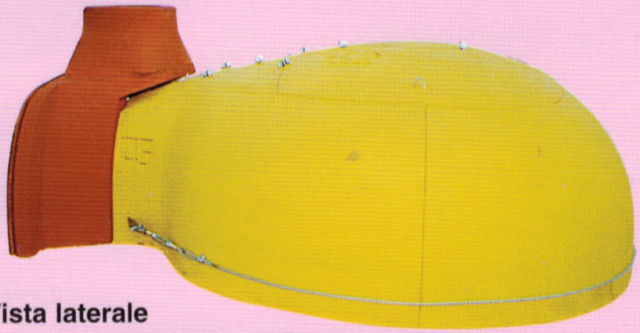
FORNO A LEGNA e/o GAS
IN MATERIALE REFRATTARIO PREFABBRICATO
• SPECIALE PER PIZZERIA - PANIFICIO - PORCHETTA •



Esempio di ambientazione del nostro forno in un locale pizzeria.

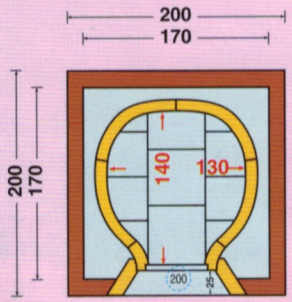


Vista frontale
della parte refrattaria del forno con cappetta

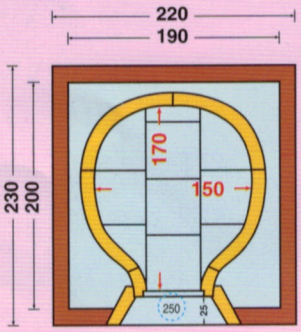


Vista laterale
della parte refrattaria del forno con cappetta

DIMENSIONI NECESSARIE PER IL MONTAGGIO DEL FORNO IN UN BASAMENTO IN MURATURA



FORNO SPECIALE PER PIZZERIA
• TIPO 35 •
(misura interna 140 x 130 - peso kg. 680)



FORNO SPECIALE PER PIZZERIA
• TIPO 45 •
(misura interna 170 x 150 - peso kg. 950)

Il forno ha le seguenti caratteristiche:

- ❑ è composto da vari elementi componibili in malte refrattarie speciali;
- ❑ il piano di cottura è costituito da lastre di materiale refrattario speciale con elevata resistenza termica e all'abrasione;
- ❑ le parti del rivestimento esterno del forno sono in metallo zincato, assemblato con l'impiego di bulloni;
- ❑ in corrispondenza dell'imbocco viene montata una cappetta prefabbricata predisposta per l'innesto della canna fumaria e l'inserimento di un termometro di precisione. Saranno forniti tutti i migliori isolanti atti alla coibentazione del forno;
- ❑ il forno ha la proprietà di accumulare e di mantenere la temperatura costante per tutto il tempo necessario alle varie cotture;
- ❑ il forno richiede una quantità minima di legna per il suo funzionamento, risultando molto economico.

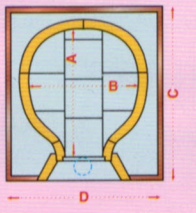
Soluzioni per l'installazione

1) Forno con rivestimento metallico **già montato** e coibentato, da piazzare con autogru ed eventuale transpallet per l'inserimento nel locale pizzeria.

2) Forno con rivestimento metallico **smontato**, componibile da montare direttamente dentro il locale pizzeria.

3) Forno prefabbricato, refrattario **da montare** in un vostro basamento in muratura.

FORNO SPECIALE PER PIZZERIA CON RIVESTIMENTO METALLICO ZINCATO VERSIONE RETTANGOLARE



VERSIONE STANDARD RETTANGOLARE

Tipo del forno	Capacità pizze	Piano di cottura Lunghezza A	Piano di cottura Larghezza B	Misura esterna del rivestimento Lunghezza C	Misura esterna del rivestimento Larghezza D	Peso
25	4/5	110	110	155	150	Kg 1200
35	7/9	140	130	190	170	Kg 1800
45	12/15	170	150	225	190	Kg 2000
80	25/30	240	200	300	250	Kg 3200
Altezza totale del rivestimento metallico 200 cm.						
Forno a legna di grandi dimensioni speciale per panificio						
140	100 pezzi ca. da 1 kg.	300	300			



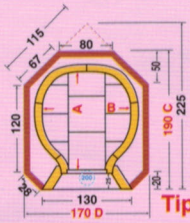
Vista frontale
Forno a legna per pizzeria completo di rivestimento metallico di forma rettangolare



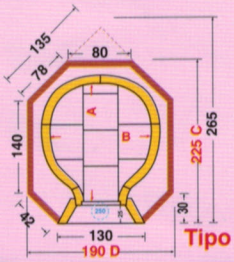
Vista laterale
Forno a legna per pizzeria completo di rivestimento metallico di forma rettangolare

N.B.: i mattoncini sulla facciata e le verniciature sono a richiesta

FORNO CON RIVESTIMENTO METALLICO ZINCATO VERSIONE SAGOMATA



Tipo 35



Tipo 45

Richiedere depliant specifico Forni per pizzeria