

Forno Rotondo Round oven



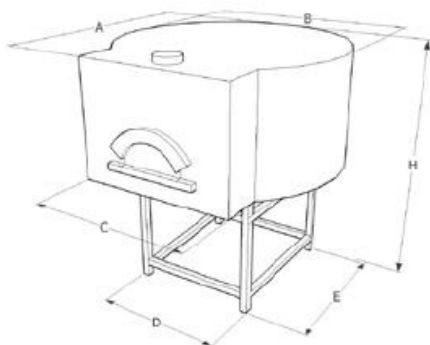
I rivestimenti in fotografia sono solo un esempio dei numerosissimi disponibili nell'apposita sezione del catalogo
 The external finishing shown in pictures are just an example of the many available in the finishing and covering section

UTILIZZA OGNI SPAZIO

La soluzione perfetta per chi intenda sfruttare al massimo gli spazi disponibili nel proprio locale. La forma circolare permette di posizionare il forno d'angolo, lasciando la libertà di orientarne la bocca nel modo più conveniente. Il lavoro del pizzaiolo in questo modo sarà sempre il più efficace possibile, evitando di dover scendere a compromessi tra estetica e funzionalità. La parete frontale è rettangolare in modo da facilitarne un'eventuale incasso nella parete.

USE EVERY SPACE

This oven is the perfect solution for anyone wishing to make the best use of the available space in their restaurant. The round shape can easily fit into a corner position, and the oven opening can be directed in the most convenient direction. The pizza chef will always be able to work effectively with no compromise between an attractive look and productivity. The front wall is kept squared to allow an easy built-in solution.



* | prodotti sono realizzati artigianalmente | le misure possono subire variazioni | * our products are handmade | measures may vary

| Diametro interno | A | B | C | D | E | H | Peso | Numero di pizze (legna) | Numero di pizze (gas) |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------------------|-----------------------|
| 80 | 115 | 115 | 80 | 90 | 90 | 173 | 600 | 2 | |
| 100 | 140 | 135 | 98 | 120 | 120 | 185 | 1200 | 4 | 6 |
| 120 | 165 | 160 | 110 | 140 | 140 | 185 | 2000 | 6 | 9 |
| 130 | 175 | 170 | 110 | 150 | 150 | 185 | 2200 | 8 | 11 |
| 140 | 185 | 180 | 110 | 160 | 160 | 185 | 2400 | 10 | 13 |
| 150 | 198 | 190 | 110 | 170 | 170 | 185 | 2500 | 12 | 15 |
| 170 | 220 | 210 | 120 | 190 | 190 | 210 | 3500 | 17 | |