
FORNO LEGNAMATIC

THE BEST PIZZA OVENS

www.fornolegnamatic.it - www.fornipizzeria.com

www.ristoshop.com - www.abbigliamentocucina.it

FORNI PER PIZZA PROFESSIONALI



Forni a legna per pizza / Serie D

I forni della serie D sono a cupola e adatti per cuocere le pizze. Sono costruiti con materiale vibrante rifrangente, con un'alta percentuale di ossido di alluminio (Al_2O_3), che garantisce una forte resistenza all'usura e un'elevata robustezza. La forma a cupola della camera di cottura garantisce una cottura uniforme con un basso consumo di legna.

Vengono utilizzati dei materiali isolanti con un basso coefficiente di conducibilità termica. L'alto spessore dell'isolamento aiuta ad ottenere il massimo risparmio. Tutti gli elementi del forno sono posizionati in una custodia che ne permette la mobilità. Vengono prodotti in 3 misure.



Design S



Design C



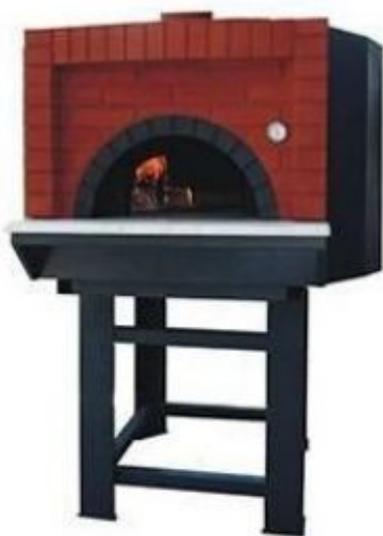
Design K

Forni a legna per pizza / Serie D

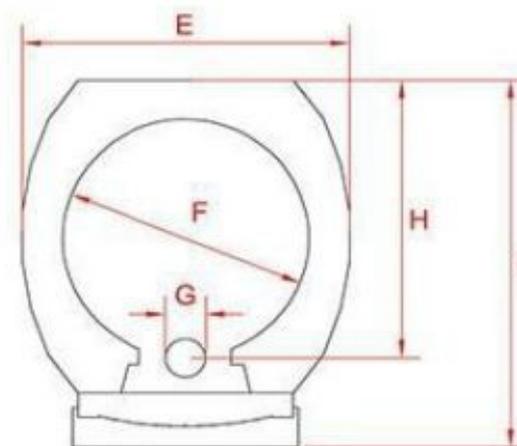
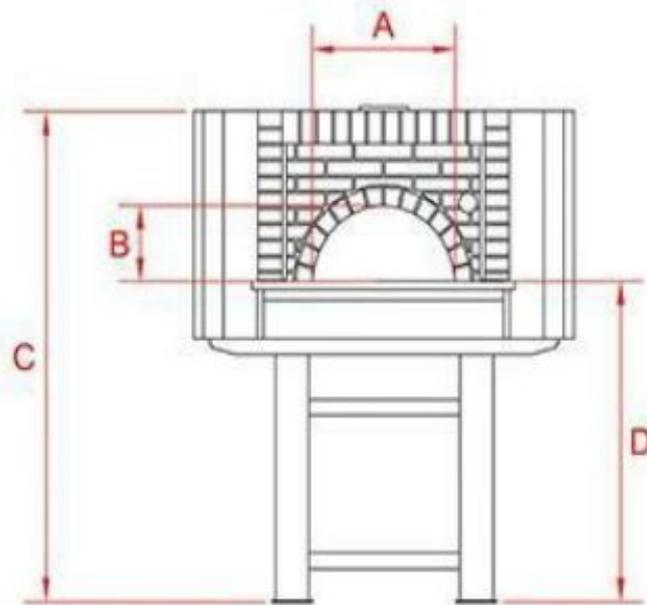
Tipo di forno	D100C	D120C	D140C	D160C
Numero di pizze (30 cm)	4	7	10	13
Produttività /h	60	105	150	195
Consumo di legna /h /kg	3 – 4	4 – 5	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1100	1350	1700	2100

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
D100C	56	24	186	120	135	100	20	117	162
D120C	56	24	186	120	160	120	20	140	185
D140C	56	24	186	120	180	140	20	164	210
D160C	56	24	186	120	200	160	20	182	230

*Dimensioni in cm.



Design C



Forni a legna per pizza / Serie D

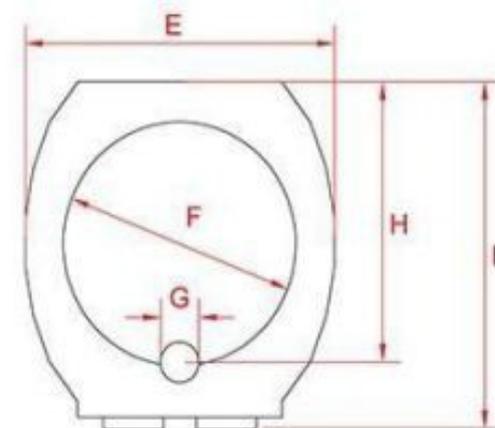
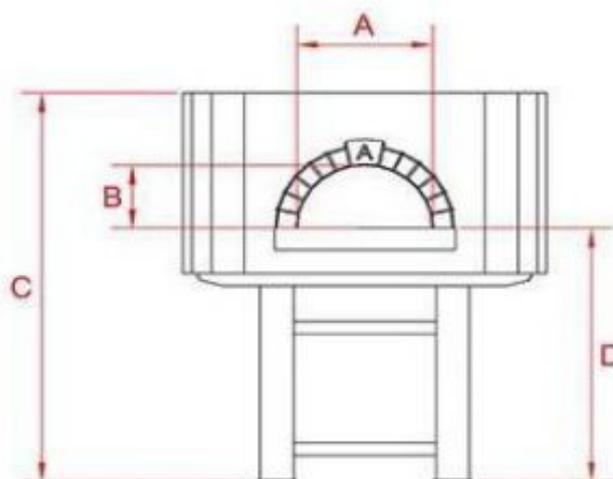
Tipo di forno	D100S	D120S	D140S	D160S
Numero di pizze (30 cm)	4	7	10	13
Produttività /h	60	105	150	195
Consumo di legna /h /kg	3 – 4	4 – 5	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1100	1350	1700	2100

*Dimensioni in cm.

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
D100S	56	24	186	120	135	100	20	117	161
D120S	56	24	186	120	160	120	20	138	185
D140S	56	24	186	120	180	140	20	164	210
D160S	56	24	186	120	200	160	20	183	230



Design S



Forni a legna per pizza / Serie D

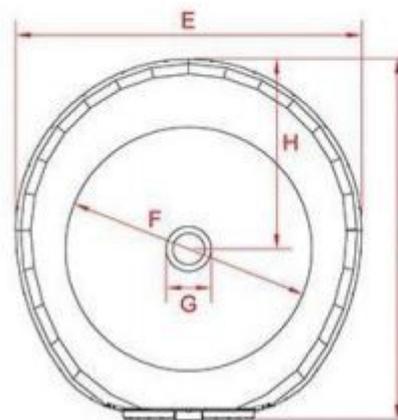
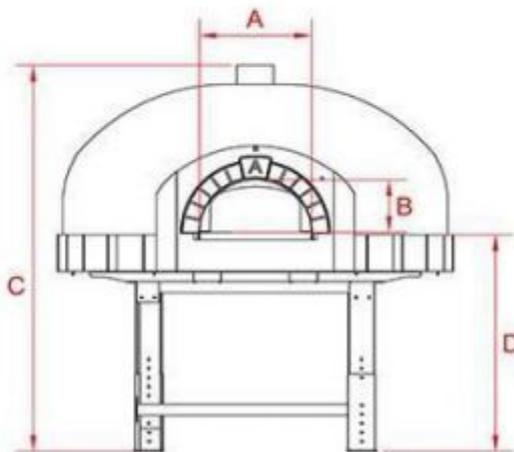
Tipo di forno	D100K	D120K	D140K	D160K
Numero di pizze (30 cm)	4	7	10	13
Produttività /h	60	105	150	195
Consumo di legna /h /kg	3 – 4	4 – 5	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1300	1500	1900	2300

*Dimensioni in cm.

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
D100K	56	24	205	120	145	100	20	73	167
D120K	56	24	210	120	171	120	20	85	190
D140K	56	24	210	120	191	140	20	95	215
D160K	56	24	210	120	210	160	20	105	235



Design K – Mosaico maculato



Mosaico marrone



Rivestimento di silicone



Mosaico Rosso

Forni a legna per pizza / Serie DV

Si tratta di un forno a legna con una doppia porta frontale, una camera di combustione a legna separata dalla superficie di cottura e un cassetto per raccogliere le ceneri del legno bruciato. Il forno è disponibile in due misure.

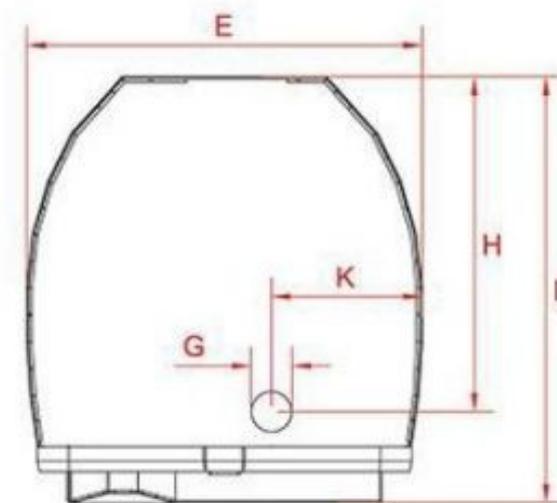
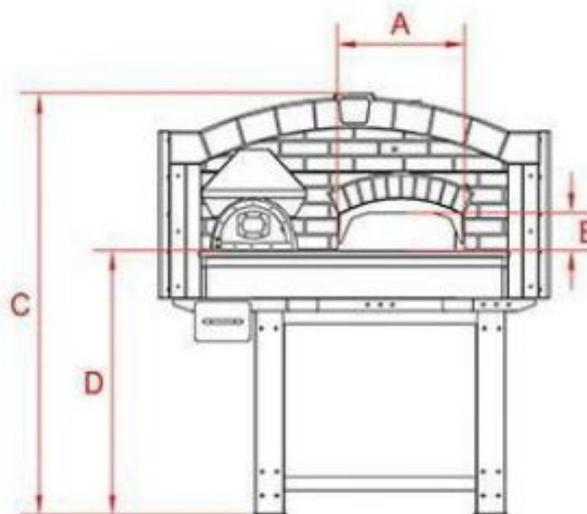
Tipo di forno	D120V	D140V
Numero di pizze (30 cm)	9	13
Produttività /h	135	195
Consumo di legna /h /kg	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1950	2100

*Dimensioni in cm.

Tipo di forno	A	B	C	D	E	G	H	I	K
D120V	60	20	188	120	190	20	160	205	70
D140V	69	20	188	120	225	20	157	205	78



Modello **Base**



Forni a legna per pizza / Serie DV

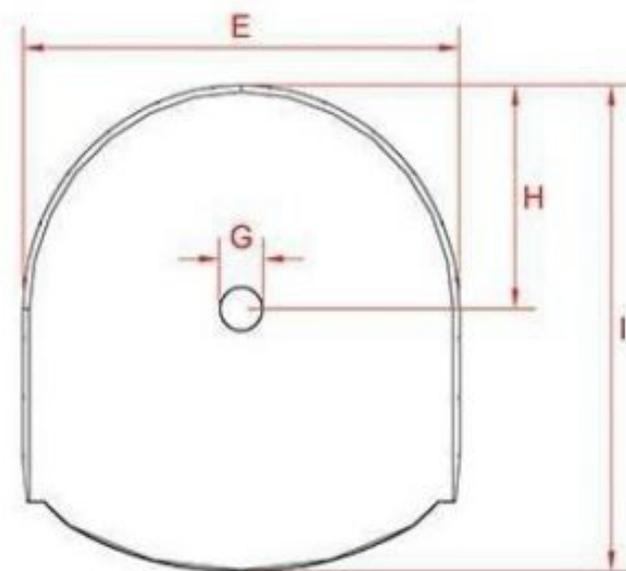
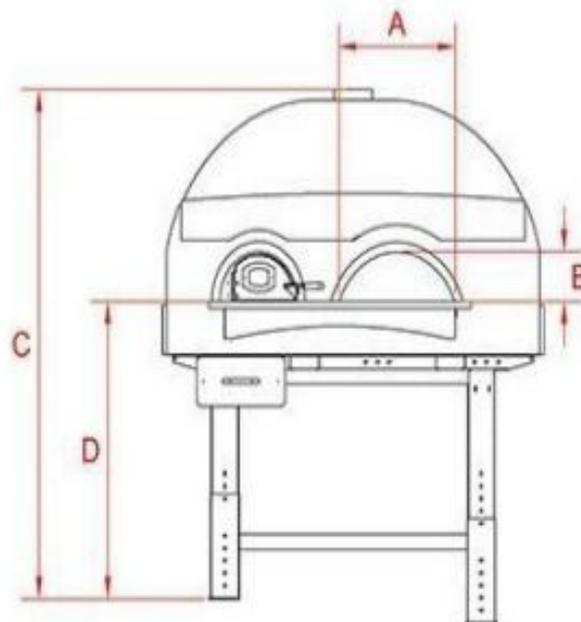
Tipo di forno	D120VK
Numero di pizze (30 cm)	9
Produttività /h	135
Consumo di legna /h /kg	5 – 6
Peso /kg	2150

*Dimensioni in cm.

Tipo di forno	A	B	C	D	E	G	H	I
D120VK	60	20	205	120	196	20	98	215



Design K - Mosaico



Forni a legna per pizza / Serie DR

Questo è un forno a legna con due porte frontali a base rotante, una camera di combustione a legna separata dalla superficie di cottura e un cassetto per raccogliere la cenere della legna bruciata. Con la rotazione della base della camera di cottura si ottengono una performance più uniforme, una maggiore produttività e migliori condizioni di lavoro, anche grazie al fatto che si utilizza un manico più corto. La velocità della rotazione può essere aumentata gradualmente e anche invertita. Il dispendio energetico è di 230 Volt/50-60 Herz. Il forno viene prodotto in due misure.

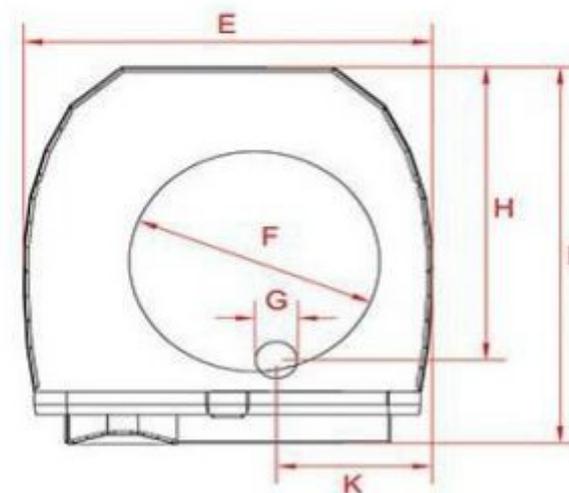
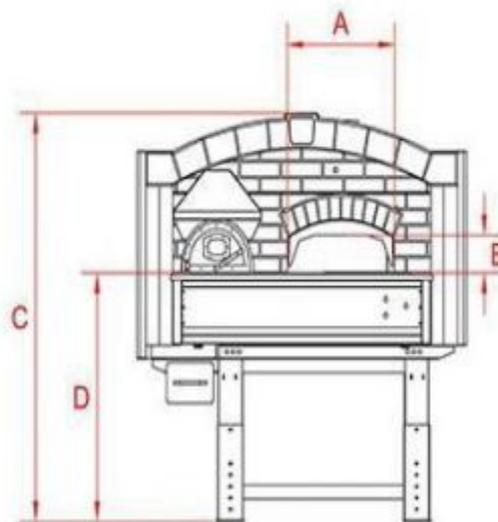
Tipo di forno	DR120	DR140
Numero di pizze (30 cm)	9	13
Produttività /h	135	195
Consumo di legna /h /kg	5 – 6	6 – 7
Peso /kg	1950	2100

Tipo di forno	A	B	C	D	E	G	H	I	K
DR120	60	20	188	120	190	20	160	205	72
DR140	69	20	188	120	225	25	151	195	77

*Dimensioni in cm.



Modello **Base**



Forni a legna per pizza / Serie DR

Questo è un forno a legna con due porte frontali a base rotante, una camera di combustione a legna separata dalla superficie di cottura e un cassetto per raccogliere la cenere della legna bruciata. Con la rotazione della base della camera di cottura si ottengono una performance più uniforme, una maggiore produttività e migliori condizioni di lavoro, anche grazie al fatto che si utilizza un manico più corto. Sono costruiti con materiale vibrante rifrangente, con un'alta percentuale di ossido di alluminio (Al₂O₃), che garantisce una forte resistenza all'usura e un'elevata robustezza. La forma a cupola della camera di cottura garantisce una cottura uniforme con un basso consumo di legna. Il diametro della camera è di 85 cm. Questo forno è adatto anche per piccoli ristoranti, abitazioni o verande. Perfetto per pizze, pane, prodotti di pasticceria, carni e pollame. Il dispendio energetico è di 230 Volt/50-60 Hertz.

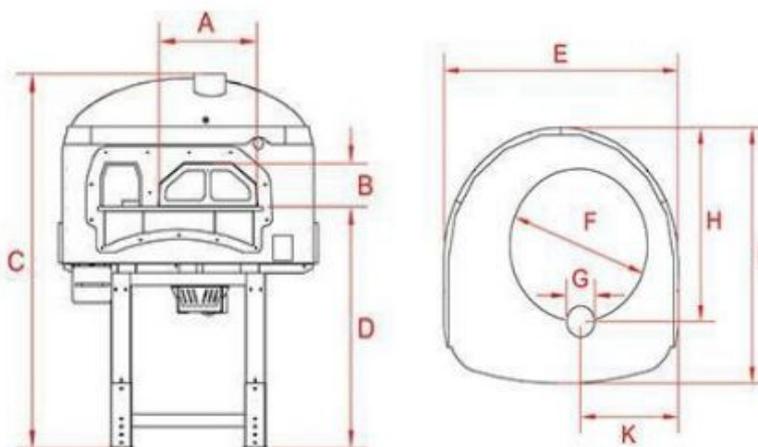
Tipo di forno	DR85K
Numero di pizze (30 cm)	5 - 6
Produttività /h	75
Consumo di legna /h /kg	3 - 4
Peso /kg	950

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K
DR85K	55	20	190	120	145	85	18	108	142	60

*Dimensioni in cm.



Design K – Mosaico rosso



Design K – Mosaico marrone

Forni a legna per pizza / Serie DFB

Questo è un forno a legna con una doppia porta frontale in combinazione con un barbecue, una camera di combustione a legna separata dalla superficie di cottura e un cassetto per raccogliere la cenere della legna bruciata.

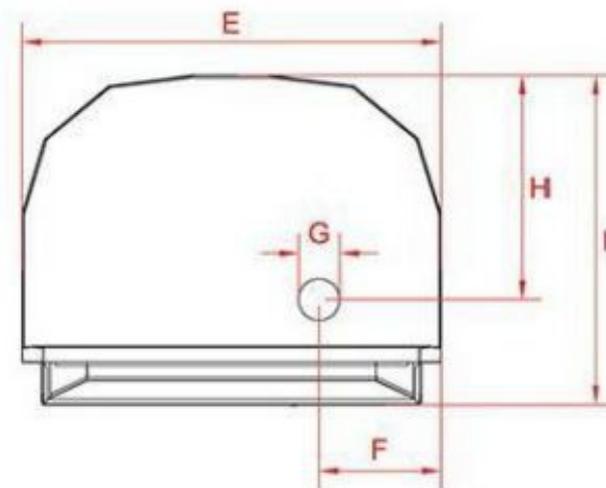
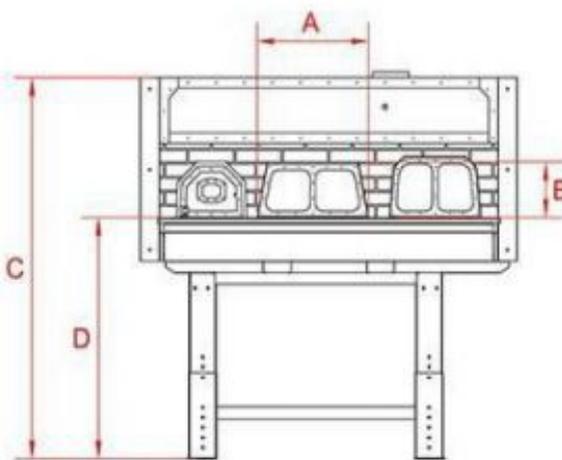
Tipo di forno	D100FB
Numero di pizze (30 cm)	6
Produttività /h	90
Consumo di legna /h /kg	4 – 5
Misura del barbecue	40x50
Peso /kg	1700

*Dimensioni in cm.

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
D100FB	50	20	195	120	202	58	20	105	160



Modello Base



Forni per pizza a gas / Serie G

I forni di questa serie sono a cupola e adatti per la cottura della pizza. Sono costruiti con materiale vibrante rifrangente, con un'alta percentuale di ossido di alluminio (Al_2O_3), che garantisce una forte resistenza all'usura e un'elevata robustezza. Il riscaldamento è ciclometrico ed è effettuato da un bruciatore ecologico, che funziona con metano o propano-butano e con una ventola. La ventola mantiene la temperatura della base del forno ottimale ed evita che essa si raffreddi anche dopo un lavoro molto intenso. Il ritorno di una parte dei gas bruciati (ciclo termico) permette di risparmiare energia. Il controllo delle temperature di cottura della base e della cupola è indipendente e viene effettuato da un regolatore digitale. La potenza del bruciatore può essere cambiata con un modulatore elettronico con un range che va dal 5% al 100%. Dispendio energetico: 230 Volt / 50-60 Hertz. Tutti gli elementi sono posizionati in un involucro di metallo che permette di spostare facilmente il forno. Il forno viene realizzato in tre misure.



Design C



Design S



Design K

Forni per pizza a gas / Serie G

Tipo di forno	G100C/S	G120C/S	G140C/S	G160C/S
Numero di pizze (30 cm)	4	7	10	13
Produttività /h	60	105	150	195
Consumo di gas:				
- gas metano mc/h	3	3,3	4,2	4,5
- gas GPL kg/h	1,7	1,9	3,2	3,8
Peso /kg	1250	1400	1800	2150

*Dimensioni in cm.

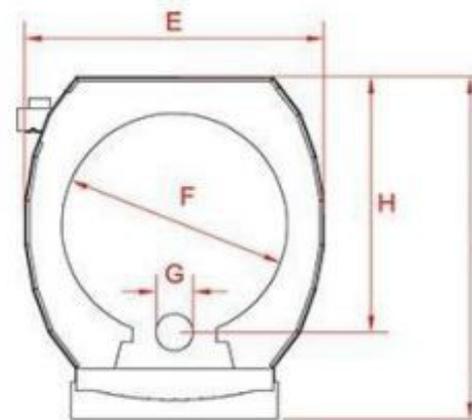
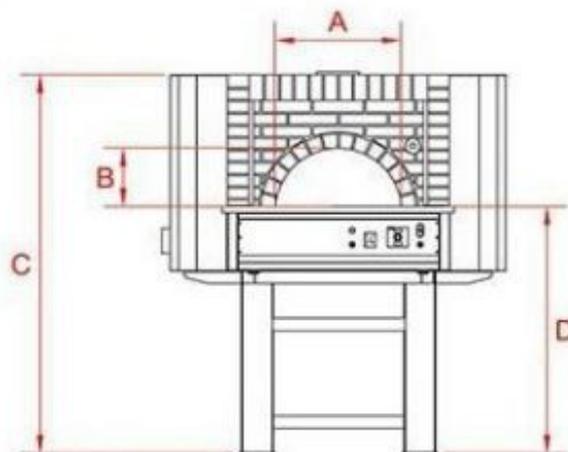
PARAMETRI GAS

Tipo costruttivo B11
 Categoria II2H3 +
 Pressione gas:
 -G30-31 30-37 mbar
 -G20 20mbar
 Gas nozzle 3 / 4"
 Energia termica kw
 G100C/S 22
 G120C/S 26
 G140C/S 30
 G160C/S 36
 Consumo elettrico 230 V/50-60 Hz

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
G100C/S	56	24	186	120	135	100	20	117	162
G120C/S	56	24	186	120	160	120	20	140	185
G160C/S	56	24	186	120	180	160	20	183	230
G140C/S	56	25	186	120	200	140	20	164	210



Design C



Design S

Forni per pizza a gas / Serie G

Tipo di forno	G100K	G120K	G140K	G160K
Numero di pizze (30 cm)	4	7	10	13
Produttività /h	60	105	150	195
Consumo di gas:				
- gas metano mc/h	3	3,3	4,2	4,5
- gas GPL kg/h	1,7	1,9	3,2	3,8
Peso /kg	1250	1400	1800	2150

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
G100K	56	24	205	120	145	100	20	73	167
G120K	56	24	205	120	171	120	20	86	190
G160K	56	24	205	120	191	140	20	95	215
G140K	56	25	205	120	210	160	20	105	235

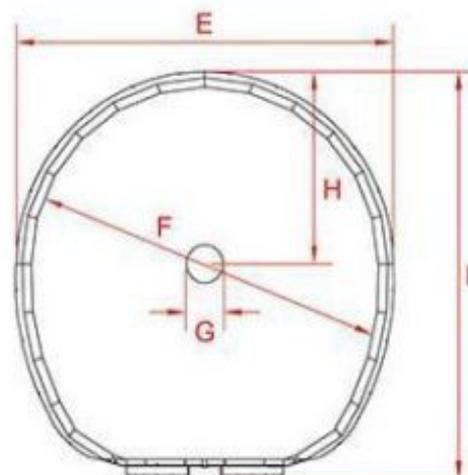
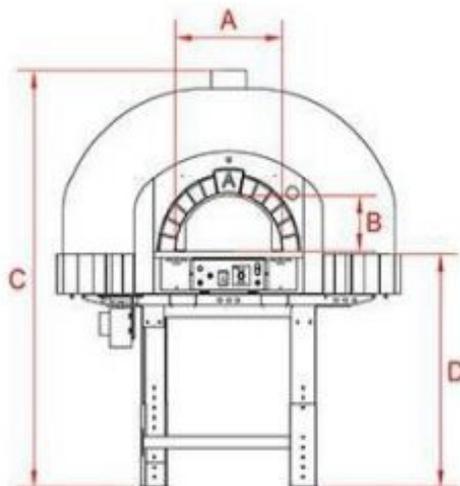
PARAMETRI GAS

Tipo costruttivo B11
 Categoria II2H3 +
 Pressione gas:
 -G30-31 30-37 mbar
 -G20 20mbar
 Gas nozzle 3 / 4"
 Energia termica kw
 G100C/S 22
 G120C/S 26
 G140C/S 30
 G160C/S 36
 Consumo elettrico 230 V/50-60 Hz

*Dimensioni in cm.



Design K – Mosaico marrone



Design K – Mosaico maculato

Forni per pizza a gas / Serie GR

I forni della serie GR sono a cupola con una base rotante e sono adatti per cuocere la pizza. Con la rotazione della base della camera di cottura si ottengono una performance più uniforme, una maggiore produttività e migliori condizioni di lavoro, dato che si utilizza un manico più corto. La velocità di rotazione può essere gradualmente aumentata o diminuita. Il riscaldamento viene effettuato da un bruciatore ecologico, che utilizza metano o propano-betano. La potenza del bruciatore può essere cambiata con un modulatore elettronico con un range che va dal 5% al 100%. Una ventola circolare mantiene la temperatura ottimale della base. Il controllo della temperatura di cottura è elettronico con indicazioni digitali. Dispendio energetico: 230 Volt / 50-60 Herz. Il forno viene prodotto in tre misure.



Design C



Design S



Design K

Forni per pizza a gas / Serie GR

Tipo di forno	GR120C/S	GR140C/S	GR160C/S
Numero di pizze (30 cm)	9	13	18
Produttività /h	135	195	270
Consumo di gas:			
- gas metano mc/h	3,3	4,2	4,5
- gas GPL kg/h	1,9	3,2	3,8
Peso /kg	1600	1950	2300

*Dimensioni in cm.

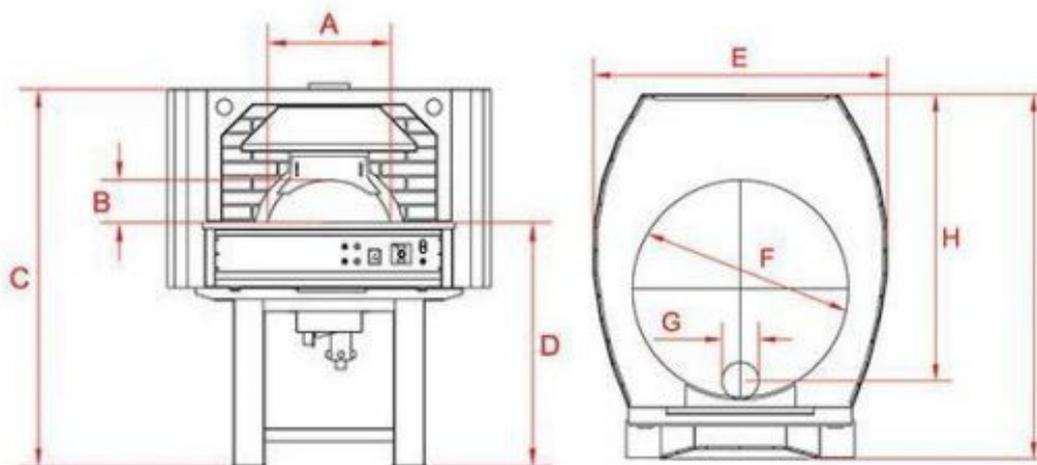
Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
GR120C/S	60	30	186	120	158	120	20	154	200
GR140C/S	70	35	186	120	176	140	20	174	220
GR160C/S	70	35	186	120	202	160	20	195	240

PARAMETRI GAS

Tipo costruttivo B11
 Categoria II2H3 +
 Pressione gas:
 -G30-31 30-37 mbar
 -G20 20mbar
 Gas nozzle 3 / 4"
 Energia termica kw
 GR120C/S 26
 GR140C/S 30
 GR160C/S 36
 Consumo elettrico 230 V/50-60 Hz



Design C



Design S

Forni per pizza a gas / Serie GR

Tipo di forno	GR85K	GR110K	GR130K
Numero di pizze (30 cm)	5	8	11
Produttività /h	75	120	165
Consumo di gas:			
- gas metano mc/h	3	3,3	3,5
- gas GPL kg/h	1,7	1,9	2
Peso /kg	1250	1400	1900

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
GR85K	58	24	205	120	145	85	20	73	170
GR110K	59	25	205	120	171	110	20	85	190
GR130K	59	25	205	120	191	130	20	95	215

*Dimensioni in cm.

PARAMETRI GAS

Tipo costruttivo B11
 Categoria II2H3 +
 Pressione gas:
 -G30-31 30-37 mbar
 -G20 20mbar
 Gas nozzle 3 / 4"
 Energia termica kw
 GR85K 22
 GR110K 26
 GR130K 30
 Consumo elettrico 230 V/50-60 Hz



Mosaico rosso



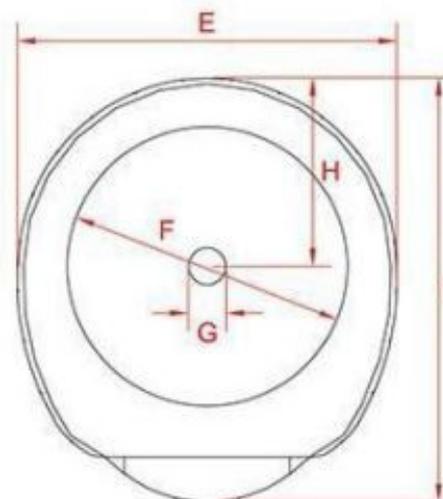
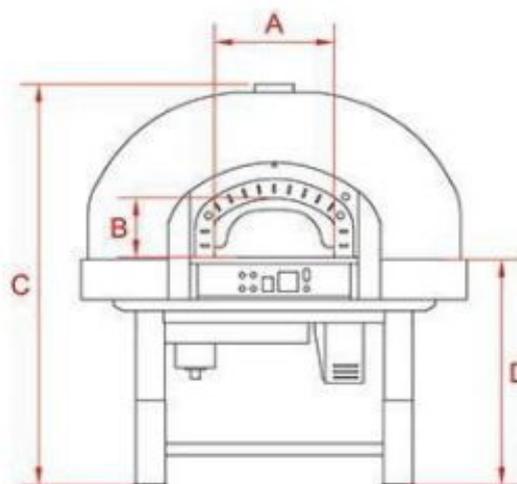
Mosaico maculato



Mosaico marrone



Design K - Mosaico



Forni per pizza a legna-gas / Serie MIX-V

Questo è un forno a legna-gas con due porte frontali a base rotante, una camera di combustione a legna separata dalla superficie di cottura e un cassetto per raccogliere la cenere della legna bruciata. Il riscaldamento viene effettuato da un bruciatore ecologico, che utilizza metano o propano-betano. Il controllo della temperatura nella cupola è effettuato da un controllore digitale. La potenza del bruciatore può essere cambiata con un modulatore elettronico in un range che va dal 5% al 100%. Dispendio energetico: 230 Volt / 50-60 Hertz. Tutti gli elementi sono posizionati in un involucro di metallo che permette di spostare facilmente il forno. Il forno viene realizzato in due misure.

Tipo di forno	MIX120V	MIX140V
Numero di pizze (30 cm)	9	13
Produttività /h	135	195
Consumo di legna /h /kg:	5 – 6	6 – 7
Consumo di gas:		
- gas metano mc/h	3,3	4,2
- gas GPL kg/h	1,9	3,2
Peso /kg	1950	2100

Tipo di forno	A	B	C	D	E	G	H	I	K
MIX120v	60	20	188	120	190	20	160	205	70
MIX140v	69	20	188	120	225	20	157	205	78

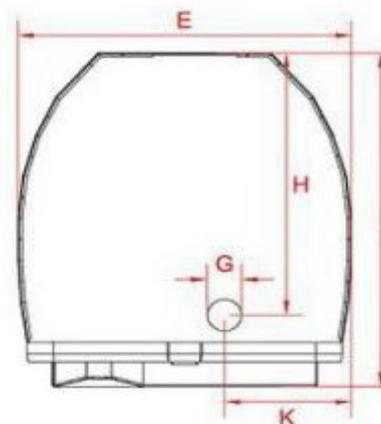
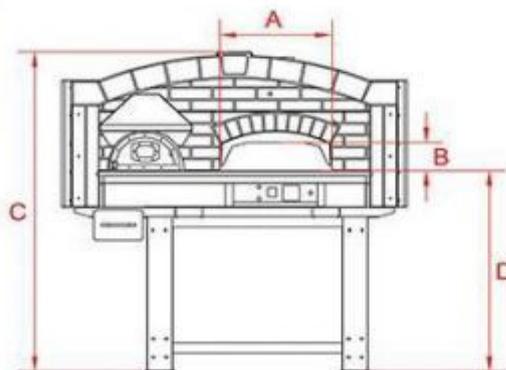
*Dimensioni in cm.

PARAMETRI GAS

Tipo costruttivo B11
 Categoria II2H3 +
 Pressione gas:
 -G30-31 30-37 mbar
 -G20 20mbar
 Gas nozzle 3 / 4"
 Energia termica kw
 MIX 120R 26
 MIX 140R 30
 Consumo elettrico 230 V/50-60 Hz



Modello Base



Forni per pizza a legna-gas / Serie MIX-R

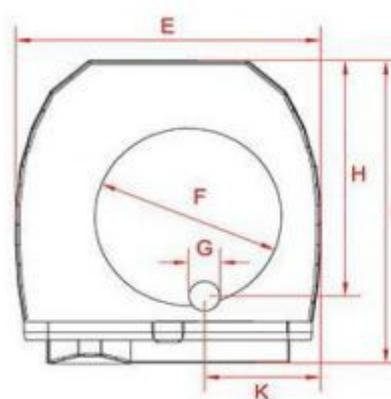
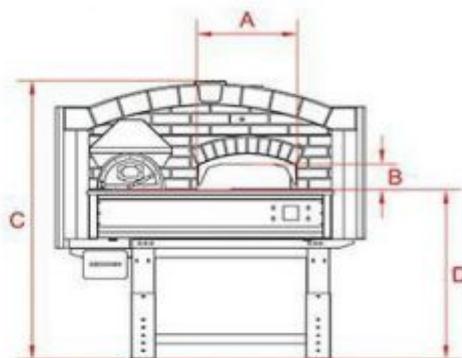
Questo è un forno a legna-gas con due porte frontali a base rotante, una camera di combustione a legna separata dalla superficie di cottura e un cassetto per raccogliere la cenere della legna bruciata. Con la rotazione della base della camera di cottura si ottengono una performance più uniforme, una maggiore produttività e delle condizioni di lavoro migliori, anche grazie al fatto che si utilizza un manico più corto. La velocità della rotazione può essere gradualmente aumentata o diminuita. Il riscaldamento viene effettuato da un bruciatore ecologico, che utilizza metano o propano betano. La potenza del bruciatore può essere cambiata con un modulatore elettronico in un range che va dal 5% al 100%. Il controllo della temperatura di cottura è elettronico con indicazioni digitali. Dispendio energetico: 230 Volt / 50-60 Hertz.

Tipo di forno	MIX120R
Numero di pizze (30 cm)	9
Produttività /h	135
Consumo di legna /h /kg:	5 – 6
Consumo di gas:	
- gas metano mc/h	3,3
- gas GPL kg/h	1,9
Peso /kg	1950

Tipo di forno	A	B	C	D	E	G	H	I	K
MIX120R	60	20	188	120	190	20	160	205	72



Modello Base



PARAMETRI GAS

Tipo costruttivo B11
 Categoria II2H3 +
 Pressione gas:
 -G30-31 30-37 mbar
 -G20 20mbar
 Gas nozzle 3 / 4"
 Energia termica kw
 MIX120R 26
 Consumo elettrico 230 V/50-60 Hz

Forni per pizza a legna-gas / Serie MIX-R

Tipo di forno	MIX85RK
Numero di pizze (30 cm)	4
Produttività /h	75
Consumo di legna /h /kg:	3 – 4
Consumo di gas:	
- gas metano mc/h	3
- gas GPL kg/h	1,7
Peso /kg	950

PARAMETRI GAS

Tipo costruttivo B11
 Categoria II2H3 +
 Pressione gas:
 -G30-31 30-37 mbar
 -G20 20mbar
 Gas nozzle 3 / 4"
 Energia termica kw
 MIX85RK 22
 Consumo elettrico 230 V/50-60 Hz



Mosaico rosso



Mosaico maculato



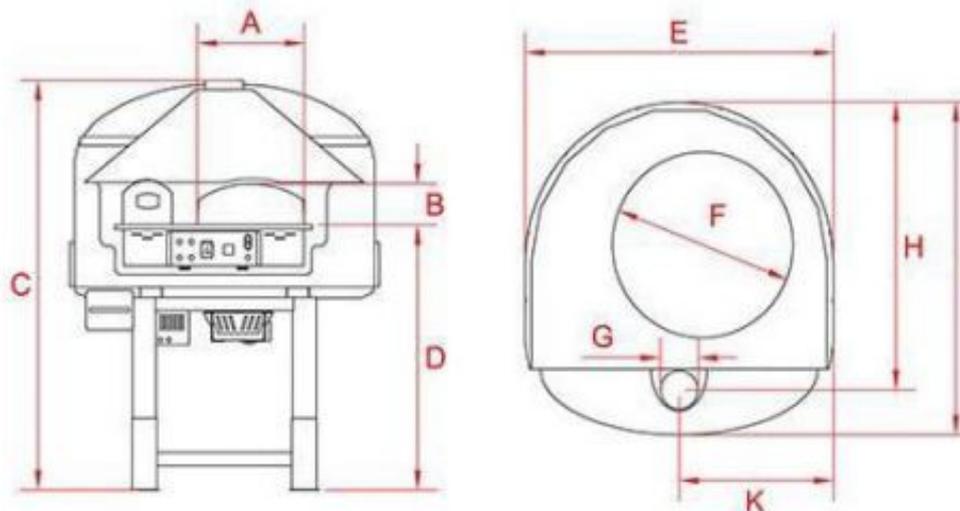
Mosaico marrone

Tipo di forno	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K
MIX85RK	55	20	186	120	145	85	18	132	152	72,5

*Dimensioni in cm.



Design K – Mosaico nero



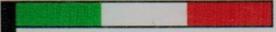
Forni per pizza a gas / Nuova serie RP

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 *
RP1	1280 x 1090 x 660	1280 x 1090 x 1470	1 x 980 Ø	Kw. 16 / 230 V	7 / 8 pizze
RP2	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 - www.fornipizzeria.com

www.ristoshop.com - www.abbigliamentocucina.it

FORNI PER PIZZA PROFESSIONALI