



Mod. R1

## FORNO ROTANTE 1 BOCCA - LEGNA/GAS/COMBINATO FOUR TOURNANT A 1 BOUCHE - A BOIS/A GAZ/COMBINE

**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.

È 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.

Ce four est l'idéal pour les restaurants qui désirent avoir un four compact en mesure de garantir une consommation réduite d'énergie et en même temps capable de produire un nombre élevé de pizzas. Il est recommandé pour sa facilité d'utilisation.

Le four tournant à 1 bouche est plus compact et léger. Toute fois, il est conçu de façon à garantir une utilisation prolongée et à réduire les coûts d'exploitations. En outre, étant doté d'une seule bouche, il réduit la consommation d'énergie. La sole tournante est composée par 3 couches de matériaux différents : 2 isolants thermiques et une sole de cuisson avec une épaisseur de 12 cm. La partie inférieure est fixe et se compose de 2 couches de matériaux isolants avec une épaisseur de 10 cm. L'épaisseur des matériaux utilisés et les différentes couches d'isolation ne changent en aucune façon la qualité du four. Possibilité d'avoir un double brûleur en haut et en bas. La sole de cuisson est disponible en 3 mesures différentes, tout en garantissant la même surface d'encombrement: Ø 125 cm, Ø 135 cm ou Ø 145 cm. Pour les fours à bois, il est recommandé d'utiliser une sole de cuisson de 125 cm, ce qui vous permet d'avoir plus de place pour le bois. Pour les fours à gaz combinés, il est recommandé d'utiliser une sole de cuisson de 135 cm, ce qui vous permet d'avoir plus de place pour les pizzas.

Enfin, pour les fours à gaz, il est recommandé d'avoir une sole de cuisson de 145 cm ou de 115 cm, idéal pour les restaurants les plus petits ou ayant des problèmes d'encombrement.



### QUADRO COMANDI TOUCH TABLEAU DE COMMANDE TOUCH

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

Pour une gestion moderne et complète du four, aussi bien au niveau de la rotation que du réglage du gaz.



### QUADRO COMANDI PROFESSIONAL - TABLEAU DE COMMANDE PROFESSIONNEL

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. Le tableau de commande permet de régler la vitesse de rotation à l'aide d'un potentiomètre, d'inverser le sens de rotation et de sélectionner le temps de cuisson.



Per una gestione manuale della rotazione.  
Pour une gestion manuelle de la rotation.

## FORNO 1 BOCCA - CARATTERISTICHE TECNICHE FOUR À 1 BOUCHE - DONNÉES TECHNIQUES

MODELLO - MODÈLE	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura Hauteur de la sole de cuisson	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca Largeur de la bouche	cm	54/68	54 / 68	54/68 / 82	54/68 / 82	54/68 / 82
Consumo corrente Consommation de courant	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) Poids total (finition standard)	Kg	1300	1500	1600	1650	1800
Capienza pizze Capacité en nombre de pizzas	n.	5 - 6	7 - 8	8 - 9	10 - 12	13 - 15
Alimentazione Alimentation		Legna - Gas (à bois - à gaz)	Legna - Gas (à bois - à gaz)	Legna - Gas (à bois - à gaz)	Legna - Gas (à bois - à gaz)	Gas
Bruciatore sottopiastra Brûleur sous-plaque		•	•	•	•	•
Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. - Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm						
DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	163	177	200	200	200
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	152	172	195	195	195
C - ALTEZZA - HAUTEUR	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 Avancée des pieds de la bande	cm	17	11	10	10	15

\*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13  
Pour les caractéristiques de l'installation à gaz, voir page 13

