



Mod. **R1**

FORNO ROTANTE 1 BOCCA - LEGNA/GAS/COMBINATO 1 DOOR ROTATING OVEN - WOOD/GAS/COMBINED

Ottimo per locali che vogliono un forno compatto che consumi poco ma che possa produrre molte pizze con facilità sia di cottura che di utilizzo.

Il forno rotante 1 bocca è più compatto e leggero, ma 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 e il piano cottura spessore 12 cm.

La parte sottostante fissa è inoltre composta da altri 2 strati di materiale isolante di 10 cm di spessore. Non cambiano la qualità gli spessori dei materiali e l'isolamento.

- Possibilità di avere doppio bruciatore platea cielo.

A parità di ingombro esterno si può scegliere tra 3 misure di piano cottura: Ø 125 cm, Ø 135 cm oppure Ø 145 cm.

Per chi sceglie il forno solo a legna, si consiglia il forno con piano cottura Ø 125 cm perchè si ha più spazio per la legna.

Per chi sceglie il forno a gas combinato, si consiglia il forno con piano cottura Ø 135 cm poichè rimane più spazio per le pizze.

Per chi sceglie il forno solo a gas, si consiglia il forno con piano cottura Ø 145 cm, oppure Ø 115 cm per locali di piccole dimensioni o per chi ha problemi di spazio.

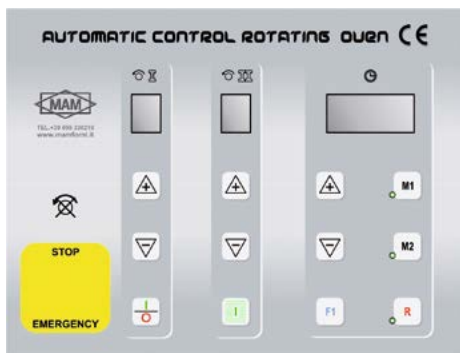
This oven is excellent in restaurants that need a solid oven that keeps a very good heat yield with a minimum consumption but that can bake a big quantity of pizzas with baking and using simplicity.

The 1 door rotating oven is more compact and light, but thanks to its accurate design it allows extended use at a very low running cost. It has a single door to reduce consumption. The rotating plate is made up with 3 layers of different materials: 2 thermal insulating layers and the baking top thickness cm 12. The fixed lower part is then made up with 2 layers of insulating material which are 10 cm thick. The quality of materials, thickness and insulation do not change panel.

- Possibility of a double top and bottom burner.

With the same external dimensions the customer can choose among 3 baking top dimensions: Ø 125 cm, Ø 135 cm or Ø 145 cm. If the choice is a just wood-burning oven, we recommend that the baking top is Ø 125 cm since there is more room for woodlogs. If the choice is gas or combined (wood&gas) burning, we recommend that the baking top is Ø 135 cm since there is more room for pizzas. If, on the other hand, the choice is a just gas-burning oven, we recommend that the baking top is Ø 145 cm or Ø 115 cm for small restaurants or for those who have space problems.





QUADRO COMANDI CONTROL PANEL

Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione per infornare le pizze e la velocità di rotazione per la cottura. Il tempo di cottura temporizzato tramite un timer vi avvertirà a cottura avvenuta con un segnale acustico.

With this control panel you can adjust the rotating speed while putting pizzas into the oven as well as the baking rotating speed. The baking time, timed by means of a timer, will inform with a sound signal that pizzas are baked.



QUADRO COMANDI EASY EASY CONTROL PANEL

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.

With this control panel you can adjust the rotation speed by means of a potentiometer and reverse. You can also select the baking speed and the speed while you put pizzas into the oven

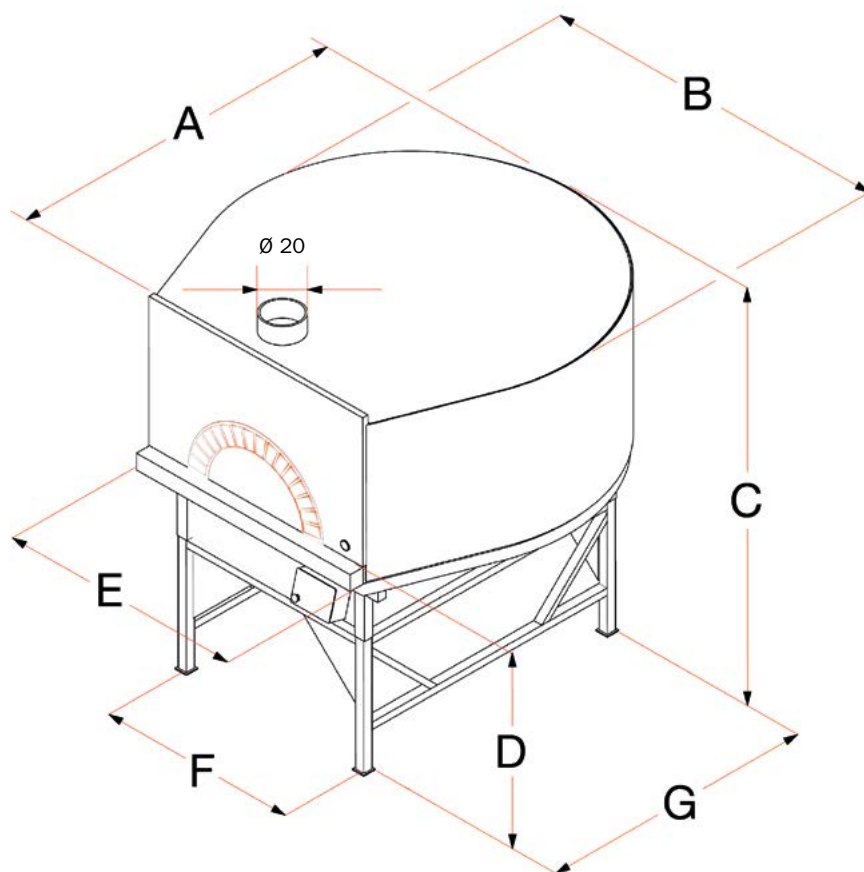


Sottopiastra
Under-floor burner

FORNO 1 BOCCA - CARATTERISTICHE TECNICHE 1 DOOR OVEN - TECHNICAL FEATURES

MODELLO - MODEL	UM	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120	120	120
Larghezza bocca Door width	cm	54 / 78	54/78 / 82	54/78 / 82	54/78 / 82
Consumo corrente Power consumption	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	1500	1600	1650	1800
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	7 - 8	8 - 9	10 - 12	13 - 15
Alimentazione Supply		Legna - Gas Wood - Gas	Legna - Gas Wood - Gas	Legna - Gas Wood - Gas	Gas
Brucciato sottopiastra Under-floor burner		•	•	•	•
DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	177	200	200	200
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	172	195	195	195
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	195	200	200	200
D	cm	120	120	120	120
E	cm	112	138	138	138
F	cm	94	116	116	116
G	cm	135	149	149	149
Sporgenza piedi fascia External band projection over the feet of the oven	cm	11	10	10	15

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features of the gas installation





Technical Sheet

ONE DOOR ROTATING OVEN

Manufacturer	MAM Forni					
Manufacturer	Modena ITALY					
Product description	One Door Rotating Oven - Wood or Gas					
Available models cm	ØInternal	Capacity	Length	Width	Height	Weight
	115	7-8	177	172	195	1500 Kg
	125	8-9	200	195	200	1600 Kg
	135	10-12	200	195	200	1650 Kg
	145	13-15	200	195	200	1800 Kg
Feeding	Wood or Gas					
Type of construction	Inside of the oven: in vibrated refractory material					
	Outside of the oven: steel/cement					
	Oven insulation: rock wool in cotton, panels, silver panels					
	Supporting structure: supporting tubular tube					
Chimney connection	Ø20 cm					
Gas connection	1/2 inch (only for gas oven)					
Electrical connection	220 Volt					

NOTE
