



FORNO NAPOLI ROTANTE LEGNA/GAS/COMBINATO FOUR TOURNANT NAPLES À BOIS/À GAZ/COMBINÉ

CAMBIAMO LE FORME MA NON LA SOSTANZA

la tradizione dei forni prefabbricati M.A.M. uniti alla insormontabile forma dei forni napoletani crea un connubio vincente.

Personalizzabile con vari tipi di mosaici, logo e scritte.

Come da tradizione ancora oggi la cottura della pizza avviene esclusivamente in forni a legna, o gas dove si raggiunge una temperatura di cottura da 300 a 400°C, essenziale per ottenere la vera pizza napoletana e non.

Il forno rotante 1 bocca NAPOLI 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 rotante con spessore 12 cm.

LA FORME A CHANGÉE, MAIS PAS LA SUBSTANCE.

La tradition des fours préfabriqués M.A.M. combinée avec l'insurmontable forme des fours typiques de Naples crée une solution gagnante.

Ce four est personnalisable avec de différents types de mosaïques, de logos et d'inscriptions.

Dans le respect de la tradition, aussi aujourd'hui la cuisson de la pizza se fait exclusivement dans des fours à bois ou à gaz, à une température de cuisson de 300 à 400 °C, ce qui est essentiel afin d'obtenir la véritable pizza de Naples ou n'importe quel type de pizza.

Le four tournant NAPLES à 1 bouche, grâce à son design soigné permet une utilisation prolongée à des coûts de gestion très bas ; en effet, ayant une seule bouche il réduit la consommation d'énergie.

La plaque tournante est composée par 3 couches réalisées à partir de matériaux différents: 2 couches d'isolants thermiques et une plaque tournante ayant une épaisseur de 12 cm.



QUADRO COMANDI TOUCH TABLEAU DE COMMANDE TOUCH

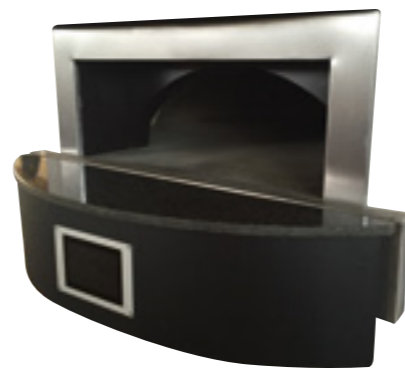
Per una gestione moderna e completa del forno. Sia della rotazione che della regolazione del gas.

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

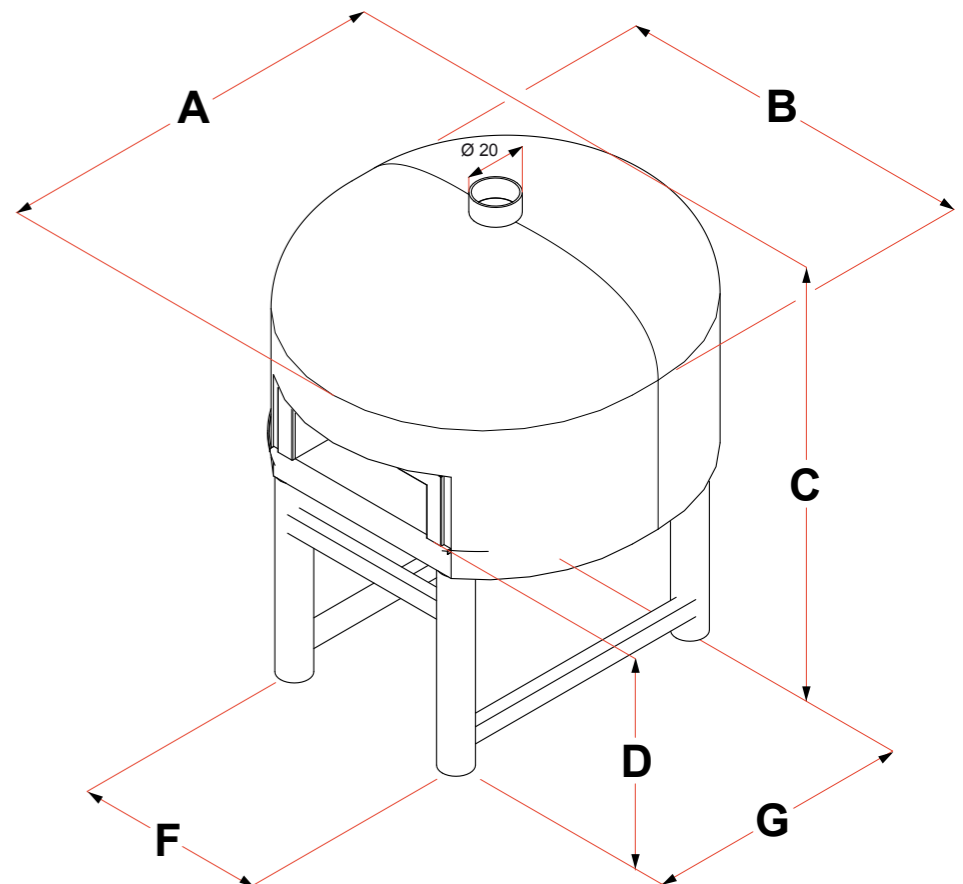
Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione tramite un potenziometro, invertire il senso di marcia ed è inoltre possibile selezionare la velocità di infornata e di cottura. Le tableau de commande permet de régler la vitesse de rotation à l'aide d'un potentiomètre, d'inverser le sens de rotation et de sélectionner le temps de cuisson.



DAVANZALINO IN MARMO BASE D'APPUI EN MARBRE

FORNO NAPOLI - CARATTERISTICHE TECNICHE FOUR - DONNÉES TECHNIQUES

MODELLO - MODÈLE	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura Hauteur de la sole de cuisson	cm	200/220	200/220	200/220	200/220
Larghezza bocca Largeur de la bouche	cm	54/68	54/68	54/68	54/68
Consumo corrente Consommation de courant	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) Poids total (finition standard)	Kg	1300	1700	2000	2100
Capienza pizze Capacité en nombre de pizzas	n.	5/6	7/8	10/12	13/15
Alimentazione Alimentation		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 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	180	187	220	220
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	160	174	200	200
C - ALTEZZA - HAUTEUR	cm	200-220	200-220	200-220	200-220
D	cm	100-120	100-120	100-120	100-120
F	cm	109	109	116	116
G	cm	105	135	149	149





FORNO NAPOLI STATICO LEGNA /COMBINATO FOUR NAPLES STATIQUE À BOIS/COMBINÉ

CAMBIAMO LE FORME MA NON LASOSTANZA

La tradizione dei forni prefabbricati M.A.M. uniti alla insormontabile forma dei forni napoletani crea un connubio avvincente....

Come da tradizione ancora oggi La cottura della pizza avviene esclusivamente in forni a legna, o gas dove si raggiunge una temperatura di cottura da 300 a 400°C, essenziale per ottenere la vera pizza napoletana e non.

Ideale per pizzerie che vogliono mantenere la tradizione utilizzando una forma esterna di design non rinunciando ad un'ottima qualità di cottura.

LA FORME A CHANGÉE, MAIS PAS LA SUBSTANCE

La tradition des fours préfabriqués M.A.M. combinée avec l'insurmontable forme des fours typiques de Naples crée une solution gagnante.

Dans le respect de la tradition, aussi aujourd'hui la cuisson de la pizza se fait exclusivement dans des fours à bois ou à gaz, à une température de cuisson de 300 à 400 °C, ce qui est essentiel afin d'obtenir la véritable pizza de Naples ou n'importe quel type de pizza. Ce four est l'i déal pour les pizzerias qui veulent garder la tradition tout en utilisant une forme extérieure moderne et ne renonçant pas à une excellente qualité de cuisson.



DAVANZALINO IN MARMO BASE D'APPUI EN MARBRE

FORNO NAPOLI - CARATTERISTICHE TECNICHE FOUR NAPLES - DONNÉES TECHNIQUES

PIANO DI COTTURA - SOLE DE CUISSON	UM	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
Altezza piano di cottura Hauteur de la sole de cuisson	cm	200/220	200/220	200/220	200/220
Larghezza bocca Largeur de la bouche	cm	46	54/68	54/68	54/68
Peso totale (finitura standard) Poids total (finition standard)	Kg	800	1100	1300	2000
Capienza pizze Capacité en nombre de pizzas	n.	4/5	7/8	10/12	13/15
Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. - Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm					
DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	158	180	187	220
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	138	160	174	200
C - ALTEZZA - HAUTEUR	cm	200-220	200-220	200-220	200-220
D	cm	100-120	100-120	100-120	100-120
F	cm	810	109	109	115
G	cm	106	105	105	149
Sporgenza piedi frontale Avancée des pieds en avant	cm				

