

FORNO LEGNAMATIC

THE BEST PIZZA OVENS

www.fornolegnamatic.it - www.fornipizzeria.com

www.ristoshop.com - www.abbigliamentocucina.it

FORNI ELETTRICI E A GAS PER PIZZA PROFESSIONALI



WWW.FORNOLEGNAMATIC.IT WWW.FORNIPIZZERIA.COM WWW.CASADELBRUCIATORE.IT

I FORNI ELETTRICI SERIE 800

M 800-1



2 pezzi / piano
40 cm x 80 cm



2 pezzi / piano
40 cm x 60 cm



4 pezzi / piano
40 cm x 40cm



4 pezzi / piano
Ø 40 cm

Camere: 1

Dimensioni interne: 840x840x180

Dimensioni esterne: 1260x1020x400

Potenza: 7,5 kW 3 F+N / 400V

Peso: 130kg

Accessori esclusi:

Vaporizzatore

Pietra refrattaria completa

Carrello con ruote



I FORNI ELETTRICI SERIE 800



M 800-2

**DISPONIBILE ANCHE
LA VERSIONE CON
LIEVITATORE**

Cabina lievitazione

Dimensioni interne:

420x850x700 mm

Dimensioni esterne:

1200x900x900 mm

Capacità: 14 pezzi

(40x80cm) / vassoio

N° vassoi: 2

Potenza: 3 kW, 220-240V

Peso: 90kg



2 pezzi / piano
40 cm x 80 cm



2 pezzi / piano
40 cm x 60 cm



4 pezzi / piano
40 cm x 40cm



4 pezzi / piano
Ø 40 cm

Camere: 2

Dimensioni interne (per camera):

840x840x180 mm

Dimensioni esterne: 1260x1020x1850 mm

Potenza: 7,5 kW x2, 3 F+N / 400V

Peso: 355kg

Accessori esclusi:

Vaporizzatore

Pietra refrattaria

completa



I FORNI ELETTRICI SERIE 800



M 800-3

Camere: 3

Dimensioni interne (per camera): 840x840x180 mm

Dimensioni esterne: 1260x1020x2100 mm

Potenza: 7,5 kW x3, 3 F+N / 400V

Peso: 425kg

Cabina lievitazione

Dimensioni interne: 420x850x450 mm

Dimensioni esterne: 1260x900x700 mm

Capacità: 10 pezzi (40x60cm) / vassoio

N° vassoi: 2

Potenza: 3 kW, 220-240V

Peso: 75kg

Accessori esclusi:

Vaporizzatore

Pietra refrattaria completa



2 pezzi / piano
40 cm x 80 cm



2 pezzi / piano
40 cm x 60 cm



4 pezzi / piano
40 cm x 40cm



4 pezzi / piano
Ø 40 cm

I FORNI ELETTRICI SERIE 1000



M 1000-1

Camere: 1

Dimensioni interne: 1050x700x140 mm

Dimensioni esterne: 1350x950x380 mm

Potenza: 9,5 kW, 3 F+N / 400V

Peso: 150kg

Carrello con ruote (escluso)

Dimensioni: 1300x820x1100 mm

Peso: 55kg

Accessori esclusi:

Pietra refrattaria completa



6 pezzi / piano Ø 34 cm



I FORNI ELETTRICI SERIE 1000



M 1000-2

Camere: 2

Dimensioni interne (per camera):
1050x700x140 mm

Dimensioni esterne: 1350x950x380 mm

Potenza: 9,5 kW x 2, 3 F+N / 400V

Peso: 265kg

Carrello con ruote (escluso)

Dimensioni: 1300x820x900 mm

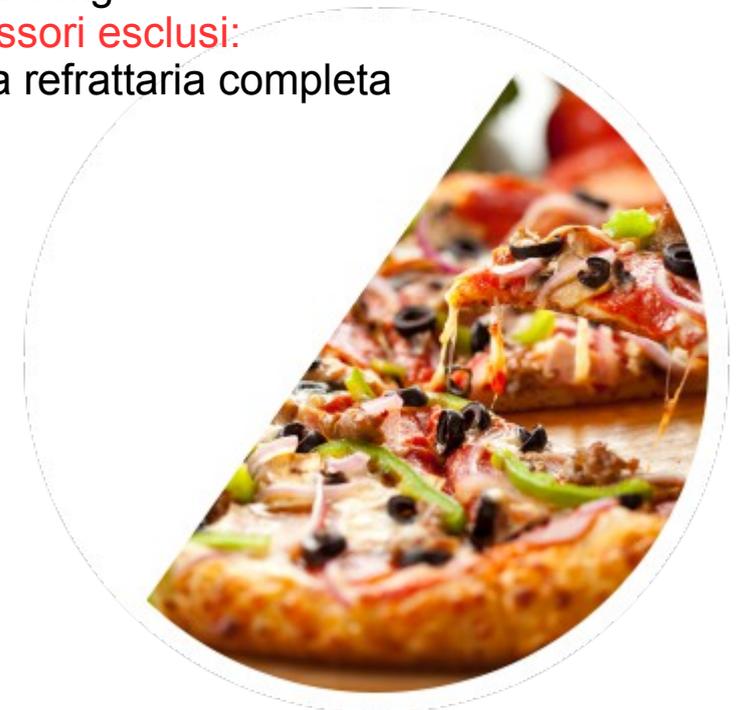
Peso: 50kg

Accessori esclusi:

Pietra refrattaria completa



6 pezzi / piano Ø 34 cm



I FORNI ELETTRICI SERIE 1000



M 1000-3

Camere: 3

Dimensioni interne (per camera):

1050x700x140 mm

Dimensioni esterne: 1350x950x380 mm

Potenza: 9,5 kW x 3, 3 F+N / 400V

Peso: 380kg

Cabina lievitazione

Dimensioni interne: 420x800x450 mm

Dimensioni esterne: 1300x820x700 mm

Capacità: 10 pezzi (Ø 34 cm) / vassoio

N° vassoi: 2

Potenza: 3 kW, 220-240V

Accessori esclusi:

Vaporizzatore

Pietra refrattaria completa



6 pezzi / piano Ø 34 cm



I FORNI ELETTRICI SERIE 1200

M 1200-1

Camere: 1

Dimensioni interne: 1240x840x180 mm

Dimensioni esterne: 1660x1020x400 mm

Potenza: 10,5 kW, 3 F+N / 400V

Peso: 170kg

Carrello con ruote (escluso)

Dimensioni: 1600x900x1200 mm

Peso: 75kg

Accessori esclusi:

Pietra refrattaria completa

Vaporizzatore



3 pezzi / piano
40 cm x 80 cm



4 pezzi / piano
40 cm x 60 cm



6 pezzi / piano
40 cm x 40cm



6 pezzi / piano
Ø 40 cm

I FORNI ELETTRICI SERIE 1200



M 1200-2

**DISPONIBILE ANCHE
LA VERSIONE CON
LIEVITATORE**

Cabina lievitazione

Dimensioni interne:

420x850x700 mm

Dimensioni esterne:

1620x900x900 mm

Capacità: 15 pezzi
(40x60cm) / vassoio

N° vassoi: 3

Potenza: 3 kW, 220-240V

Peso: 130kg



3 pezzi / piano
40 cm x 80 cm



4 pezzi / piano
40 cm x 60 cm



6 pezzi / piano
40 cm x 40cm



6 pezzi / piano
Ø 40 cm

Camere: 2

Dimensioni interne: 1240x840x180 mm

Dimensioni esterne: 1660x1020x950 mm

Potenza: 10,5 kW x2, 3 F+N / 400V

Peso: 380kg

Accessori esclusi:

Vaporizzatore

Pietra refrattaria
completa



I FORNI ELETTRICI SERIE 1200

M 1200-3



Camere: 3

Dimensioni interne: 1240x840x180 mm

Dimensioni esterne: 1660x1020x1350 mm

Potenza: 10,5 kW x3, 3 F+N / 400V

Peso: 550kg

Cabina lievitazione

Dimensioni interne: 420x850x450 mm

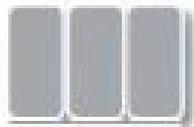
Dimensioni esterne: 1620x900x700 mm

Capacità: 15 pezzi (40x80cm) / vassoio

N° vassoi: 3

Potenza: 3 kW, 220-240V

Peso: 105kg



3 pezzi / piano
40 cm x 80 cm



4 pezzi / piano
40 cm x 60 cm



6 pezzi / piano
40 cm x 40cm



6 pezzi / piano
Ø 40 cm



I FORNI ELETTRICI SERIE 1400

Forni elettrici professionali con camera di cottura interamente in pietra refrattaria. Questa serie garantisce un ulteriore isolamento e mantenimento della temperatura anche dopo una lunga serie di infornate consecutive.

Frontali disponibili in acciaio inox o effetto rustico. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna con lampada alogena.

Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori.

Disponibili anche con termoregolatore elettronico con display digitale.



Capienza Pizze	4	Capienza Pizze	4+4
Diametro Pizza (cm)	36	Diametro Pizza (cm)	36
Misure interne: larghezza (camera)	720 mm	Misure interne: larghezza (camera)	720 mm
Profondità	720 mm	Profondità	720 mm
Altezza	140 mm	Altezza	140 mm
Misure esterne: larghezza	1010 mm	Misure esterne: larghezza	1010 mm
Profondità	850 mm	Profondità	850 mm
Altezza	420 mm	Altezza	750 mm
Voltaggio (V/Hz)	230-400 / 50 (3) 230 / 50 (1)	Voltaggio (V/Hz)	230-400 / 50 (3) 230 / 50 (1)
Assorbimento	6 kw	Assorbimento	12 kw
Temperatura di lavoro	50 - 500 °C	Temperatura di lavoro	50 - 500 °C
Peso	127 kg	Peso	226 kg

I FORNI ELETTRICI SERIE 1600

Capienza Pizze	6	Capienza Pizze	6+6
Diametro Pizza (cm)	36	Diametro Pizza (cm)	36
Misure interne: larghezza (camera)	1080 mm	Misure interne: larghezza (camera)	1080 mm
Profondità	720 mm	Profondità	720 mm
Altezza	140 mm	Altezza	140 mm
Misure esterne: larghezza	1370 mm	Misure esterne: larghezza	1370 mm
Profondità	850 mm	Profondità	850 mm
Altezza	420 mm	Altezza	750 mm
Voltaggio (V/Hz)	230-400 / 50 (3) 230 / 50 (1)	Voltaggio (V/Hz)	230-400 / 50 (3) 230 / 50 (1)
Assorbimento	9 kw	Assorbimento	18 kw
Temperatura di lavoro	50 - 500 °C	Temperatura di lavoro	50 - 500 °C
Peso	174 kg	Peso	309 kg



Accessori per le serie 1400,1600,1800



Cappa



Cappa aspirante con carboni attivi



Cella



Cella con ruote

I FORNI ELETTRICI SERIE 1800

Capienza Pizze	9	Capienza Pizze	9+9
Diametro Pizza (cm)	36	Diametro Pizza (cm)	36
Misure interne: larghezza (camera)	1080 mm	Misure interne: larghezza (camera)	1080 mm
Profondità	1080 mm	Profondità	1080 mm
Altezza	140 mm	Altezza	140 mm
Misure esterne: larghezza	1370 mm	Misure esterne: larghezza	1370 mm
Profondità	1210 mm	Profondità	1210 mm
Altezza	420 mm	Altezza	750 mm
Voltaggio (V/Hz)	230-400 / 50 (3) 230 / 50 (1)	Voltaggio (V/Hz)	230-400 / 50 (3) 230 / 50 (1)
Assorbimento	13,2 kw	Assorbimento	26,4 kw
Temperatura di lavoro	50 - 500 °C	Temperatura di lavoro	50 - 500 °C
Peso	237 kg	Peso	437 kg



Accessori per le serie 1400,1600,1800



Sostegni



Sostegni con ruote



Termostato digitale opzionale



Variante rustica

FORNETTI PIZZA ELETTRICI X4-30

Serie di forni elettrici professionali che si colloca nel segmento 'entrylevel' della nostra produzione. Grazie ad una rinnovata progettazione e a nuovi sistemi di assemblaggio, i suoi costi sono ridotti, pur mantenendo un'ottima solidità e qualità costruttiva. Frontali disponibili in acciaio inox. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.



Capienza Pizze	4
Diametro Pizza (cm)	30
Misure interne: larghezza (camera)	610 mm
Profondità	610 mm
Altezza	140 mm
Misure esterne: larghezza	900 mm
Profondità	735 mm
Altezza	420 mm
Voltaggio (V/Hz)	230-400 / 50 (3) 230 / 50 (1)
Assorbimento	4,2 kw
Temperatura di lavoro	50 - 500 °C
Peso	76 kg

**Adattabili anche
gli accessori
delle serie**

**1400, 1600
e 1800**



I FORNI ELETTRICI ROTANTI

I nuovi forni elettrici dalla serie RPE. Esternamente sono fabbricati in **acciaio inossidabile** ad alta resistenza per uso professionale, ed internamente in **acciaio smaltato per garantire condizioni di cottura perfette**, rispettando tutti i sistemi di sicurezza secondo le normative internazionali.

Un dispositivo rivoluzionario per la **cottura su piastre girevoli** con un design elegante che vi impressionerà immediatamente. Dotato di **illuminazione interna aggiuntiva** garantirà un accurato controllo nella fase di cottura.

La temperatura desiderata può essere selezionata tramite un' interruttore termico ed è controllata attraverso il termometro analogico. Il modello RPE è prodotto con piastra singola (RPE1) o doppia (RPE2).



RPE 1

Camere: 1

Dimensioni esterne con gambe:

1280 x 1090 x 1470 mm

Dimensioni esterne: 1280 x 1090 x 660 mm

Diametro piastra: 1 x 980 Ø

Potenza: 12 Kw

Capacità pizze: 7 / 8

Peso: 195kg

Collegamento elettrico: 3L + N 230V

I FORNI ELETTRICI ROTANTI

I nuovi forni elettrici dalla serie RPE. Esternamente sono fabbricati in **acciaio inossidabile** ad alta resistenza per uso professionale, ed internamente in **acciaio smaltato per garantire condizioni di cottura perfette**, rispettando tutti i sistemi di sicurezza secondo le normative internazionali.

Un dispositivo rivoluzionario per la **cottura su piastre girevoli** con un design elegante che vi impressionerà immediatamente. Dotato di **illuminazione interna aggiuntiva** garantirà un accurato controllo nella fase di cottura.

La temperatura desiderata può essere selezionata tramite un' interruttore termico ed è controllata attraverso il termometro analogico. Il modello RPE è prodotto con piastra singola (RPE1) o doppia (RPE2).



RPE 1

Camere: 1

Dimensioni esterne con gambe:

1280 x 1090 x 1470 mm

Dimensioni esterne: 1280 x 1090 x 660 mm

Diametro piastra: 1 x 980 Ø

Potenza: 12 Kw

Capacità pizze: 7 / 8

Peso: 195kg

Collegamento elettrico: 3L + N 230V

I FORNI ELETTRICI ROTANTI



RPE 2

Camere: 2

Dimensioni esterne con gambe:

1280 x 1090 x 1650 mm

Dimensioni esterne: 1280 x 1090 x 840 mm

Diametro piastra: 2 x 980 Ø

Potenza: 18 Kw

Capacità pizze: 14 / 16

Peso: 250kg

Collegamento elettrico: 3L + N 230V



I FORNI A GAS ROTANTI

RP 1

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.



Camere: 1

Dimensioni esterne con gambe: 1280 x 1090 x 1470 mm

Dimensioni esterne: 1280 x 1090 x 660 mm

Diametro piastra: 1 x 980 Ø

Potenza: Kw. 16 / 230 V

Capacità pizze: 7 / 8 pizze

Peso: 195kg

Consumo di Gas GPL-G30 (kg/h) : 1,251

Consumo di Gas N.G.-G20 (m3/h): 1,688

I FORNI A GAS ROTANTI

RP 2



Accessori

Cabina sottostante il forno in acciaio INOX o nera
Disponibile per RPE 1/2 e RP 1/2

Camere: 2

Dimensioni esterne con gambe:

1280 x 1090 x 1650 mm

Dimensioni esterne: 1280 x 1090 x 840 mm

Diametro piastra: 2 x 980 Ø

Potenza: Kw. 24 / 230 V

Capacità pizze: 14 / 16 pizze

Peso: 250kg

Consumo di Gas GPL-G30 (kg/h) : 1,891

Consumo di Gas N.G.-G20 (m3/h): 2,532

PIZZA EXPRESS



Il forno rotante PIZZA EXPRESS è un prodotto professionale, perfetto per tutti coloro che vogliono incrementare l'offerta ai propri clienti.

Anche se non possedete un ristorante, da adesso potrete inserire nel vostro menù una fantastica pizza italiana!

Il prodotto che vi presentiamo è rivoluzionario se consideriamo i tempi e le modalità di cottura, i costi e l'aspetto del prodotto.

Il forno PIZZA EXPRESS può cucinare fino a 8 pizze contemporaneamente in circa 6/7 minuti, raggiungendo una temperatura di 330°C.

Può essere utilizzato anche per cuocere brioches e torte.

Il forno PIZZA EXPRESS può essere usato come aggiunta a quello che avete già installato, per esempio per cucinare PIZZE PER CELIACI.

Vi ricordiamo infatti che in questo caso è **IMPORTANTE ED ESSENZIALE** che in ogni fase della preparazione non ci siano contatti con i prodotti contenenti glutine. Sappiamo che ciò risulta molto difficile specialmente se la lavorazione e la spianatura dell'impasto vengono effettuate in un "locale pizzeria".

Grazie alle piccole dimensioni del forno, potrete installarlo anche in cucina e ciò vi permetterà di controllare attentamente ed accuratamente ogni fase della preparazione. Viene prodotto secondo le regolamentazioni internazionali per un lavoro sicuro e corretto.

Camere: 1
Dimensioni interne: 570x580x1040 mm
Dimensioni esterne: 470x420x700 mm
Potenza: 220V

Peso: 54kg
Consumo di Gas GPL-G30 (kg/h): 0,63
Consumo di Gas N.G.-G20 (m3/h): 0,84



I FORNI A GAS – serie G

G4 -2

G6 -2

G9 -2

Accessori



Camino antivento



Raccordo per forni a gas da sovrapporre



Capienza Pizze	4
Diametro Pizza (cm)	30
Misure interne: larghezza (camera)	620 mm
Profondità	620 mm
Altezza	155 mm
Misure esterne: larghezza	1000 mm
Profondità	840 mm
Altezza	470 mm
Potenza (kCal/h)	11.954
Consumo Gas metano (m3/h)	1470
Consumo GPL (Kg/h)	1087
Voltaggio (V/Hz)	230 / 50 (1)
Temperatura di lavoro	50 - 500 °C
Peso	115 kg

Capienza Pizze	6
Diametro Pizza (cm)	30
Misure interne: larghezza (camera)	620 mm
Profondità	920 mm
Altezza	155 mm
Misure esterne: larghezza	1000 mm
Profondità	1140 mm
Altezza	470 mm
Potenza (kCal/h)	15.480
Consumo Gas metano (m3/h)	1904
Consumo GPL (Kg/h)	1408
Voltaggio (V/Hz)	230 / 50 (1)
Temperatura di lavoro	50 - 500 °C
Peso	146 kg

Capienza Pizze	9
Diametro Pizza (cm)	30
Misure interne: larghezza (camera)	620 mm
Profondità	920 mm
Altezza	155 mm
Misure esterne: larghezza	1300 mm
Profondità	1140 mm
Altezza	470 mm
Potenza (kCal/h)	21.070
Consumo Gas metano (m3/h)	1917
Consumo GPL (Kg/h)	1917
Voltaggio (V/Hz)	230 / 50 (1)
Temperatura di lavoro	50 - 500 °C
Peso	146 kg

Adattabili anche gli accessori delle serie 1400,1600 e 1800 tranne la cappa semplice

I FORNI A GAS - PFG

Il forno pizza gas PFG è l'ideale per tutti coloro che hanno spazi piccoli e ristretti, infatti è facilmente posizionabile anche su un camion dato il suo leggero peso. Realizzato in acciaio inossidabile, può lavorare ad una temperatura di 450 °C.

Brucciatori sotto e sopra indipendenti, adattabili anche a GPL.

La base è costruita con delle pietre speciali per mantenere meglio il calore all'interno della cupola.

Disponibile in 4 colori diversi



Camere: 1

Dimensioni esterne: 127 x 175 x 170 cm

Dimensioni interne: 100 x 120 cm

Potenza: 46 Kw

Peso: 400kg

Consumo di gas: 4,8 m³/h





FORNO LEGNAMATIC

THE BEST PIZZA OVENS

www.fornolegnamatic.it - www.fornipizzeria.com

www.ristoshop.com - www.abbigliamentocucina.it

**DI
COSTANTINO SAVONA**

**TEL. 0331-611568
CELL. 347-0583862**

WWW.FORNOLEGNAMATIC.IT WWW.CASADELBRUCIATORE.IT WWW.FORNIPIZZERIA.COM