WIDTH FRONT	100	130	130
PROFONDITA DAVANZALE PROFONDEUR DU SILL	DEPTH SILL TIEFE DES EINSCHIESSBEREICHS	32 + 15	32 + 20	32 + 25
LARGHEZZA BOCCA INFORNATA LARGEUR DE LA BOUCHE	WIDE MOUTH FIRED BREITE DER OFENÖFFNUNG	45	58	58
Ø CANNA FUMARIA USCITA SOLA Ø SORTIE CHEMINÉE UNIQUEMENT	Ø DIAMETER FLUE Ø SCHORNSTEIN MIT EINEM AUSLASS	12		
CAPACITA' COTTURA PIZZE PIZZAS DE CUISSON DE CAPACITÉ	CAPACITY COOKING PIZZAS KAPAZITÄT PIZZEN	6 Ø 30	9 Ø 30	13 Ø 30
PORTATA TERMICA RESISTENZE SOPRA RESISTANCES DE CHALEUR	OUTPUT ELECTRIC RESISTOR WÄRMEWIDERSTANDSWIDERSTÄNDE	8 X 900W	11 X 900W	16 X 900W
PORTATA TERMICA RESISTENZE SOTTO RESISTANCES DE CHALEUR	OUTPUT ELECTRIC RESISTOR WÄRMEWIDERSTANDSWIDERSTÄNDE	4 X 900W	6 X 900W	8 X 900W
POTENZA TERMICA TOTALE RESISTANCES DE CHALEUR	TOTAL OUTPUT ELECTRIC WÄRMEWIDERSTANDSWIDERSTÄNDE	10,8	15,3	21,6
ALIMENTAZIONE ELETTRICA 50/60 Hz ALIMENTATION 50/60 Hz	ELECTRIC SUPPLY 50/60 Hz NETZTEIL 50/61	400 VAC 3x400V+N		
FREQUENZA NOMINALE FREQUENZA NOMINALE	NOMINAL FREQUENCY FREQUENZA NOMINALE	50 - 60 HZ		
CORRENTE NOMINALE CORRENTE NOMINALE	RATED CURRENT CORRENTE NOMINALE	30 A		36 A
CAVO ALLACCIAMENTO (n x mm) CÂBLE DE CONNEXION (n x mm)	CABLE CONNECTION (n x mm) ANSCHLUSSKABEL (n x mm)	5 x 10 mmq		
PROTEZIONE MINIMA (n x A) PROTEZIONE MINIMA (n x A)	PROTECTION (n x A) MINIMALSCHUTZ (n x A)	IN 40 A 30mA		
PESO TOT KG MOD. MET POIDS TOT KG MOD. MET	PESO TOT KG MOD. MET POIDS TOT KG MOD. MET	550	750	800
PESO TOT KG MOD. CUP POIDS TOT KG MOD. CUP	TOTAL WEIGHT MOD CUP TOTAL GEWICHT MOD CUP	600	800	850
PESO TOT KG MOD. MOS POIDS TOT KG MOD. MOS	TOTAL WEIGHT MOD MOS TOTAL GEWICHT MOD MOS	650	850	900

VERSIONE A LEGNA, IBRIDO E GAS

WOOD, HYBRID AND GAS - BOIS, HYBRIDE ET GAZ - HOLZ, HYBRID UND GAS



Disponibili sia a legna a gas e anche ibridi. Nei forni ibridi il bruciatore viene posizionato nel retro del piano cottura e la legna può essere sistemata sia a destra che a sinistra. Si può inoltre optare per un ulteriore bruciatore a gas sotto il piano cottura per il massimo recupero del calore perso nei momenti di intenso lavoro.



Available in both wood-fired, gas and even hybrids. In hybrid ovens, the burner is positioned on the back of the cooking surface and the wood can be placed in either sides of the cooking surface. You can also opt for an additional gas burner under the cooking surface for maximum recovery of the heat lost in moments of intense work.



Disponible en version au gaz à bois et même en hybride. Dans les fours hybrides, le brûleur est positionné à l'arrière de la plaque de cuisson et le bois peut être placé à la fois à droite et à gauche. Vous pouvez également opter pour un brûleur à gaz supplémentaire sous la plaque de cuisson pour une récupération maximale de la chaleur perdue dans les moments de travail intense.



Erhältlich sowohl in Holzgas als auch in Hybriden. Bei Hybridöfen befindet sich der Brenner auf der Rückseite des Kochfelds und das Holz kann sowohl rechts als auch links platziert werden. Sie können sich auch für einen zusätzlichen Gasbrenner unter dem Kochfeld entscheiden, um die in Momenten intensiver Arbeit verlorene Wärme maximal zurückzugewinnen.



Il forno viene spedito montato o da assemblare in sede in un giorno solo. Due tipi di isolanti superiori in fibra ceramica e fibra di gesso ignifuga per una minima dispersione esterna del calore. Temperatura esterna inferiore ai 45 gradi.

Mosaico personalizzabile. Perfetto per la cottura della pizza napoletana ad oltre 400 gradi con la minima dispersione di calore frontale, e davanzale in marmo da 3cm

Piano di cottura "Biscotto" di Sorrento da 5cm approvato dalle associazioni pizzerie napoletane, appoggiato ad un piano di rifrazione termica da 6cm.



The oven is shipped assembled or to be assembled on site in just one day. Two types of upper insulation in ceramic fiber and fire-retardant gypsum fiber for minimal external heat dispersion. Outside temperature below 45 degrees.

Customizable mosaic. Perfect for cooking Neapolitan pizza at over 400 degrees with minimal frontal heat loss, and 3cm marble sill. 5cm "Biscotto" di Sorrento cooking surface approved by Neapolitan pizza associations, resting on a 6cm thermal refraction surface.



Le four est expédié assemblé ou assemblé sur place en une journée seulement. Deux types d'isolation supérieure en fibre céramique et fibre de gypse ignifuge pour une dispersion de chaleur externe minimale. Température extérieure inférieure à 45 degrés. Mosaïque personnalisable. Parfait pour cuire une pizza napolitaine à plus de 400 degrés avec une perte de chaleur frontale minimale et un rebord en marbre de 3 cm.

Surface de cuisson «Biscotto» di Sorrento de 5 cm, approuvée par les associations de pizza napolitaines, reposant sur une surface de réfraction thermique de 6 cm.



Der Ofen wird montiert geliefert oder muss innerhalb eines Tages vor Ort montiert werden. Zwei Arten der oberen Isolierung aus Keramikfasern und feuerhemmenden Gipsfasern für minimale externe Wärmeableitung. Außentemperatur unter 45 Grad. Anpassbares Mosaik. Perfekt zum Kochen von neapolitanischer Pizza bei über 400 Grad mit minimalem Wärmeverlust an der Vorderseite und 3 cm Marmorschwelle.

5 cm große Kochfläche "Biscotto" di Sorrento, zugelassen von neapolitanischen Pizzabesellschaften, auf einer 6 cm großen thermischen Brechungsfläche.



CUPOLA

Curvatura Volta sferica e perfettamente arrotondata, permette un percorso aerodinamico dei fumi.
L'altezza è di 44 cm dal piano cottura.
La cupola appoggia esternamente al piano di cottura.

ISOLAMENTI SUPERIORI

La coibentazione è eseguita con fibra ceramica resistente fino a 1.400°C con uno spessore minimo di 20

ISOLAMENTI INFERIORI

Utilizziamo due tipi di isolamento inferiore del totale di 12 cm. Sotto la vasca la temperatura è di 25-30°C, ottenendo notevoli risparmi energetici.

DAVANZALE

Davanzale profondo fino a 35 cm e chiuso dalle pareti refrattarie.



DÔME

La courbure du dôme a une forme sphérique qui offre une ventilation maximale et une combustion de bois.
La hauteur du sol au toit et le tir de 44 cm Le Dôme est située à l'extérieur de la base.

ISOLATION SUPÉRIEURE

L'isolation est faite avec des fibres céramiques résistantes jusqu'à 1 400 ° C avec une épaisseur minimale de 20 cm

ISOLATION INFÉRIEURE

Nous utilisons deux types d'isolation de moins de 12 cm au total. Sous le four, la température ne dépasse que 30 ° C des économies d'énergie considérables.

DEEP SILL

Le seuil est de 55 cm et protégé par des matériaux en béton.



DOME

The curvature of the dome has a spherical shape that provides maximum ventilation and combustion of wood.
The height from the floor to the roof and firing of 44 cm
The Dome is situated external to the base.

UPPER INSULATION

The insulation is made with ceramic fiber resistant up to 1,400 ° C with a minimum thickness of 20cm.

LOWER INSULATION

We use two types of insulation less than 12 cm in total. Under the oven the temperature is only 30 ° C giving considerable energy savings.

DEEP SILL

The sill is 35 cm and protected by concrete material.



DOME

Sphärische und perfekt abgerundete Krümmung ermöglicht einen aerodynamischen Pfad der Dämpfe.
Die Höhe beträgt 44 cm vom Kochfeld.
Die Kuppel steht außerhalb des Kochfelds.

HÖHERE ISOLATION

Die Isolierung erfolgt mit Keramikfaser beständig bis 1.400 ° C bei einer minimalen Dicke von 20 cm.

UNTERE ISOLIERUNG

Wir verwenden zwei Arten der niedrigeren Isolation als die Gesamtmenge von 12 cm. Unter dem Tank beträgt die Temperatur 25 bis 30 ° C

SILL

Bis zu 35 cm tief und durch feuerfeste Wände geschlossen.



SISTEMA DI ROTAZIONE

I forni con piano cottura rotante offrono una maggiore produttività rispetto ai forni a piano cottura fisso. Non è necessario girare le pizze e non esiste il rischio di bruciarle. Le pizze vengono sformate quando l'avviso sonoro suona. La rotazione garantisce una omogeneità di temperatura e offre una cottura costante e l'utilizzo diventa semplice anche per operatori meno esperti. Si utilizza una pala di dimensioni ridotte perché le pizze si infornano sempre davanti alla bocca di ingresso.



ROTATION SYSTEM

The ovens with the rotating base offer greater productivity than fixed ones. It is not necessary to turn the pizzas and there is no risk of burning them. Just bring them out when the warning sounds. The rotation ensures homogeneous temperature and a constant cooking process. The use is even for inexperienced operators. A small shovel is used because the pizzas are baked in front of the opening.



SYSTÈME DE ROTATION

Les fours avec plaque de cuisson rotative offrent une plus grande productivité que les fours avec plaque de cuisson fixe. Il n'est pas nécessaire de retourner les pizzas et il n'y a aucun risque de les brûler. Les pizzas sont sorties du four lorsque l'alerte sonore retentit. La rotation garantit une homogénéité de température et offre une cuisson constante et l'utilisation devient simple même pour les opérateurs moins expérimentés.

Une petite pelle est utilisée car les pizzas sont toujours cuites devant l'entrée.



DREHSYSTEM

Öfen mit rotierendem Kochfeld bieten eine höhere Produktivität als Öfen mit festem Kochfeld. Es ist nicht notwendig, die Pizzen zu drehen, und es besteht keine Gefahr, sie zu verbrennen. Die Pizzen werden aus dem Ofen genommen, wenn der akustische Alarm ertönt. Die Rotation garantiert eine Temperaturhomogenität und bietet ständiges Kochen und die Verwendung wird auch für weniger erfahrene Bediener einfach.

Eine kleine Schaufel wird verwendet, da die Pizzen immer vor dem Einlass gebacken werden. Une petite pelle est utilisée car les pizzas sont toujours cuites devant l'entrée.



QUADRO COMANDI

Il quadro comandi raffigurato e' dotato di:

Pulsante di accensione generale

2 sonde di rilevazione

Timer di cottura personalizzato

Avviso sonoro di fine ciclo cottura

Avviso sonoro di raffreddamento piano cottura

Selezionatore di direzione piano cottura

Tasto Emergenza generale

Tasto Accensione piastra ad infrarosso o bruciatore a gas



CONTROL PANEL

The control panel shown is equipped with:

General power button

2 detection probes

Custom cooking timer

Sound warning at the end of the cooking cycle

Hob cooling sound warning

Hob direction selector

General emergency button

Infrared plate or gas burner ignition key



PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande illustré est équipé de:

Bouton d'alimentation général

2 sondes de détection

Minuterie de cuisson personnalisée

Avertissement sonore à la fin du cycle de cuisson

Avertissement sonore de refroidissement de la table de cuisson

Sélecteur de direction de la table de cuisson

Bouton d'urgence général

Plaque infrarouge ou clé de contact du brûleur à gaz



SCHALTТАFEL

Das abgebildete Bedienfeld ist ausgestattet mit:

Allgemeiner Netzschalter

2 Detektionssonden

Benutzerdefinierte Kochuhr

Akustische Warnung am Ende des Garzyklus

Warnung vor Kochfeldkühlung

Hob-Richtungswähler

Allgemeiner Notfallknopf

Zündschlüssel für Infrarotplatte oder Gasbrenner



Riscaldamento sotto il piano cottura

Underfloor heating - Chauffage par le sol - Fußbodenheizung



RISCALDAMENTO SOTTO PIANO

Nei forni rotanti si può scegliere tra un bruciatore a gas o una resistenza elettrica posizionata sotto il piano cottura mentre nei forni fissi può essere applicata una resistenza elettrica quattro volte l'area rispetto alle normali resistenze, specifiche per alte temperature in Incoloy ad alto irraggiamento per garantire il recupero immediato della caduta termica. La fonte di calore aggiunta fa sì che il forno possa essere usato nei momenti di lavoro più intensi senza aspettare tra un'infornata e l'altra che il piano riprenda il calore perso permettendo di utilizzare il forno al massimo delle sue capacità.



CHAUFFAGE PAR LE SOL

Dans les fours rotatifs, vous pouvez choisir entre un brûleur à gaz ou une résistance électrique positionnée sous la plaque de cuisson, tandis que dans les fours fixes, une résistance électrique quatre fois la surface peut être appliquée par rapport aux résistances normales, spécifiques pour les températures élevées en incoloy à haute irradiation pour assurer immédiatement récupération de la goutte thermique. La source de chaleur ajoutée signifie que le four peut être utilisé dans les moments de travail les plus intenses sans attendre entre un lot et le suivant pour que la table de cuisson récupère la chaleur perdue, permettant ainsi au four d'être utilisé à sa capacité maximale.



UNDER-FLOOR HEATING

In our rotating ovens, you can choose between a gas burner or an electric resistance positioned under the cooking surface, while in fixed ovens we can apply an electrical resistance four times the area compared to normal resistances, specific for high temperatures in high irradiation Incoloy to ensure immediate recovery of the thermal drop. The added heat source means that the oven can be used in the most intense moments of work without waiting between one batch and the next for the cooking surface to recover the lost heat, allowing the oven to be used to its maximum capacity.



FUSSBODENHEIZUNG

In rotierenden Öfen können Sie zwischen einem Gasbrenner oder einem elektrischen Widerstand wählen, der unter dem Kochfeld positioniert ist, während in festen Öfen ein vierfacher elektrischer Widerstand im Vergleich zu normalen Widerständen angewendet werden kann, der für hohe Temperaturen bei starker Bestrahlung spezifisch ist Rückgewinnung des thermischen Tropfens. Durch die zusätzliche Wärmequelle kann der Ofen in den intensivsten Arbeitsmomenten verwendet werden, ohne zwischen einer Charge und der nächsten warten zu müssen, bis das Kochfeld die verlorene Wärme zurückgewonnen hat, sodass der Ofen seine maximale Kapazität erreichen kann.



DETTAGLI TECNICI ROTANTI

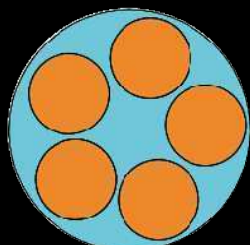
ROTATING TECH SPECS - ROTATIF DÉTAILS TECHNIQUES - DREHEN TECHNISCHE DETAILS

ROTANTI LEGNA - ROTATING WOOD
BOIS ROTATIF - DREHENDES HOLZ

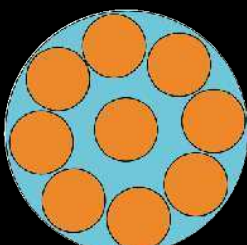
DISEGNI - DRAWINGS
DESSINS - ZEICHNUNGEN

Ø 90

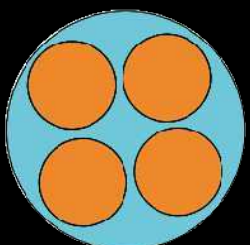
Ø 115



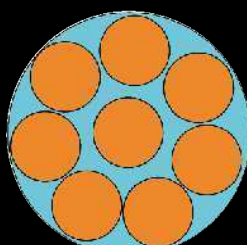
Ø30



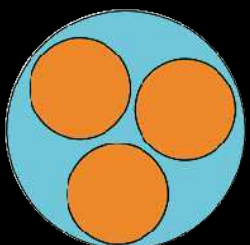
Ø30



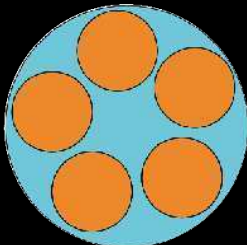
Ø33



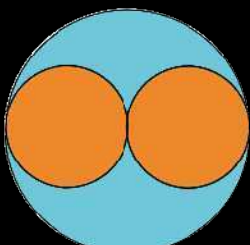
Ø33



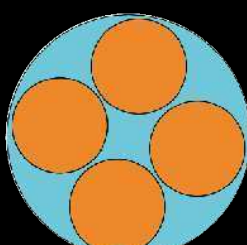
Ø38



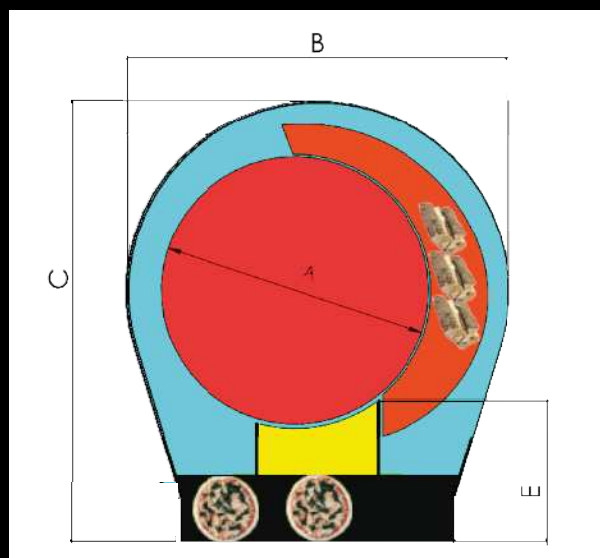
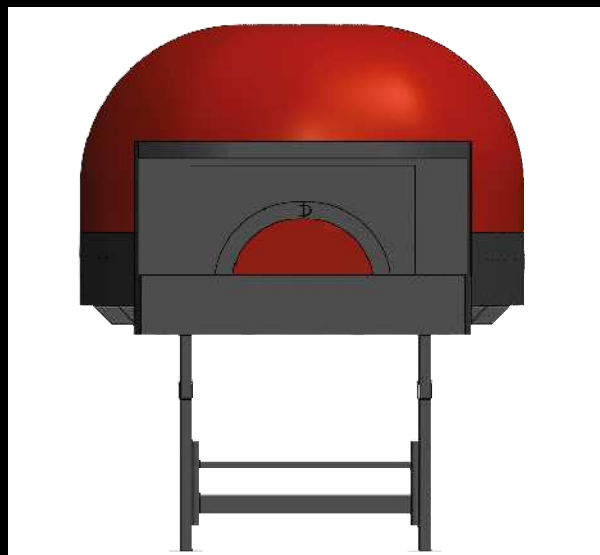
Ø38



Ø45



Ø45



PIANO ROTANTE DREHENDER OFEN						ROTATING PLATE PLATEAU ROTATIF						
LEGNA WOOD	HOLZ BOIS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO ROT 90 L		90	150	185	130	35	58	1650	1850	5	4	3
CIRO ROT 115 L		115	180	190	130	35	58	1850	2000	9	8	5

DETTAGLI TECNICI

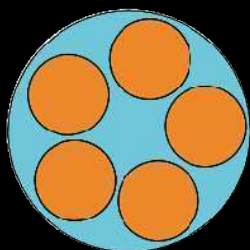
TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES - TECHNISCHE DETAILS

ROTANTI LEGNA GAS - ROTATING WOOD GAS
BOIS GAZ ROTATIF - DREHENDES HOLZ GAS

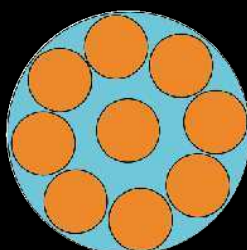
DISEGNI - DRAWINGS
DESSINS - ZEICHNUNGEN

Ø 90

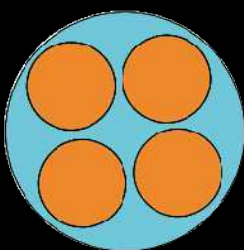
Ø 115



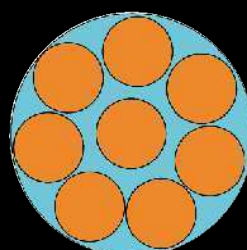
Ø30



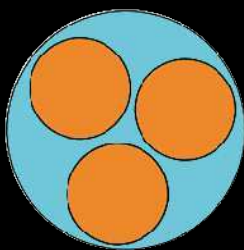
Ø30



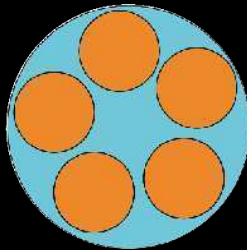
Ø33



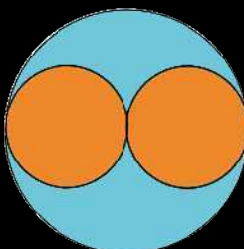
Ø33



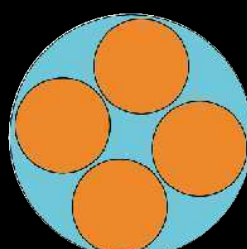
Ø38



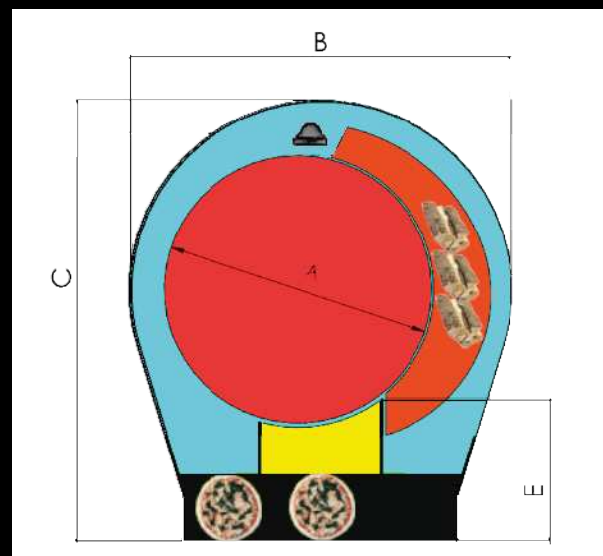
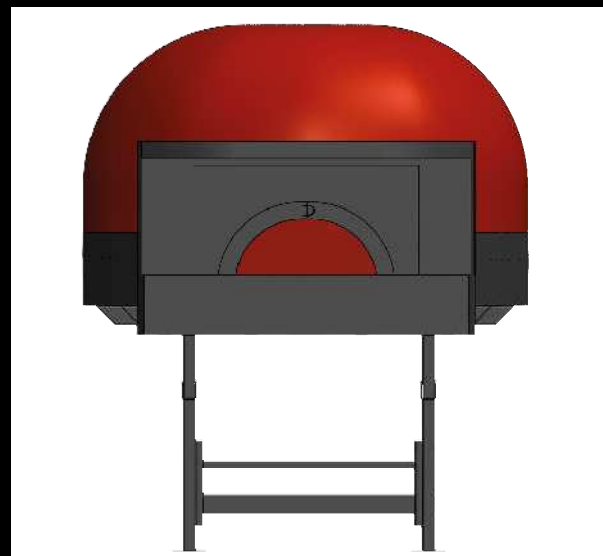
Ø38



Ø45



Ø45



PIANO ROTANTE DREHENDER OFEN					ROTATING PLATE PLATEAU ROTATIF						
LEGNA-GAS HOLZ-GAS WOOD-GAS BOIS-GAZ	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
									Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO ROT 90 L G	90	150	185	130	35	58	1650	1850	5	4	3
CIRO ROT 115 L G	115	180	190	130	35	58	1850	2000	9	8	5

DETTAGLI TECNICI

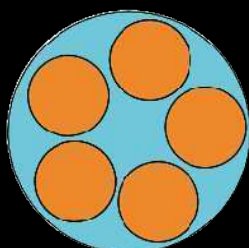
TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES - TECHNISCHE DETAILS

ROTANTI GAS LEGNA - ROTATING GAS WOOD
GAZ BOIS ROTATIF - DREHENDES GAS HOLZ

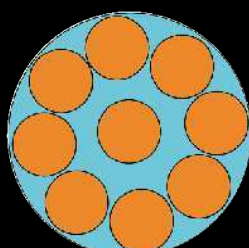
DISEGNI - DRAWINGS
DESSINS - ZEICHNUNGEN

Ø 90

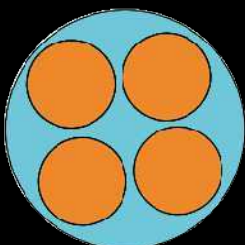
Ø 115



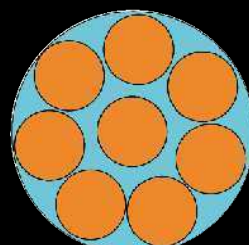
Ø30



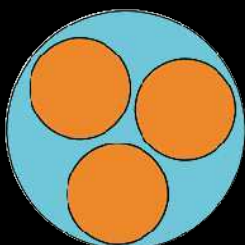
Ø30



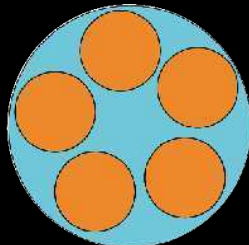
Ø33



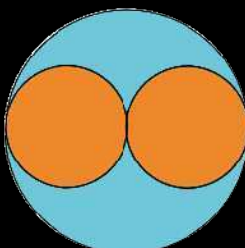
Ø33



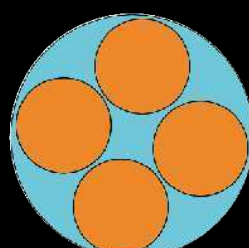
Ø38



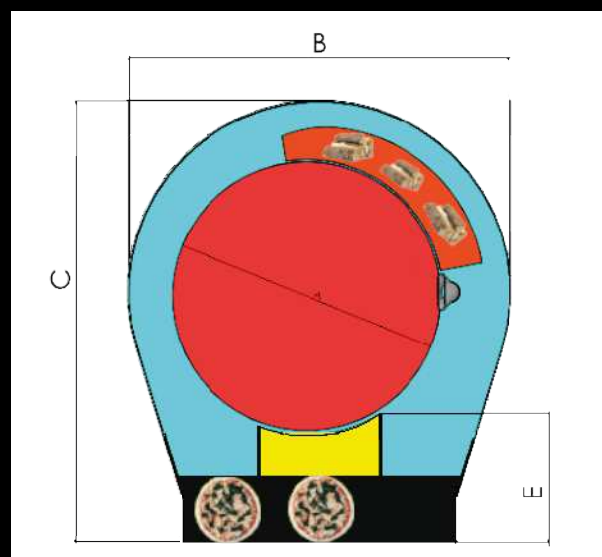
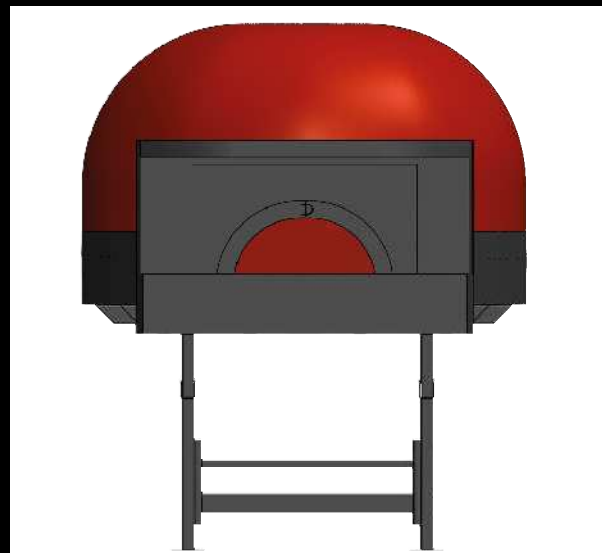
Ø38



Ø45



Ø45



PIANO ROTANTE DREHENDER OFEN					ROTATING PLATE PLATEAU ROTATIF						
GAS-LEGNA GAS-WOOD GAZ-HOLZ GAZ-BOIS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
									Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO ROT 90 G L	90	150	185	130	35	58	1650	1850	5	4	3
CIRO ROT 115 G L	115	180	190	130	35	58	1850	2000	9	8	5

DETTAGLI TECNICI

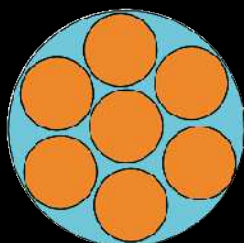
TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES - TECHNISCHE DETAILS

ROTANTI GAS - ROTATING GAS
GAZ ROTATIF - DREHENDES GAS

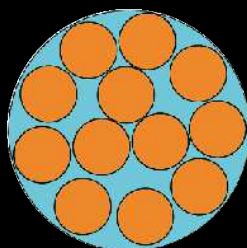
DISEGNI - DRAWINGS
DESSINS - ZEICHNUNGEN

Ø 100

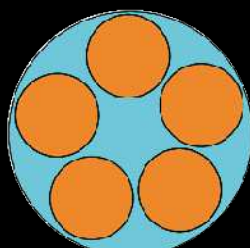
Ø 130



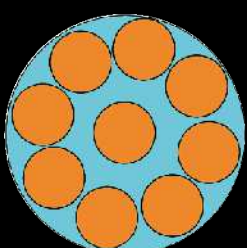
Ø30



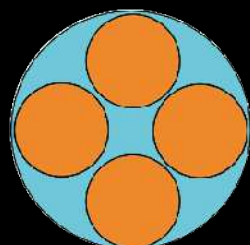
Ø30



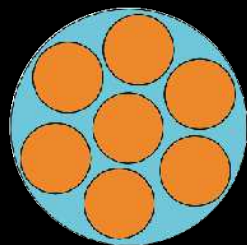
Ø33



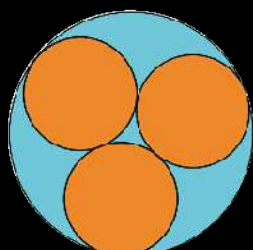
Ø33



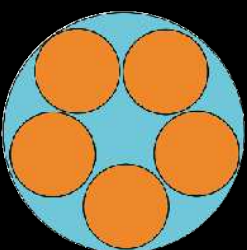
Ø38



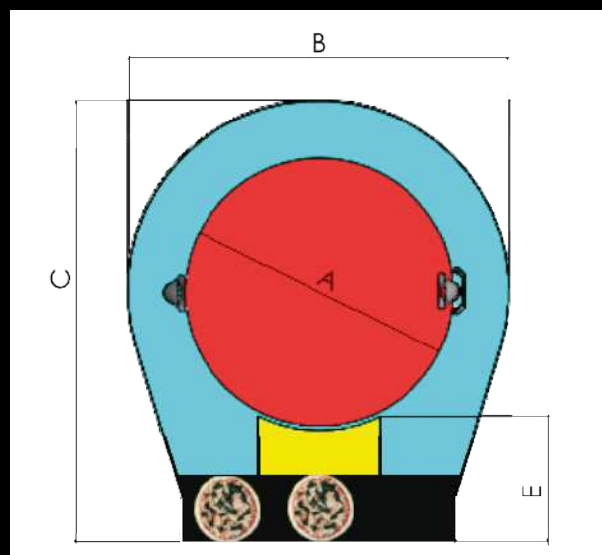
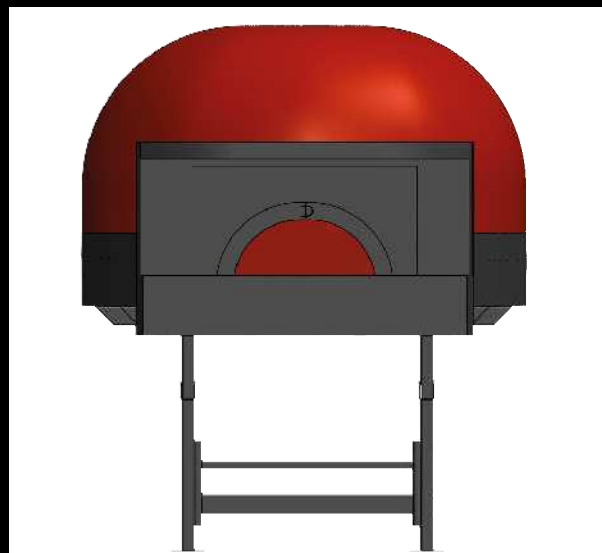
Ø38



Ø45



Ø45



PIANO ROTANTE DREHENDER OFEN						ROTATING PLATE PLATEAU ROTATIF						
GAS	GAS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
GAS	GAZ									Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO ROT 100 G		97	150	185	130	35	58	1650	1850	7	5	4
CIRO ROT 130 G		128	180	190	130	35	58	1850	2000	12	9	7

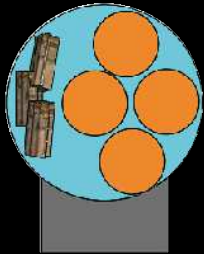
DETTAGLI TECNICI FISSI

FIXED TECH SPECS - FIXÉ DÉTAILS TECHNIQUES - FEST TECHNISCHE DETAILS

FISSI LEGNA - FIXED WOOD
FIXÉ BOIS - FEST HOLTZ

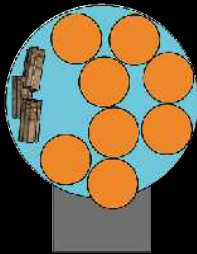
DISEGNI - DRAWINGS
DESSINS - ZEICHNUNGEN

Ø 90



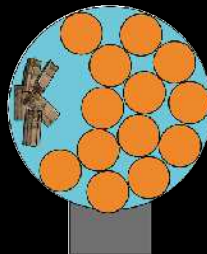
Ø30

Ø 115

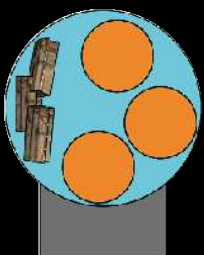


Ø30

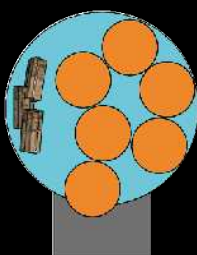
Ø 145



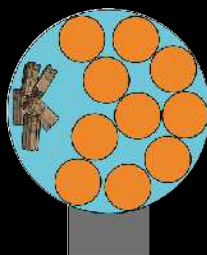
Ø30



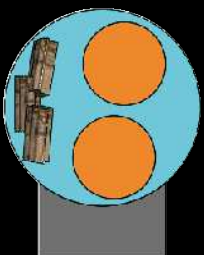
Ø33



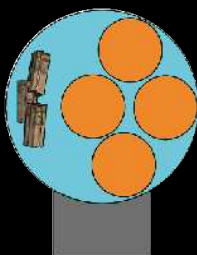
Ø33



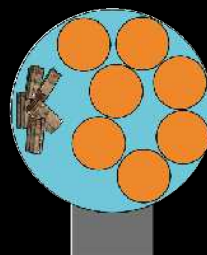
Ø33



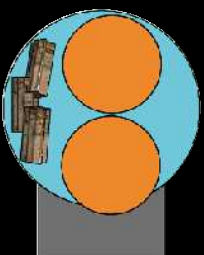
Ø38



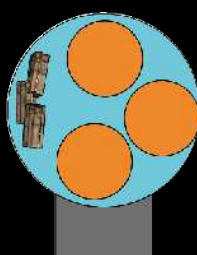
Ø38



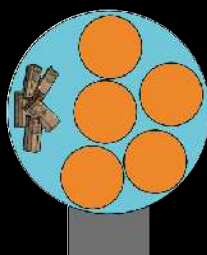
Ø38



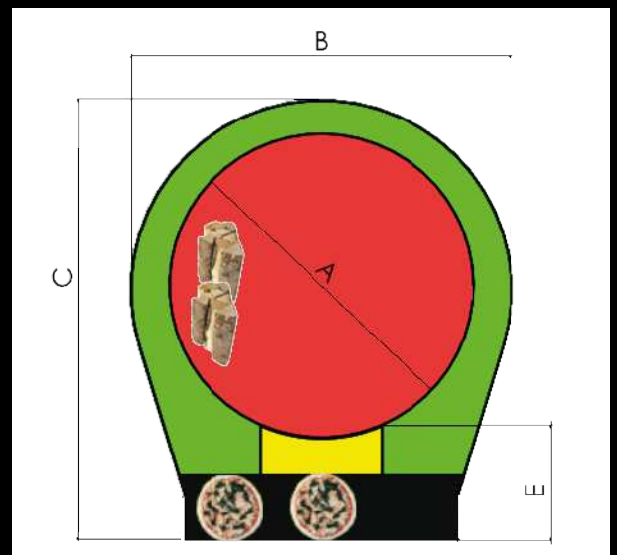
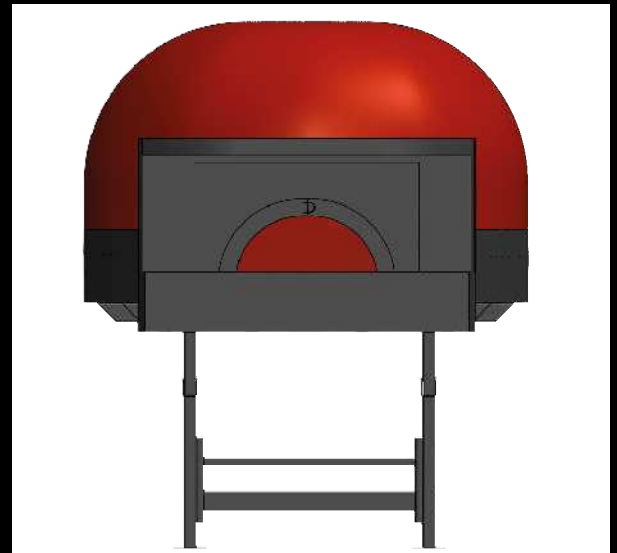
Ø45



Ø45



Ø45



PIANO FISSO FIXED KOCHFELD						FIXED PLATE PLATEAU FIXE						
LEGNA WOOD	HOLZ BOIS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO 90 L		90	130	165	100	30	46	1250	1350	4	3	2
CIRO 115 L		115	150	185	130	35	58	1450	1650	8	6	4
CIRO 145 L		145	180	215	130	35	58	1650	1800	13	10	7

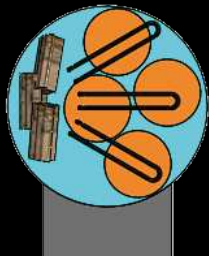
DETTAGLI TECNICI

TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES - TECHNISCHE DETAILS

FISSI LEGNA ELETTRICI - FIXED WOOD ELECTRIC
FIXÉ BOIS ÉLECTRIQUE - FESTER HOLZELEKTRIK

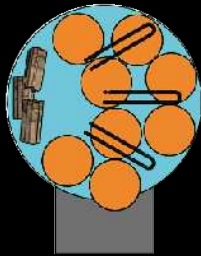
DISEGNI - DRAWINGS
DESSINS - ZEICHNUNGEN

Ø 90



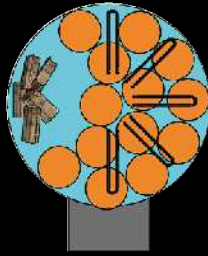
Ø30

Ø 115

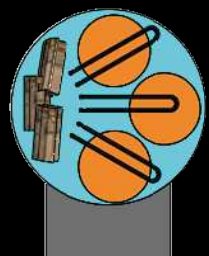
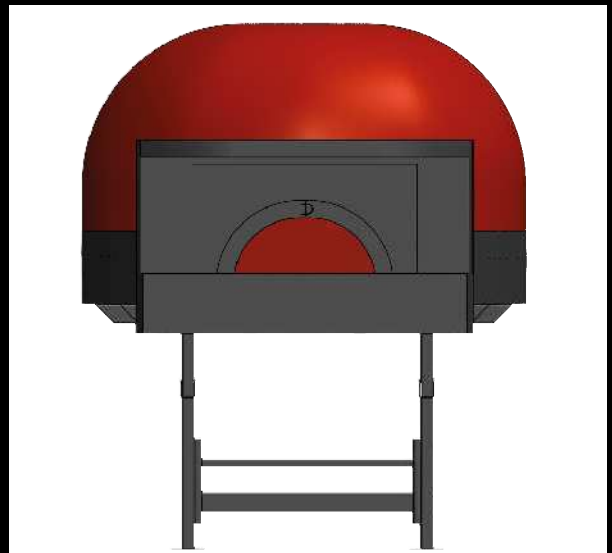


Ø30

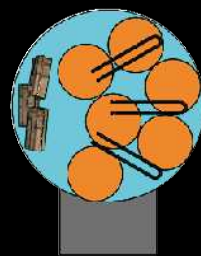
Ø 145



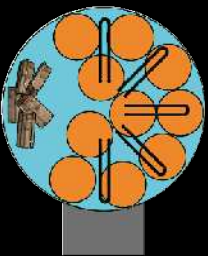
Ø30



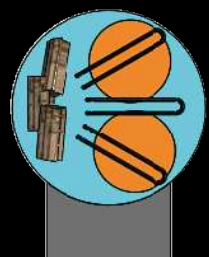
Ø33



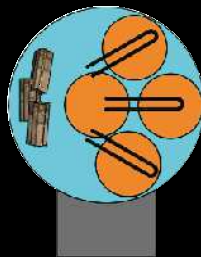
Ø33



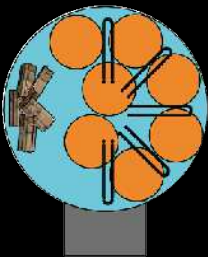
Ø33



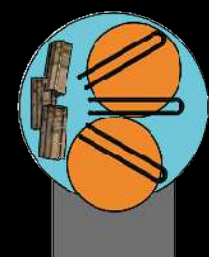
Ø38



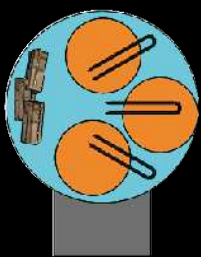
Ø38



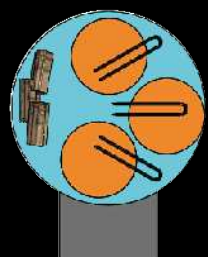
Ø38



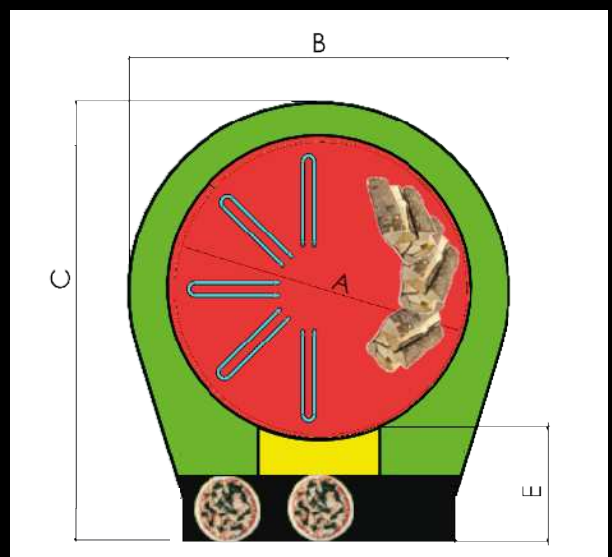
Ø45



Ø45



Ø45



FORNI IBRIDO LEGNA ELETTRICO WOOD ELECTRIC HIBRID OVENS	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE WOOD Ø cm & CAPACITA			CONSUMO KW MAX
									25	30	38	
CIRO 90 L EL	90	130	165	100	35	46	1100	1200	8	5	3	3 x 900w
CIRO 115 L EL	115	150	185	130	35	58	1300	1500	10	6	4	3 x 900w
CIRO 145 L EL	145	180	215	130	35	58	1500	1650	16	9	6	3 x 900w

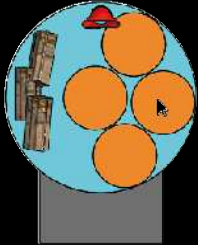
DETTAGLI TECNICI

TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES - TECHNISCHE DETAILS

FISSI LEGNA GAS - FIXED WOOD GAS
FIXÉ BOIS GAZ - FESTES HOLZ GAS

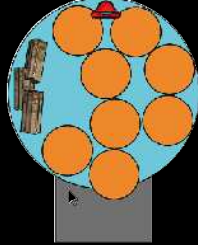
DISEGNI - DRAWINGS
DESSINS - ZEICHNUNGEN

Ø 90



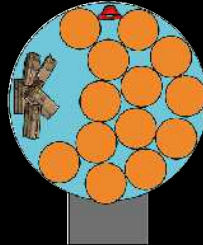
Ø30

Ø 115

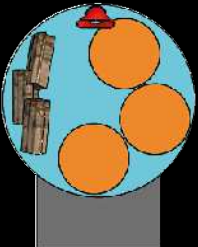
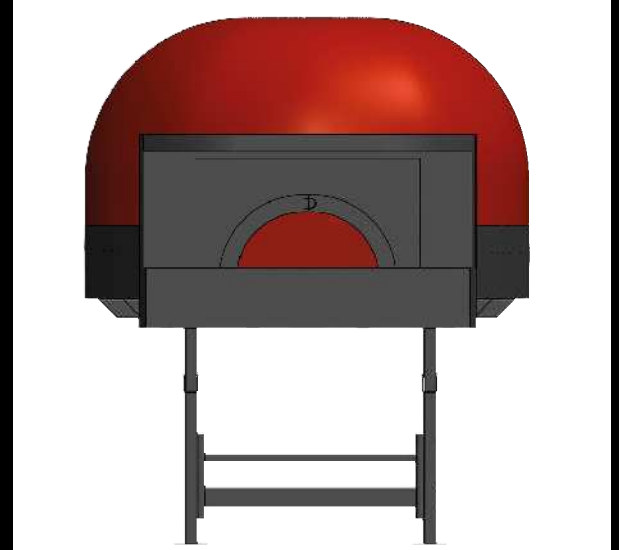


Ø30

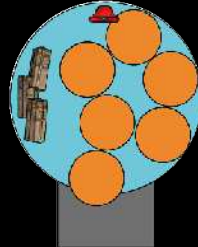
Ø 145



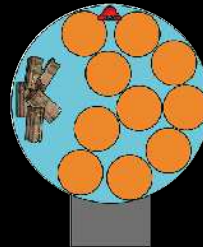
Ø30



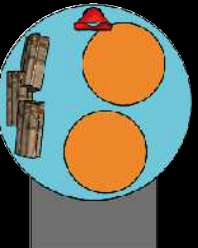
Ø33



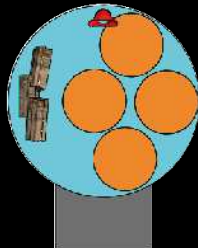
Ø33



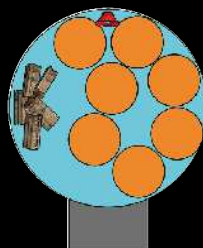
Ø33



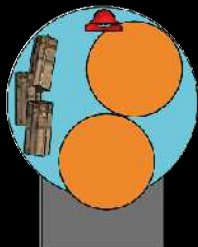
Ø38



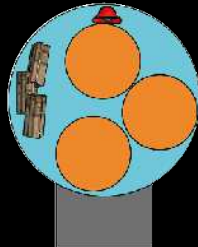
Ø38



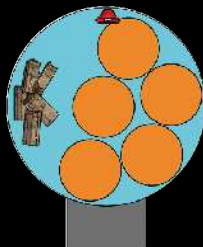
Ø38



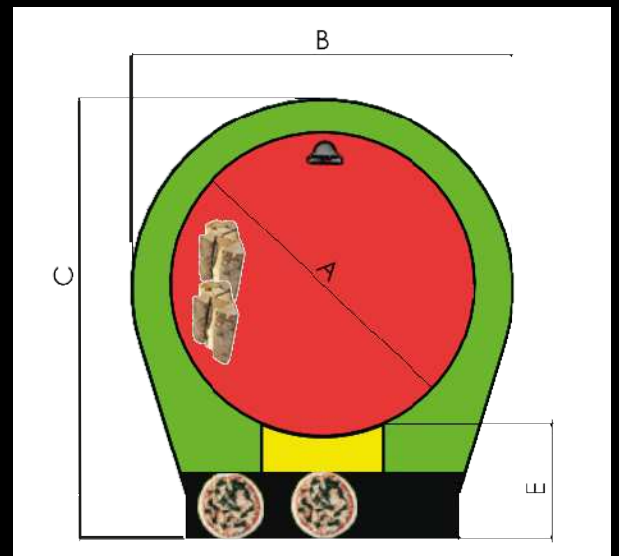
Ø45



Ø45



Ø45



PIANO FISSO FIXED KOCHFELD					FIXED PLATE PLATEAU FIXE							
LEGNA-GAS WOOD-GAS	HOLZ-GAS BOIS-GAZ	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO 90 L G		90	130	165	100	30	46	1250	1350	4	3	2
CIRO 115 L G		115	150	185	130	35	58	1450	1650	8	6	4
CIRO 145 L G		145	180	215	130	35	58	1650	1800	13	10	7

DETTAGLI TECNICI

TECH SPECS - DÉTAILS TECHNIQUES - TECHNISCHE DETAILS

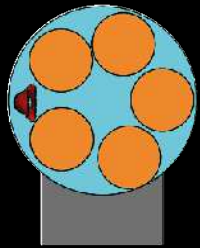
FISSI GAS - FIXED GAS
FIXÉ GAZ - FEST GAS

DISEGNI - DRAWINGS
DESSINS - ZEICHNUNGEN

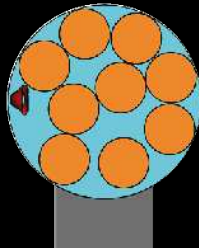
Ø 90

Ø 115

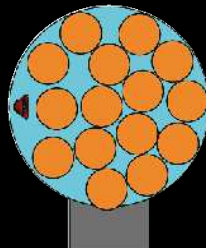
Ø 145



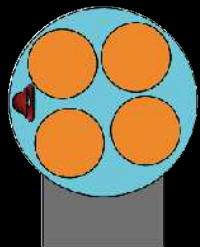
Ø30



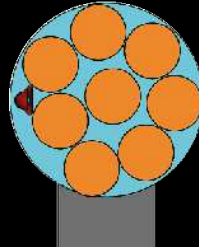
Ø30



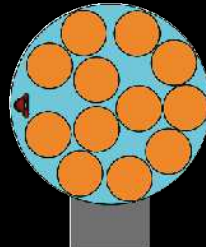
Ø30



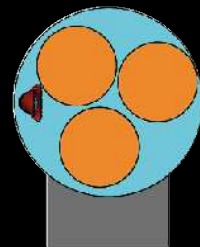
Ø33



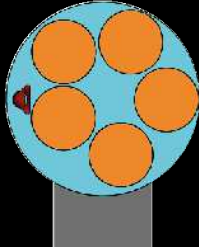
Ø33



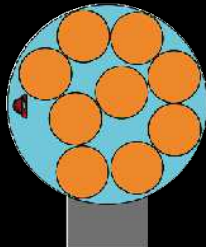
Ø33



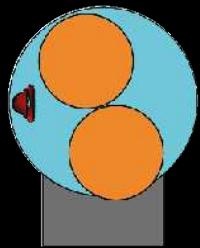
Ø38



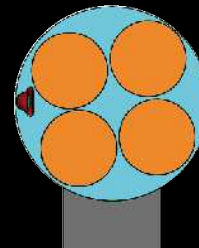
Ø38



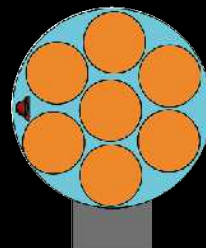
Ø38



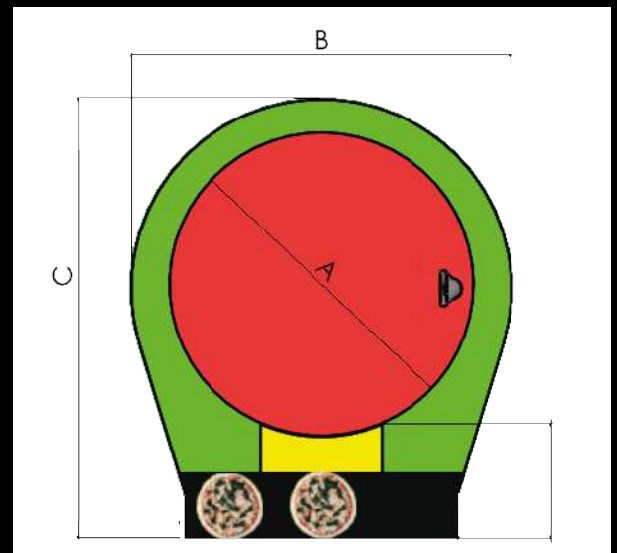
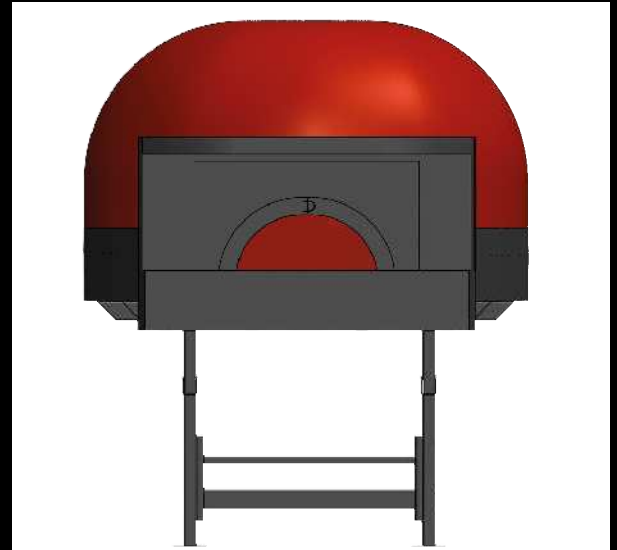
Ø45



Ø45



Ø45



PIANO FISSO FIXED KOCHFELD						FIXED PLATE PLATEAU FIXE						
GAS GAS	GAS GAZ	A	B	C	D	E	P	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE CAPACITA'		
										Ø 30	Ø 33	Ø 38
CIRO 90 G		90	130	165	100	30	46	1280	1380	5	4	3
CIRO 115 G		115	150	160	130	35	58	1450	1650	9	8	5
CIRO 145 G		145	180	190	130	35	58	1650	1800	15	12	9

Bruciatori a gas a fiamma radiante

Gas burner with radiant flame - Brûleurs à gaz à flamme rayonnante
Strahlungsflammengasbrenner



SISTEMA ARIA FORZATA - POWER

Il bruciatore riproduce la fiamma irradiante grazie alla miscelazione di gas e aria regolata da apposite valvole e ventilatori silenziosi ed esce attraverso un bocaglio in ghisa temperato di forma brevettata. Il bruciatore più potente del mercato in termini di prestazioni e consumi. Si recuperano fino a 3 pizze per l'assenza di brace e cenere. Sostituisce la legna ed evita i problemi di carico, scarico e insetti. Dispone di quadro digitale o elettrico con sonde termostatiche, manopola di regolazione fiamma di cottura, apparecchiatura di controllo, elettrodi in ceramica, valvole di regolazione con stabilizzatore incorporato, pressostato aria, motore trasformatore. La fiamma luminosa viene posizionata a destra o a sinistra nascosta dalla bocca di apertura.



FORCED AIR SISTEM - POWER

The burner reproduces the radiating flame thanks to the mixing of gas and air regulated by special valves and silenced fans and exits through a tempered iron nozzle with patented shape. The most powerful burner in the market in terms of performance and fuel economy. Retrieving 3 pizzas for the absence of embers and ashes. It replaces the wood and avoids problems of loading, unloading and insects. It has digital or electric board with thermostatic probes, cooking flame control knob, control equipment, ceramic electrodes, control valves with built-in stabilizer, air pressure switch and transformer engine. The bright flame is positioned to the right or left hidden from the opening.



FORCE D'AIR SISTEM - PUISSANCE

Le brûleur reproduit la flamme rayonnante grâce à le mélange de gaz et d'air réglé par des vannes spéciales et les ventilateurs silencieux et sort par un fer trempé buse avec forme brevetée. Le brûleur le plus puissant du marché en termes de performance et économie de carburant. Récupération de 3 pizzas pour l'absence de braises et cendres. Il remplace le bois et évite les problèmes de chargement, déchargement et insectes. Il a une carte numérique ou électrique avec thermostatique sondes, bouton de contrôle de la flamme de cuisson, contrôle équipement, électrodes en céramique, vannes de commande avec stabilisateur intégré, pressostat et transformateur moteur. La flamme brillante est positionnée à droite ou à gauche caché à l'ouverture.



FORCED AIR SYSTEM - LEISTUNG

Der Brenner reproduziert die strahlende Flamme dank auf das Mischen von Gas und Luft durch spezielle geregelt schallgedämpfte Ventile und Lüfter und Ausgänge durch a Patentiertes Mundstück aus gehärtetem Gusseisen. Der leistungsstärkste Brenner auf dem Markt in Bezug auf Leistung und Verbrauch. Durch das Fehlen von Glut werden bis zu 3 Pizzen gewonnen und Asche. Ersetzt Holz und vermeidet die Probleme von Laden, Entladen und Insekten. Es verfügt über ein digitales oder elektrisches Panel mit Sonden Thermostat, Einstellknopf für Flamme Kochen, Kontrollgeräte, Elektroden Regelventile aus Keramik mit Stabilisator eingebaut, Luftdruckschalter, Transformatormotor. Die leuchtende Flamme befindet sich rechts oder a durch den öffnenden Mund verborgen gelassen.



QUADRO COMANDI

Il quadro comandi dispone di diverse funzioni essenziali come il timer ed il controllo delle due sonde interne per regolare la combinazione tra la temperatura del piano cottura e della camera. Questo unito alla manopola per la regolazione fiamma consente un totale controllo sul rapporto potenza fiamma / durata della cottura in modo da garantire la costanza in cottura aiutando l'operatore con un allarme sonoro.

MANOPOLA REGOLAZIONE FIAMMA

La manopola per regolazione fiamma consente un accurato controllo della fiamma permettendo all'operatore di impostare la potenza in base al tipo di pizza cotta e al tempo di cottura per un risultato perfetto.



CONTROL PANEL

The control panel has several essential functions such as the timer and the control of the two internal probes to regulate the combination between the temperature of the cooking surface and the chamber. This combined with the knob for adjusting the flame allowing total control over the flame power / cooking duration ratio in order to guarantee cooking consistency, helping the operator with an audible alarm.

FLAME ADJUST KNOB

The flame adjustment knob allows accurate flame control allowing the operator to set the power based on the type of pizza cooked and the cooking time for a perfect result.



PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande a plusieurs fonctions essentielles telles que la minuterie et le contrôle des deux sondes internes pour réguler la combinaison entre la température de la table de cuisson et la chambre. Ceci combiné avec le bouton de réglage de la flamme contient un contrôle total sur le rapport puissance de flamme / durée de cuisson afin de garantir la cohérence de la cuisson, aidant l'opérateur avec une alarme sonore.

BOUTON DE RÉGLAGE DE LA FLAMME

Le bouton de réglage de la flamme permet un contrôle précis de la flamme permettant à l'opérateur de régler la puissance en fonction du type de pizza cuite et du temps de cuisson pour un résultat parfait.

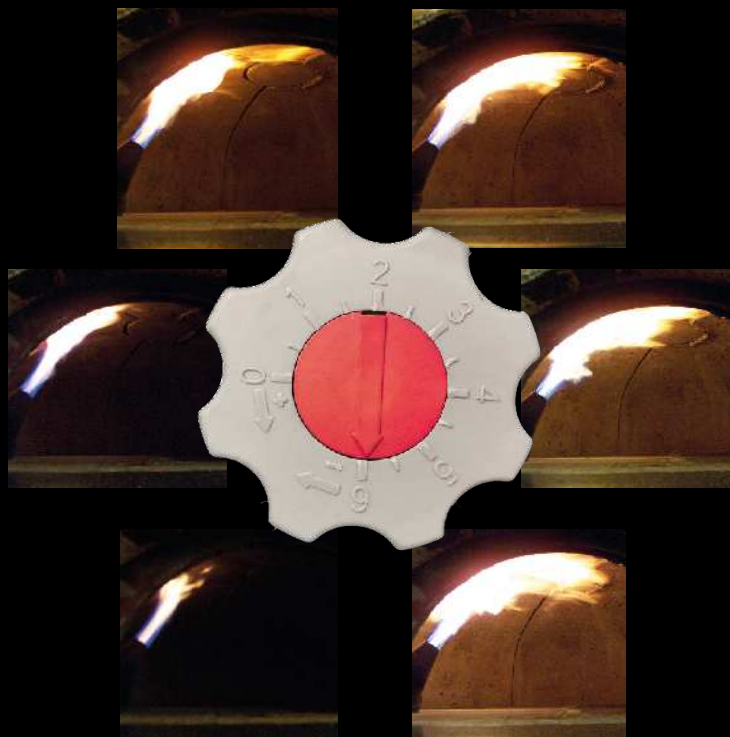
BEDIENFELD

Das Bedienfeld verfügt über mehrere wesentliche Funktionen wie den Timer und die Steuerung der beiden internen Sonden, um die Kombination zwischen der Temperatur des Kochfelds und der Kammer zu regeln. In Kombination mit dem Knopf zum Einstellen der Flamme kann das Verhältnis von Flammenleistung zu Gardauer vollständig gesteuert werden, um die Kochkonsistenz zu gewährleisten und dem Bediener einen akustischen Alarm zu geben.



FLAMME EINSTELLKNOPF

Der Flammeneinstellknopf ermöglicht eine genaue Flammensteuerung, sodass der Bediener die Leistung basierend auf der Art der gekochten Pizza und der Garzeit einstellen kann, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.



Bruciatori a gas a fiamma radiante

Gas burner with radiant flame - Brûleur à gaz avec flamme radiante - Gasbrenner mit Strahlungsflamme

SISTEMA ATMOSFERICO – VEN 2

Il bruciatore riproduce la fiamma irradiante grazie alla miscelazione di gas e aria in ambiente ed esce attraverso due bocchelli in ghisa temperati. Il bruciatore da buone prestazioni e dalla durata illimitata offre un buon compromesso economico. Si recuperano fino a 3 pizze per l'assenza di brace e cenere. Sostituisce la legna ed evita i problemi di carico, scarico e insetti. Dispone di manopola di comando con accensione pilota manuale. Su richiesta può disporre anche di quadro digitale o elettrico con sonde termostatiche. La fiamma luminosa viene nascosta all'interno del piano. L'installazione avviene a destra, a sinistra e in fondo al piano. In quest'ultima posizione si permette l'uso della legna in sistema combinato.



VEN 2

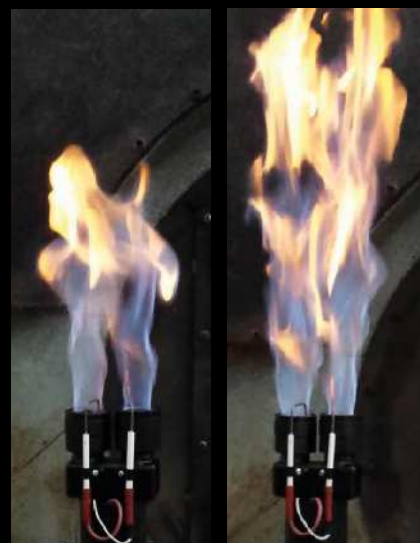
ATMOSFERIC SISTEM - VEN 2

The burner reproduces the radiating flame thanks to the mixing of gas and air into the room and it is ejected through two nozzles in hardened cast iron. The burner has a good performance and unlimited duration with good economic compromise. Retrieving 3 pizzas for the absence of embers and ashes. It replaces the wood and avoids problems of loading, unloading and insects. It has a control knob with manual pilot ignition. On request have a digital or electric board with thermostatic probes. The bright flame is hidden within the cooking surface. Installation is on the right, left or at the back of the base. In the last position it allows the use of wood.



SYSTÈME ATMOSPHERIQUE - VEN 2

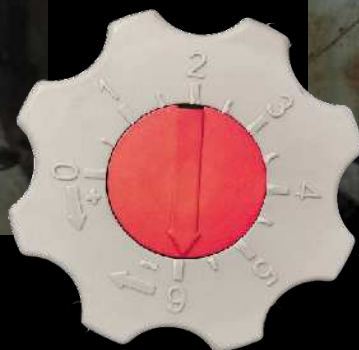
Le brûleur reproduit la flamme rayonnante grâce au mélange de gaz et d'air dans l'environnement et sort par deux buses en fonte trempée. Le brûleur avec de bonnes performances et une durée illimitée offre un bon compromis économique. Jusqu'à 3 pizzas récupérées grâce à l'absence de braises et de cendres remplacent le bois et évitent les problèmes de chargement, de déchargement et d'insectes. Il a un bouton de commande avec allumage pilote manuel. Sur demande, il peut également avoir un panneau numérique ou électrique avec sondes thermostatiques. La flamme brillante est cachée à l'intérieur du sommet. L'installation a lieu à droite, à gauche et en bas du sol. Dans cette dernière position, le bois peut être utilisé dans un système combiné.



ATMOSPHERISCHES SYSTEM - VEN2

Der Brenner reproduziert die strahlende Flamme dank der Vermischung von Gas und Luft in der Umgebung und tritt durch zwei Düsen aus gehärtetem Gusseisen aus. Der Brenner mit guter Leistung und unbegrenzter Lebensdauer bietet einen guten wirtschaftlichen Kompromiss. Aufgrund des Fehlens von Glut und Asche werden bis zu 3 Pizzen gewonnen. Sie ersetzen das Holz und vermeiden Probleme beim Laden, Entladen und bei Insekten. Es hat einen Steuerknopf mit manueller Zündung. Auf Anfrage kann es auch eine digitale oder elektrische Schalttafel mit thermostatischen Sonden haben. Die helle Flamme ist oben versteckt. Die Installation erfolgt rechts, links und unten am Boden. In letzterer Position kann Holz in einem kombinierten System verwendet werden.





Fiamma regolabile per una cottura ottimale di qualsiasi tipo di pizza con buone prestazioni e dal consumo moderato e per budget d'acquisto ridotti. Perfetto per tutti i nostri forni ed adatto per essere accoppiato ai forni "ibridi" avente il doppio sistema di combustione legna e gas, nella quale il bruciatore viene posizionato in fondo al piano cottura.



Flamme réglable pour une cuisson optimale de tout type de pizza avec de bonnes performances et une consommation modérée et pour des budgets d'achat réduits. Parfait pour tous nos fours et adapté pour être couplé à des fours "hybrides" ayant le double système de combustion au bois et au gaz, dans lequel le brûleur est positionné au bas de la table de cuisson.



Adjustable flame for optimal cooking of any type of pizza with good performance and moderate consumption and for reduced purchase budgets. Perfect for all our ovens and suitable to be coupled to our "hybrid" ovens having a double wood and gas combustion system, in which the burner is positioned at the bottom of the cooking surface.



Einstellbare Flamme zum optimalen Garen jeder Art von Pizza mit guter Leistung und mäßigem Verbrauch und für reduzierte Kaufbudgets. Perfekt für alle unsere Öfen und geeignet für die Verbindung mit "Hybrid" -Ofen mit doppeltem Holz- und Gasverbrennungssystem, bei dem der Brenner am Boden des Kochfelds positioniert ist.



VEN 2



Piani cottura

Cooking surfaces - Plaques de cuisson - Kochfelder



Piano in cotto refrattario resistente alle alte temperature con superficie porosa.



Cooking surface made of refractory terracotta resistant to high temperatures with porous surface.



Plateau en terre cuite réfractaire résistant aux hautes températures avec surface poreuse.



Top in feuerfestem Terrakotta in beständig gegen hohe Temperaturen mit poröser Oberfläche.



Piano in cordierite ad alta trasmissione termica ed assorbimento dell'umidità



Cordierite cooking surface with high thermal transmission and moisture absorption



Dessus en cordiérite à haute transmission thermique et absorption d'humidité



Cordierit-Oberteil mit hoher Wärmeübertragung und Feuchtigkeitsaufnahme



Piano "Biscotto" di Sorrento per cottura ad alte temperature della pizza Napoletana



Coking surface "Biscotto" for traditional Neapolitan pizza cooked at high temperature



Plateau "Biscotto" de Sorrento pour la cuisson à haute température de la pizza Napolitaine



Sorrento "Biscotto" Top für das Hochtemperaturkochen von neapolitanischer Pizza





Vi invitiamo di visitare al nostro canale youtube per molti video dei nostri prodotti inclusa la Margherita cotta nel forno a gas in 1 minuto, cottura nei nostri forni rotanti e i nuovissimi forni elettrici.

We invite you to visit our youtube channel for many videos of our products including Margherita cooked in the gas oven in 1 minute, cooking in our rotary ovens and the brand new electric ovens.

Nous vous invitons à visiter notre chaîne youtube pour de nombreuses vidéos de nos produits dont Margherita cuite au four à gaz en 1 minute, la cuisson dans nos fours rotatifs et les tout nouveaux fours électriques.

Wir laden Sie ein, unseren Youtube-Kanal zu besuchen, um viele Videos unserer Produkte zu sehen, darunter Margherita, die in 1 Minute im Gasofen gekocht wurde, in unseren Drehrohröfen und den brandneuen Elektroöfen.



fornidorigo.com
101 subscribers

SUBSCRIBE

TRAINING E CONSULENZE - TRAINING AND CONSULTANCY FORMATION ET CONSEIL - SCHULUNG UND BERATUNG



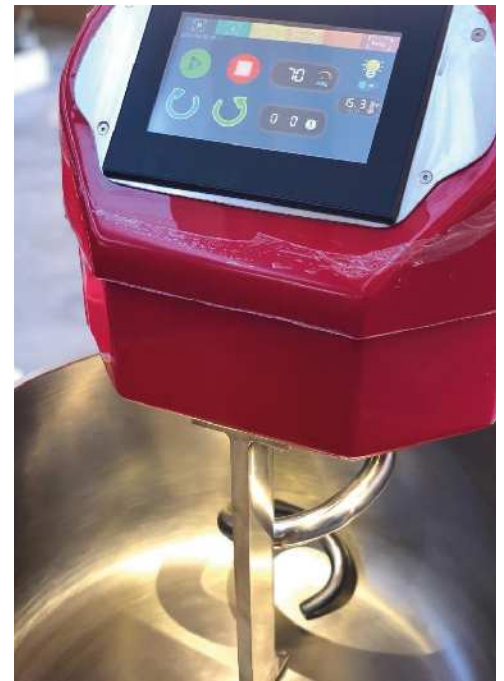
Servizio di consulenza training con istruttori certificati. Disponibile sia nelle nostre sedi che comodamente nel vostro locale, studiato su misura per le tue necessita con la massima professionalità. Referenze disponibili su richiesta.

Training and consultancy service with certified instructors. Available both in our facilities or comfortably in your premises tailored to your needs with the utmost professionalism. References available upon request.

Service de conseil en formation avec des instructeurs certifiés. Disponible à la fois dans nos bureaux et confortablement dans votre chambre, adapté à vos besoins avec le plus grand professionnalisme. Références disponibles sur demande.

Schulungsberatung mit zertifizierten Instruktoren. Erhältlich sowohl in unseren Büros als auch bequem in Ihrem Zimmer, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse mit äußerster Professionalität. Referenzen sind auf Anfrage erhältlich.

IMPASTATRICI - DOUGH MIXER MÉLANGEURS - MISCHER



Impastatrici professionali con doppio motore, inversione di rotazione e controlli analogici, con motore trifase a due velocità e monofase con inverter ed infine la Queen line con pannello comandi touch screen, sensore temperatura ad infrarossi, inverter fino a 300rpm e doppio motore sia monofase che trifase.

Professional mixers with double motor, reverse rotation and analog controls, with three-phase two-speed and single-phase motor with inverter and finally the Queen line with touch screen control panel, infrared temperature sensor, inverter up to 300rpm and double motor both single-phase and three-phase.

Mélangeurs professionnels avec double moteur, rotation inverse et commandes analogiques, avec moteur triphasé à deux vitesses et monophasé avec inverseur et enfin la ligne Queen avec panneau de commande à écran tactile, capteur de température infrarouge, inverseur jusqu'à 300 tr / min et double moteur tous deux simples -phase et triphasé.

Professionelle Mischer mit Doppelmotor, Rückwärtsdrehung und analogen Steuerungen, mit Dreiphasen-Zweigang- und Einphasenmotor mit Wechselrichter und schließlich der Queen-Linie mit Touchscreen-Bedienfeld, Infrarot-Temperatursensor, Wechselrichter bis 300 U / min und Doppelmotor, beide Einzel -Phase und dreiphasig.



RISCALDATORI PER BORSE TERMICHE - HEATERS FOR THERMAL BAGS

CHAUFFAGES POUR SACS THERMIQUES - HEIZUNGEN FÜR THERMISCHE



FORNETTO SCALDA PIASTRE - PLATE WARMER OVEN - CHAUFFE-ASSIETTE FOUR - TELLERWÄRMER



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSORI - ZUBEHÖR



ABBATTITORE DI FUMI - SMOKE FILTER - SOUFFLE DE FUMÉE - RAUCHBLAST

1. Dati tecnici

Ingombro (LXPXH) 450x600x650 40 cm verticali in più per l'aspiratore, **Peso** 40 kg vuoto, 65 kg pieno, **Materiale** acciaio inox 316, **Portata pompa** 35 l/m, **Potenza** 0.37 Kw, **Absorbimento** 4.6A 230V, **Portata fumi** tra 200 e 1000 mc/h (aspirato), **Temp. Uscita** 50 gradi circa

1. Technical data

Overall dimensions (LXWXH) 450x600x650 40 cm more vertical for the aspirator, **Weight** 40 kg empty, 65 kg full, **Material** 316 stainless steel, **Pump flow rate** 35 l / m, **Power** 0.37 Kw, **Absorption** 4.6A 230V, **Smoke flow rate** between 200 and 1000 mc / h (aspirated), **Outlet temp.** 50 degrees approximately

1. Données techniques

Dimensions hors tout (LXPXH) 450x600x650 40 cm plus vertical pour l'aspirateur, **Poids** 40 kg à vide, 65 kg plein, **Matériau** Inox 316, **Débit de la pompe** 35 l / m, **Puissance** 0,37 Kw, **Absorption** 4,6A 230V, **Débit de fumée** entre 200 et 1000 mc / h (aspiré), **température de sortie** 50 degrés environ

1. Technische Daten

Gesamtabmessungen (LXBXH) 450x600x650 40 cm vertikaler für den Aspirator, **Gewicht** 40 kg leer, 65 kg voll, **Material** 316 Edelstahl, **Pumpendurchfluss** 35 l / m, **Leistung** 0,37 kW, **Absorption** 4,6 A 230 V, **Rauchdurchfluss** zwischen 200 und 1000 mc / h (abgesaugt), **Auslasstemperatur** ungefähr 50 Grad



MAMA BIGA

Mamma Biga®



La prossima rivoluzione nel mondo della pizza!! Con il numero di pizzerie in crescita esponenziale negli ultimi anni che desiderano utilizzare le tecniche moderne di pre-fermentazione nei loro impasti dove la temperatura è cruciale, i pizzaioli di tutto il mondo stanno affrontando il problema della consistenza nella loro tecnica dovuta all'impossibilità di aggiungere al proprio posto di lavoro quelle enormi e costose celle di lievitazione che sono ingombranti per la maggior parte delle piccole cucine all'interno di pizzerie o ristoranti. Mamma Biga® è una cella ferma-lievitazione con la dimensione più piccola disponibile sul mercato che può essere posizionata praticamente ovunque sia verticalmente che in orizzontale sotto un comune tavolo da lavoro per i migliori risultati! Con la sonda in acciaio inox a immersione la temperatura può essere misurata dalla parte centrale di qualsiasi impasto per una precisione incredibile fino ad ora non disponibile ed inoltre consente di inserire la farina all'interno per l'impasto del giorno successivo! Verrà spedito con una scelta di combinazioni possibili di contenitori in plastica in modo che l'utente possa adattarlo alle sue particolari esigenze!

The next best thing to happen to the world of pizza! With the number of pizzerias growing exponentially in recent years wishing to use modern techniques of pre-fermentation in their doughs where the temperature is crucial, pizza makers all over the world are facing the problem of consistency in their technique due to the impossibility of adding to their workplace those huge and expensive leavening cells which are bulky for the most small kitchens in pizzerias or restaurants.

Mamma Biga® is the smallest proving cabinets available on the market that can be positioned virtually anywhere both vertically and horizontally under a common work table for the best results! With the stainless steel immersion probe, the temperature can be measured from the central part of any dough for incredible precision not available until now and also allows you to insert the flour inside for the dough for the next day! It will be shipped with a choice of possible combinations of plastic containers so that the user can adapt it to his particular needs!

La prochaine révolution dans le monde de la pizza! Avec le nombre de pizzeria en croissance exponentiel depuis ces dernières années, qui désirent utilisées les techniques modernes de pré-fermentation pour leurs pâtes où la température est cruciale, les pizzaiolos du monde entier affrontent le problème de la consistance dû parfois à l'impossibilité d'intégrer sur le poste de travail, d'énormes chambre de levain qui sont très encombrantes pour la majeure partie des petites cuisine à l'intérieur des pizzerias ou restaurants. Mamma Biga est une chambre de levain contrôlée, aux dimensions plus réduite enfin disponible sur le marché, qui peut-être positionnée presque partout soit verticalement soit horizontalement, sous un plan de travail pour avoir les meilleurs résultats! Avec la sonde en acier inox à immersion, la température peut être mesuré au centre de la pâte pour une incroyable précision jusqu'à présent non disponible et permet aussi d'insérer la farine à l'intérieur de la pâte destiné au jour suivant! Elle peut être expédié avec un choix de différent conteneurs en plastique de façon à ce que l'utilisateur puisse l'adapter à ses exigences!

Die nächste Revolution in der Welt der Pizza !! Da die Zahl der Pizzerien in den letzten Jahren exponentiell gestiegen ist und moderne Vorfermentationstechniken in ihren Teigen eingesetzt werden soll, bei denen die Temperatur entscheidend ist, stehen Pizzabäcker auf der ganzen Welt vor dem Problem der Konsistenz ihrer Techniken, da es unmöglich ist, diese riesigen und zu addieren teure Sauerteigzellen, die für die meisten kleinen Küchen in Pizzerien oder Restaurants an Ihrem Arbeitsplatz umständlich sind. Mamma Biga® ist ein Retarder-Prüfer mit der kleinsten auf dem Markt erhältlichen Größe, der praktisch überall vertikal und horizontal unter einem gemeinsamen Arbeitstisch positioniert werden kann, um die besten Ergebnisse zu erzielen! Mit der Edelstahl-Tauchsonde kann die Temperatur vom zentralen Teil eines jeden Teigs aus gemessen werden, um eine unglaubliche Präzision zu erzielen, die bisher nicht verfügbar war. Außerdem können Sie das Mehl für den nächsten Tag in den Teig einführen! Es wird mit einer Auswahl möglicher Kombinationen von Kunststoffbehältern geliefert, damit der Benutzer es an seine speziellen Bedürfnisse anpassen kann!





Specificazioni

- 0 - 30 Temperatura selezionabile
- Fino a 20 kg di impasto e 20 kg di farina
- Sonda in acciaio inox per misurazioni al cuore
- Display multifunzione di facile lettura
- Porta in acciaio inox a calamita
- Kit ruote opzionale per un facile trasporto
- Posizionamento verticale o orizzontale
- Varietà di contenitori disponibili tra cui scegliere

Specifications

- 0 - 30 Temperature range
- Up to 20kg of Preferment dough and 20 kg of flour
- Stainless steel probe for core measurements
- Multifunction easy to read display
- Stainless steel door with magnet
- Optional heavy duty wheels for easy transportation
- Vertical or horizontal positioning
- Mutlitude of trays available to choose from

Caractéristiques

- 0 - 30 Température sélectionnable
- Jusqu'à 20 kg de pâte et 20 kg de farine
- Sonde en acier inoxydable pour les mesures au cœur
- Écran multifonction facile à lire
- Porte magnétique en acier inoxydable
- Kit de roues en option pour un transport facile
- Placement vertical ou horizontal
- Variété de conteneurs disponibles au choix

Spezifikationen

- 0 - 30 Wählbare Temperatur
- Bis zu 20 kg Teig und 20 kg Mehl
- Edelstahlsonde für Kernmessungen
- Einfach zu lesendes Multifunktionsdisplay
- Magnetische Edelstahltür
- Optionaler Radsatz für einfachen Transport
- Vertikale oder horizontale Platzierung
- Verschiedene Behälter zur Auswahl



Misure - Size Les mesures - Maße

MAMA BIGA		VERTICALE	ORRIZZONTALE
LARGHEZZA WIDTH	CM	61	107
PROFONDITA' DEPTH	CM	57	57
ALTEZZA HEIGHT	CM	107	61
ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRIC SUPPLY	W	230V 3~ 50Hz	
POTENZA ELETTRICA TOTALE TOTAL POWER CONSUMPTION	W	230	
PESO WEIGHT	kg	40	

Gran Maestro Piergiorgio Giorilli



Contatti - Contacts - Contacts - Kontakte

Gianfranco Dorigo

Italia - 0039 393 9258726

United Kingdom - 0044 7454 899612

UK

SLOVENIA

SAUDI ARABIA

AUSTRALIA

FRANCE

BELGIUM

CHINA

RUSSIA

SPAIN

AUSTRIA

IRELAND

POLAND

DORIGO OVENS IN THE WORLD

JAPAN

ITALY

GERMANY

INDIA

IRELAND

UKRAINE

KYRGYSTAN

BRASIL

GEORGIA

USA

CYPRUS

RUSSIA

SWITZERLAND



FORNI DORIGO

Via Gritti, 48 30021 Caorle - Venezia Italia

Via Einstein, 10 35010 Casalserugo Padova - Italia

Tel ITA 00393939158726 - Mob UK 00447454899612

Website www.fornidorigo.com

<https://www.youtube.com/user/fornidorigo>