

# FORNO LEGNAMATIC

THE BEST PIZZA OVENS

[www.fornolegnamatic.it](http://www.fornolegnamatic.it) - [www.fornipizzeria.com](http://www.fornipizzeria.com)

[www.ristoshop.com](http://www.ristoshop.com) - [www.abbigliamentocucina.it](http://www.abbigliamentocucina.it)

FORNI CASALINGHI  
E  
FORNI PER CAMION PIZZA PROFESSIONALI



# *INDICE*

## LINEA PIZZA EXPRESS

- PIZZA EXPRESS 4
- PIZZA EXPRESS 3
- PIZZA EXPRESS 2
- PIZZA EXPRESS 1

## LINEA GARDEN

- BASE
- GRANLUSSO BASE
- GRANLUSSO CON BASE  
O CON CARRELLO
- GRANLUSSO VIAGGIO

# I forni PIZZA EXPRESS 4

## INTERNO IN MATTONI O IN ACCIAIO

I pizza Express 3 e 4 sono forni con un design moderno, di alta qualità e durata.

L'interno è in refrattario trattiene il calore tra 6-8 ore.

Sono disponibili in due formati standard.

\* 85x68cm. (Misure interne)

\* 75x55cm. (Misure interne)

Essi sono dotati di un termometro e di un regolatore di aria sulla porta con luce di ingresso.

Questi forni possono fare il tradizionale maialino da latte arrosto, pizze, pane e altro.

Vengono forniti con porta semplice, senza vetro.

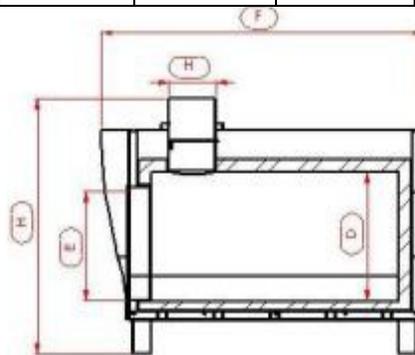
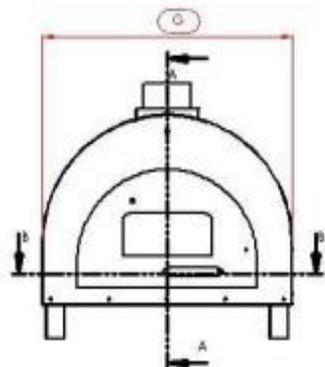
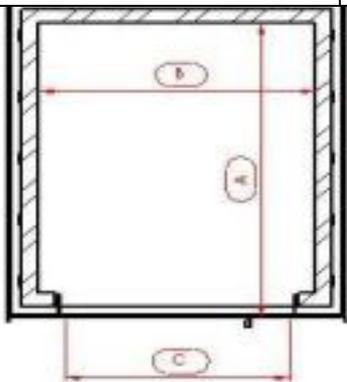
In caso di rottura, i mattoni possono essere facilmente interscambiati



Peso (kg)	130
Termometro	Incluso
Regolatore dei fumi	Incluso
Gambe di appoggio	Incluse
Carrello	Opzionale



Modello forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Pizza Express 4	75	55	45	38	28	90	76	75	15

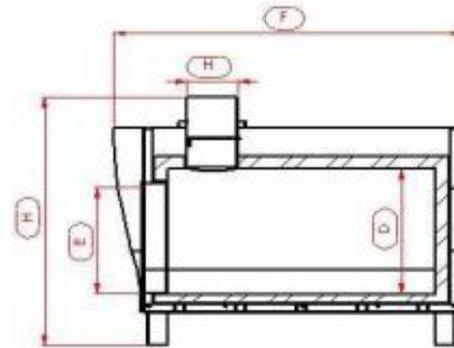
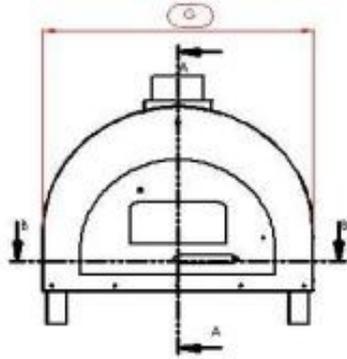
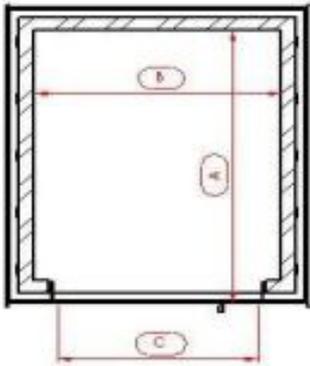


# I forni PIZZA EXPRESS 3

**INTERNO IN MATTONI O IN ACCIAIO**



Peso (kg)	145
Termometro	Incluso
Regolatore dei fumi	Incluso
Gambe di appoggio	Incluse
Carrello	Opzionale



Modello forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Pizza Express 3	86	68	53	40	30	103	80	80	15

# I forni PIZZA EXPRESS 2

Pizza Express 2 è un forno con un design moderno, di alta qualità e durata.

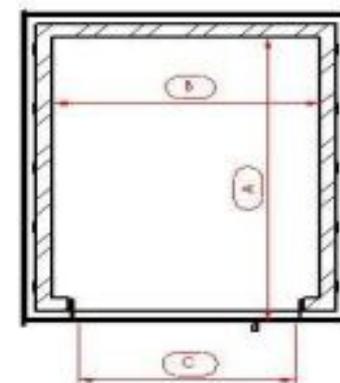
La base è refrattaria e il tunnel interno è costruito in acciaio INOX, che consente di raggiungere la temperatura di lavoro in fretta.

Mantiene il calore per 2 o 3 ore.

È disponibile in dimensioni standard 60x60cm. (Misure interne).

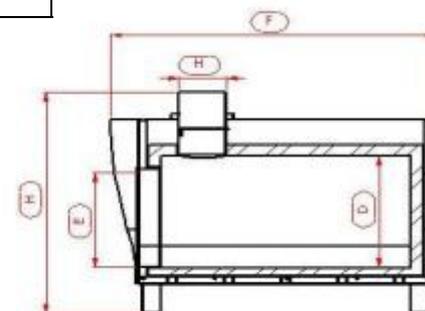
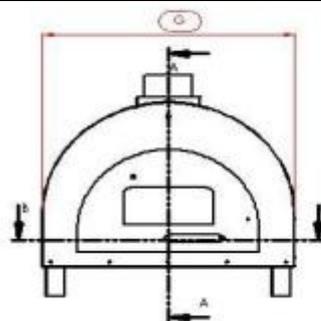
Esso è dotato di un termometro e di un regolatore di aria sulla porta con luce di ingresso.

Questo forno può fare pizze, pane e altro. Vengono forniti con porta semplice, senza vetro.



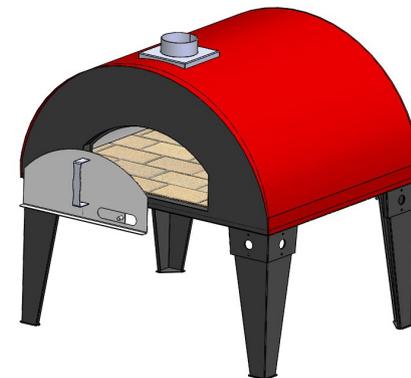
Modello forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
<b>Pizza Express 2</b>	60	60	35	30	20	75	70	65	15

Peso (kg)	45
Termometro	Incluso
Regolatore dei fumi	Incluso
Gambe di appoggio	Escluse
Carrello	Escluso



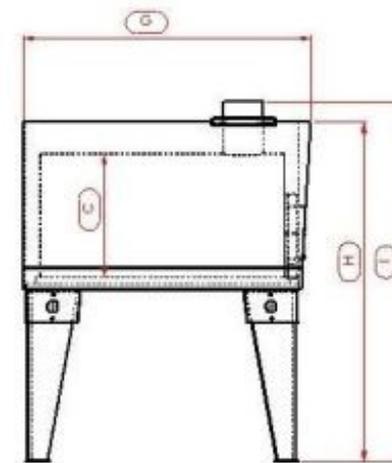
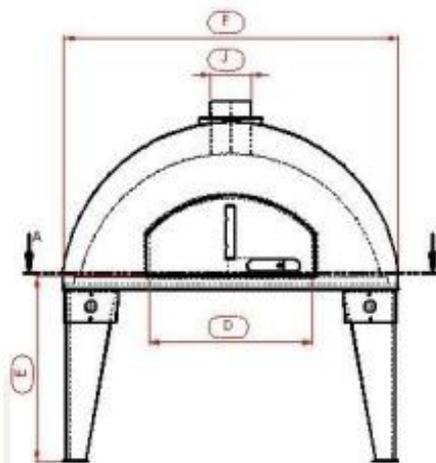
# I forni PIZZA EXPRESS 1

**INTERNO IN MATTONI O IN ACCIAIO**



Modello forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
<b>Pizza Express 1</b>	120	150	60	70	90	165	142	164	174	20

Peso (kg)	250 / 450
Termometro	Incluso
Regolatore dei fumi	Escluso
Gambe di appoggio	Incluse
Carrello	Opzionale



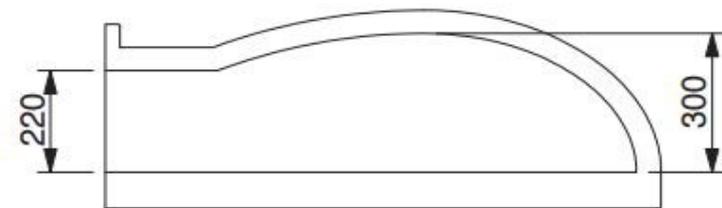
# Forni linea Garden – modello BASE

Questo set base può essere costruito in 15 minuti.  
Grazie alle serrature sofisticate non c'è bisogno di alcun sigillante.  
Questo forno è destinato ad essere chiuso.  
Disponibile anche con un portale smaltato colorato incluso nel prezzo.

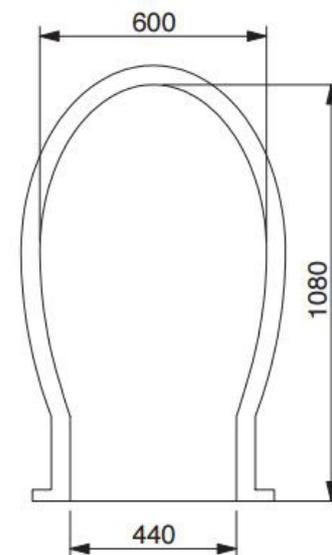
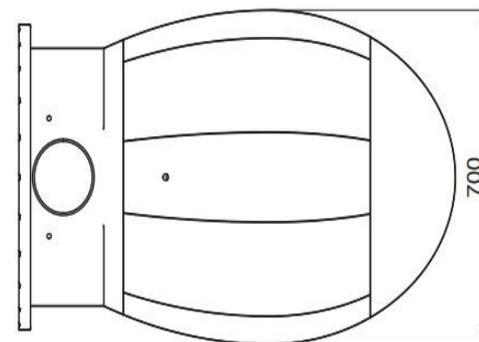
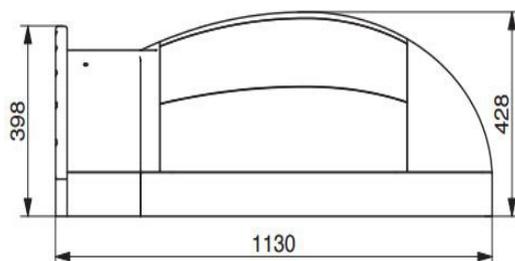
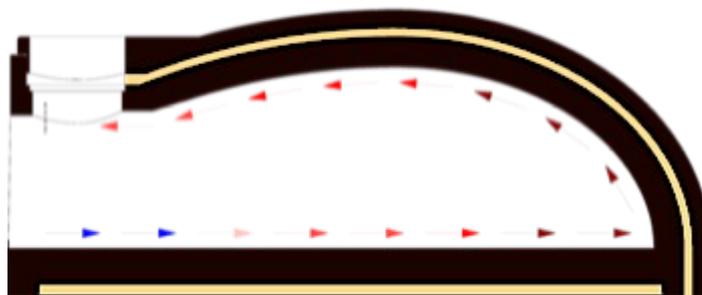
Le varianti contengono:

- Set di forme calcinabili refrattarie (11 pezzi)
- Porta di metallo con regolazione

Il set viene spedito disassemblato.  
Peso del forno: 213 Kg



***Ottimo per i camion pizza!***



# Forni linea Garden – modello GRANLUSSO

È possibile costruire questa variante con un'isolamento completo e posizionarlo sul vostro stand a prova di fuoco.

Ogni forno è smaltato a mano per mettere in evidenza la sua bellezza autentica. Pertanto ogni pezzo è unico e originale con una propria struttura di colore e ombra.

## Contiene:

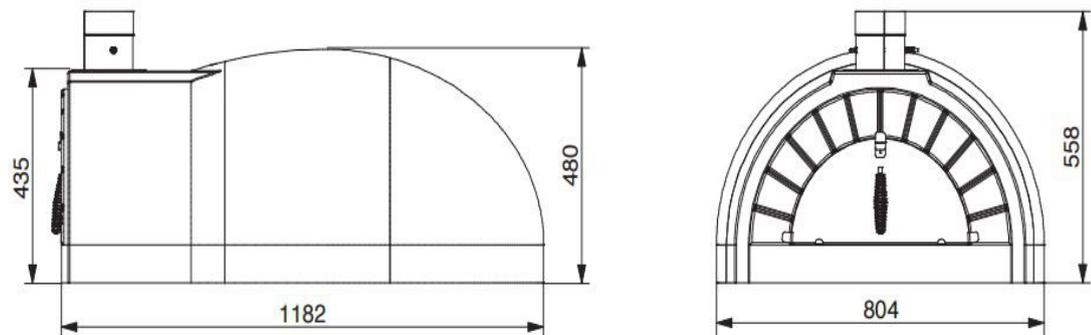
- Set di forme calcinabili refrattarie (11 pezzi)
- Porta di metallo con regolazione
- Coibentazione ceramica Biomat
- Fogli di alluminio
- Mastice siliconico
- Sigillante
- Corpo isolante in ceramica smaltata (4 pezzi)
- Termometro con stelo sulla base (450°C)
- Base dello scarico fumi con ammortizzatore

Il set viene spedito non assemblato

Peso del forno: 288 Kg



Disponibile anche grigio



\*Le dimensioni interne sono uguali al modello base

Attenzione, l'insieme non contiene canna fumaria e camino del tetto, essenziali per una buona ventilazione.

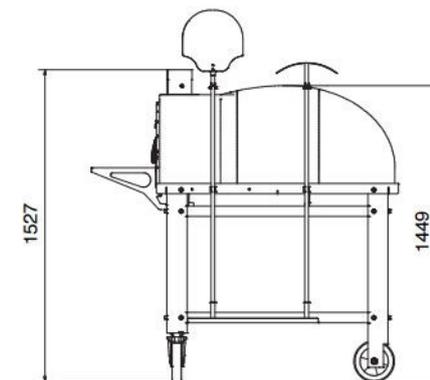
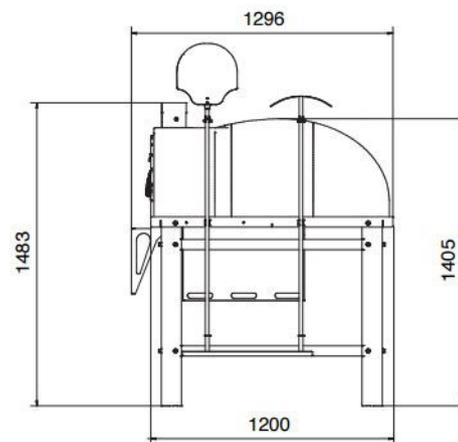
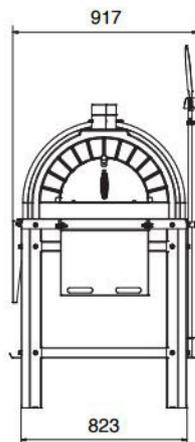
# Forni linea Garden – modello GRANLUSSO base e GRANLUSSO con ruote

Inizia la cottura immediatamente con la variante con base. Rispetto alla variante normale, questa opzione contiene anche uno stand robusto con ripiani utili per la preparazione dei cibi, gli accessori o la legna.

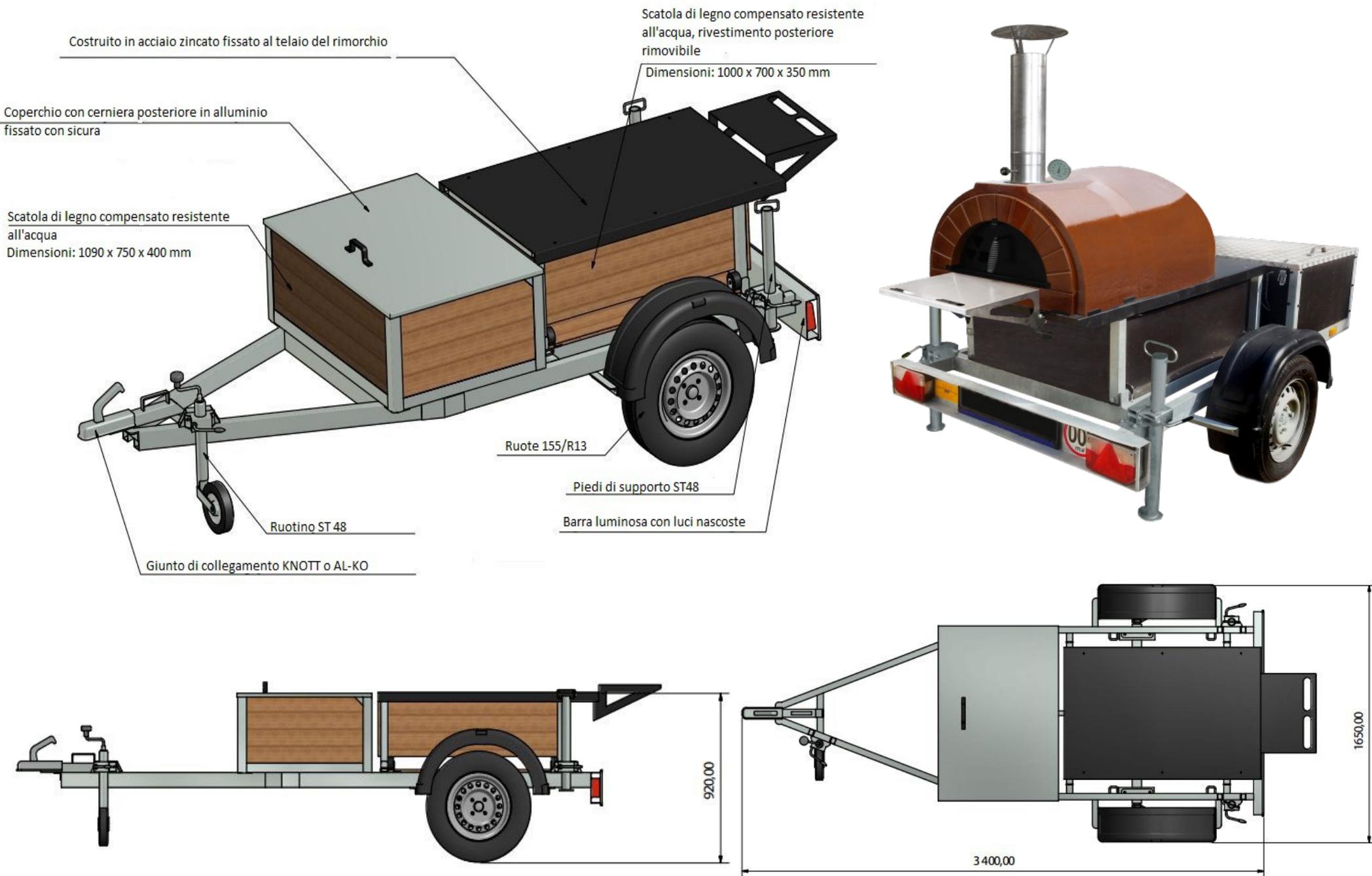
Ogni forno è smaltato a mano per mettere in evidenza la sua bellezza autentica.

Pertanto, ogni pezzo è unico con una propria struttura di colore e ombra.

Contiene gli stessi pezzi del modello GranLusso con l'aggiunta dello stand



# Forni linea Garden – modello GRANLUSSO Viaggio



# Forni per pizza a gas / Nuova serie RP

Nuovi forni per pizza a gas con piastra rotante in acciaio e illuminazione supplementare che offre un controllo visivo diretto sulla fase di cottura. Le caratteristiche principali dei forni RP sono produttività, economia e design. Essi producono pizza perfetta, calzoni ecc.. in tempo minimo. La temperatura desiderata può essere selezionata tramite un' interruttore termico ed è controllata attraverso il termometro analogico. Il modello RP è prodotto in 2 diverse dimensioni, piastra singola (RP1) e piastra doppia (RP2). La costruzione è fatta esclusivamente in acciaio inossidabile e rispetta tutti i sistemi di sicurezza secondo le normative internazionali.

	Dimensioni esterne forno	Dimensioni forno con gambe	Diametro piastra	Potenza	Capacità pizze *
<b>RP1</b>	1280 x 1090 x 660	1280 x 1090 x 1470	1 x 980 Ø	Kw. 16 / 230 V	7 / 8 pizze
<b>RP2</b>	1280 x 1090 x 840	1280 x 1090 x 1650	2 x 980 Ø	Kw. 24 / 230 V	14 / 16 pizze

\*La capacità del forno è data dalla dimensione delle pizze da 30 o 33 cm.





FORNO LEGNAMATIC

THE BEST PIZZA OVENS

[www.fornolegnamatic.it](http://www.fornolegnamatic.it) - [www.fornipizzeria.com](http://www.fornipizzeria.com)

[www.ristoshop.com](http://www.ristoshop.com) - [www.abbigliamentocucina.it](http://www.abbigliamentocucina.it)

FORNI PER PIZZA PROFESSIONALI