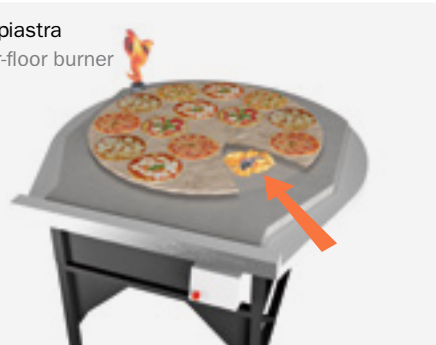




Sottopiastra
Under-floor burner



Mod. R1

FORNO ROTANTE 1 BOCCA - LEGNA/GAS/COMBINATO 1 DOOR ROTATING OVEN - WOOD/GAS/COMBINED

Ottimo per locali che vogliono un forno compatto che consumi poco ma che possa produrre molte pizze con facilità sia di cottura che di utilizzo.

Il forno rotante 1 bocca è più compatto e leggero, ma grazie alla sua curata progettazione permette un utilizzo prolungato ad un costo di gestione bassissimo, ha una sola bocca per ridurre i consumi. Il pacchetto della piastra rotante è composto da 3 strati di materiali diversi: 2 isolanti termici ed il piano cottura di spessore 12 cm.

La parte sottostante fissa è inoltre composta da altri 2 strati di materiale isolante di 10 cm di spessore.

É possibile avere doppio bruciatore platea cielo.

A parità di ingombro esterno si può scegliere tra 3 misure di piano cottura: Ø 125 cm, Ø 135 cm oppure Ø 145 cm.

Per chi sceglie il forno solo a legna, si consiglia il forno con piano cottura Ø 125 cm perchè si ha più spazio per la legna.

Per chi sceglie il forno a gas combinato, si consiglia il forno con piano cottura Ø 135 cm poichè rimane più spazio per le pizze.

Per chi sceglie il forno solo a gas, si consiglia il forno con piano cottura di dimensioni Ø 145 cm, oppure Ø 115 cm per locali di piccole dimensioni o per chi ha problemi di spazio.

This oven is ideal for restaurants that need a solid oven that allows a minimum consumption while at the same time guaranteeing an extremely simple use and the ability to cook a large number of pizzas.

The 1 door rotating oven is more compact and light, but thanks to its accurate design it allows an extended use at a very low running cost. It has a single door to reduce consumption.

The rotating plate is made up with 3 layers of different materials: 2 thermal insulating layers and a 12 cm thick baking top. The fixed lower part is then made up with 2 layers of insulating material which are 10 cm thick.

Possibility of a double top and bottom burner.

The customer can choose among 3 baking top dimensions while keeping the same external dimensions: Ø 125 cm, Ø 135 cm or Ø 145 cm.

In case of a wood-burning oven, we recommend use of a baking top featuring a Ø of 125 cm, since there is more space for wood.

In case of a gas or combined (wood&gas) oven, we recommend use a baking top featuring a Ø of 135 cm, since there is more space for pizzas. In case of a gas-burning oven, we recommend use a baking top featuring a Ø of 145 cm or Ø 115 cm for small restaurants or for those who have space problems.





QUADRO COMANDI TOUCH CONTROL BOARD WITH TOUCH SCREEN

Per una gestione moderna e completa del forno. Sia della rotazione che della regolazione del gas.

For a modern and complete management of the oven, both in terms of rotation speed and gas control.



QUADRO COMANDI PROFESSIONAL PROFESSIONAL CONTROL BOARD

Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione tramite un potenziometro, invertire il senso di marcia ed è inoltre possibile selezionare la velocità di infornata e di cottura. This control board allows adjustments of the rotation speed by means of a potentiometer, the reversion of rotation direction and the selection of the speed of baking and cooking.



QUADRO COMANDI EASY EASY CONTROL PANEL

Per una gestione manuale della rotazione. For a manual control of the rotation.

FORNO 1 BOCCA - CARATTERISTICHE TECNICHE 1 DOOR OVEN - TECHNICAL FEATURES

MODELLO - MODEL	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca Door width	cm	54/68	54 / 68	54/68 / 82	54/68 / 82	54/68 / 82
Consumo corrente Power consumption	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	1300	1500	1600	1650	1800
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	5 - 6	7 - 8	8 - 9	10 - 12	13 - 15
Alimentazione Supply		Legna - Gas Wood - Gas	Legna - Gas Wood - Gas	Legna - Gas Wood - Gas	Legna - Gas Wood - Gas	Gas
Brucciatore sottopiastra Under-floor burner		•	•	•	•	•

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. - Minimum dimensions of chimneys: Ø 20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	163	177	200	200	200
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	152	172	195	195	195
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	190	195	200	200	200
D	cm	120	120	120	120	120
E	cm	105	112	138	138	138
F	cm	94	94	116	116	116
G	cm	105	135	149	149	149
Sporgenza piedi fascia External band projection over the feet of the oven	cm	17	11	10	10	15

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features of the gas installation

