



FORNI PER PIZZERIA

PREFABBRICATI A LEGNA E/O A GAS
FORNI CON PIANO ROTANTE
PER USO PROFESSIONALE

CONFORME ALLE NORME CE

Made in Italy

Il forno a legna

Fin dall'antichità il forno a legna è stato usato per la cottura del pane e degli alimenti. La sua nascita si perde nel passato ed è riconducibile alla nascita stessa del pane. L'unico modo per poterlo cucinare, era quello di utilizzare un forno a legna. Oltre al pane, nel forno a legna possono essere cucinati anche altri alimenti, primo fra tutti la pizza seguita da arrostiti, farinate, dolci. Il forno a legna fornisce agli alimenti una cottura ed un sapore genuino non ottenibile con altri tipi di cottura.

Come funziona il vero forno a legna

Sono due i sistemi di cottura ottenibili con lo stesso forno a legna:

1. il sistema "PIZZERIA". A forno caldo e a portina aperta, si lascia in un lato del forno un poco di legna che brucia. Nell'altro lato si cucina, direttamente sul piano del forno, pizze, focacce, bruschette ecc.
2. Il sistema "PANIFICIO". Si scalda il forno fino alla temperatura desiderata, facendo bruciare tutta la legna al suo interno. Si mette l'alimento da cucinare nel forno, si chiude lo sportello e si attende che sia cotto. Con questo sistema si possono cucinare arrostiti di carne, di pesce, pane, porchetta, dolci.



La Ditta Di Fiore Forni produce nel proprio stabilimento

Forni speciali a legna - gas per pizzeria

per uso continuativo professionale in refrattario prefabbricato



piano cottura
portina in refrattario

uscita fumi
con raccordo rotondo
per canna fumaria
da \varnothing 180 a 250



volta refrattaria

cavo d'acciaio inox con tirante

I FORNI DI FIORE SONO DISPONIBILI IN VARIE MISURE E VERSIONI CHE SODDISFANO LE ESIGENZE DEI CLIENTI SIA NELLA SOSTITUZIONE DI VECCHI FORNI, SIA NELL'APERTURA DI NUOVE PIZZERIE. IL FORNO A LEGNA PROFESSIONALE DEVE ESSERE UN PRODOTTO DI ALTISSIMA QUALITÀ E AVERE ALTE PRESTAZIONI E BASSI CONSUMI. DOVRÀ AFFIANCARE PER SVARIATI ANNI DI LAVORO L'OPERATORE, SENZA ACCUSARE SEGNI DI FATICA.

Caratteristiche tecniche

- 1) Volta: in prefabbricato refrattario vibrato, ad alto spessore, con resistenza al calore oltre 1.300°. La forma della volta è stata studiata per ottenere una migliore ed uniforme distribuzione di calore su tutta la superficie del piano di cottura, con un minimo consumo di legna - gas. La sua particolare forma rettangolare con gli angoli arrotondati permette una capacità maggiore di pizze.
- 2) Piano cottura: in lastre di refrattario pressate e cotte, con elevata resistenza termica e all'abrasione causata dagli attrezzi. Particolarità: il pavimento del forno può essere sostituito, dopo anni di continuo lavoro, dall'interno lasciando intatta la volta refrattaria.
- 3) Cavo d'acciaio inox: in dotazione, mantiene unite le parti prefabbricate del forno durante la normale dilatazione termica.
- 4) Portina: in refrattario a chiusura stagna con cerniera per evitare dispersioni di calore (possibilità di toglierla durante il funzionamento).
- 5) Cappetta: in refrattario per convogliare i fumi della combustione nella canna fumaria (uscita \varnothing 200 o \varnothing 250).
- 6) Coibentazione: costituita da materiali isolanti di prima qualità (vermiculite-argilla espansa e lana di roccia) crea un utile volano termico per la cottura e a sua volta evita costose dispersioni termiche.
- 7) Termometro: optional, sarà montato sulla parte anteriore del forno.

Quale soluzione è più adatta alle vostre esigenze?

- 1ª soluzione: forno prefabbricato refrattario da montare su un basamento in muratura (vedi pagg. 4 e 5).
- 2ª soluzione: forno con rivestimento metallico già montato e coibentato da piazzare con autogru (pronto all'uso) per poi posizionarlo, all'interno della pizzeria, con un transpallets (vedi da pag. 6 a pag. 11).
- 3ª soluzione: forno con rivestimento metallico smontato, componibile da rimontare direttamente nella pizzeria (vedi da pag. 6 a pag. 11).

Forno per pizzeria prefabbricato da montare

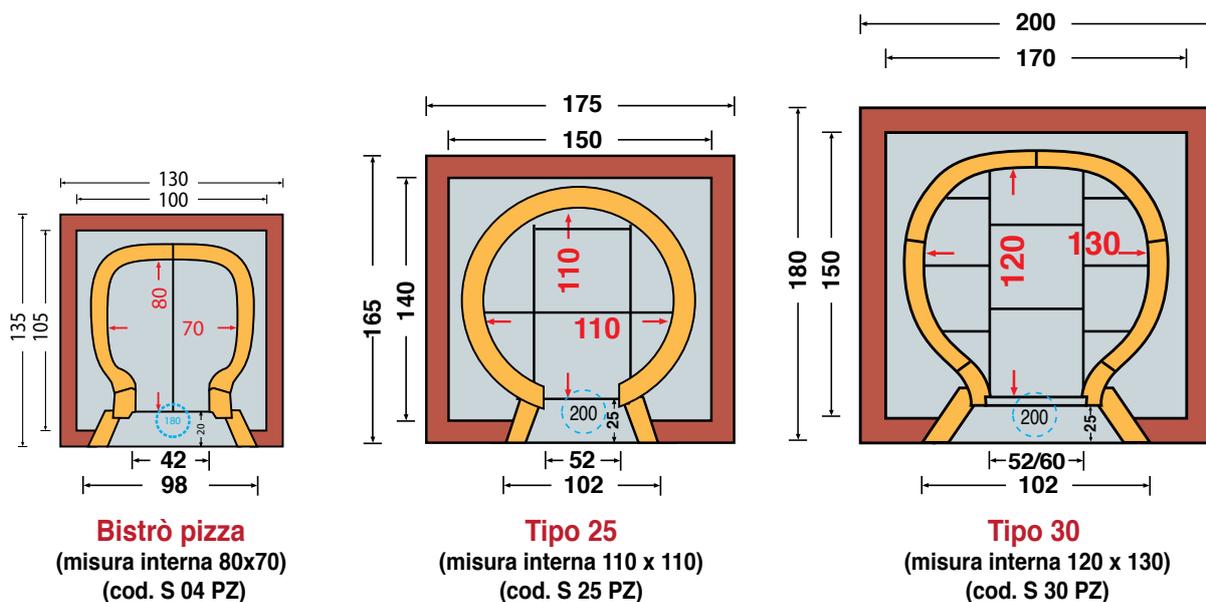
su un basamento in muratura nuovo o già esistente
(quando la posizione del forno nella pizzeria è ben definita)

| DIMENSIONI DISPONIBILI (USO PIZZERIA) | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|------------------|--------------|----------------------|----------|-------------------|
| Codice forno | Capacità pizze di diam. 30/33 cm | Piano di cottura | | Portina Larghezza cm | | Peso con cappetta |
| | | Lunghezza cm | Larghezza cm | di serie | optional | |
| S 04 PZ | 2/3 | 80 | 70 | 43 | – | Kg 240 |
| S 25 PZ | 4/5 | 110 | 110 | 52 | 73 | Kg 560 |
| S 30 PZ | 6/7 | 120 | 130 | 52 | – | Kg 850 |
| S 35 PZ | 7/9 | 140 | 130 | 52 | 60 | Kg 950 |
| S 40 PZ | 10/12 | 150 | 150 | 52 | – | Kg 1050 |
| S 45 PZ | 12/15 | 170 | 150 | 52 | 60 | Kg 1150 |

| DIMENSIONI DISPONIBILI (USO PANIFICIO-PIZZERIA) | | | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|-----|---------|
| S 80 BA | – | 230 | 200 | 60 | – | Kg 2200 |
| S 140 BA | – | 300 | 300 | 120 | 300 | Kg 5500 |
| S 160 BA | – | 375 | 300 | 120 | 300 | Kg 6400 |

Accessori a richiesta per forni in muratura:

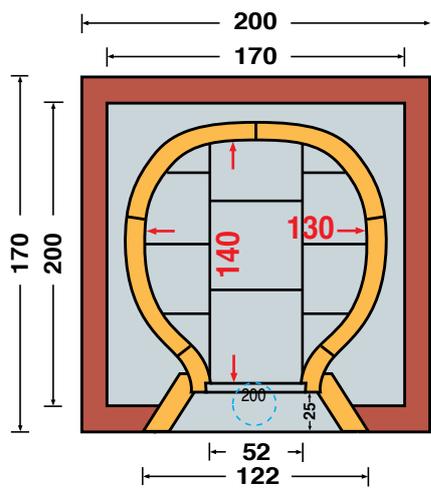
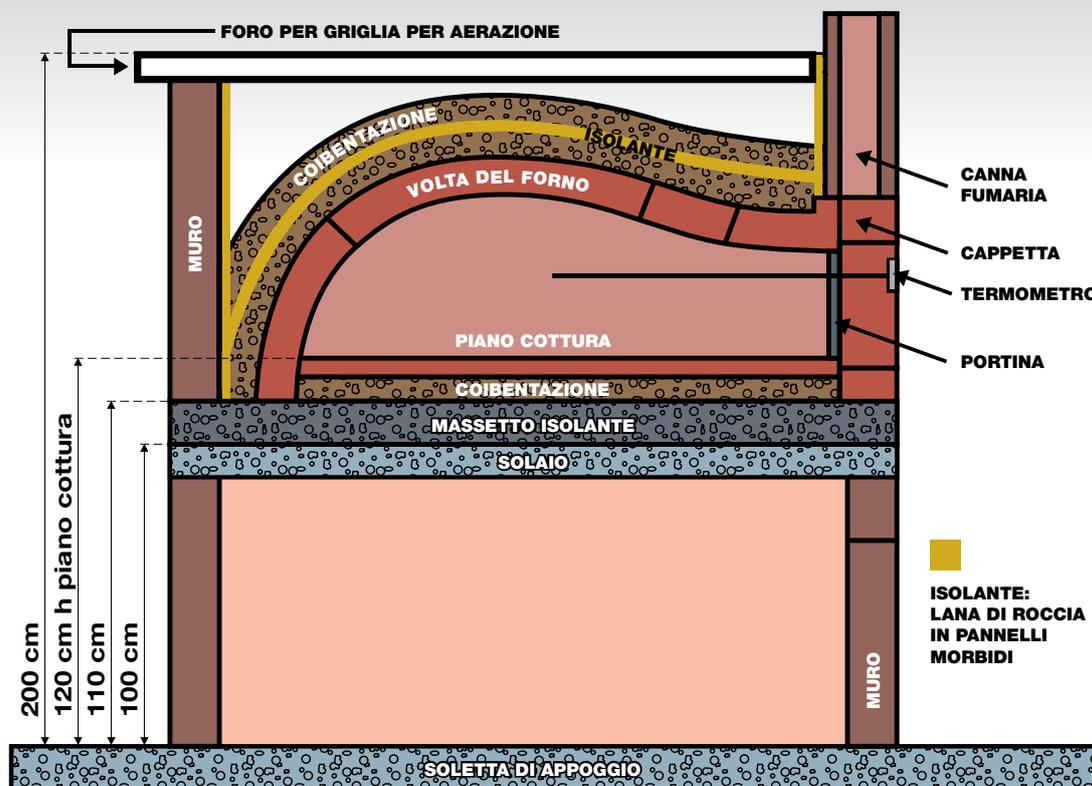
- Cappetta prefabbricata
- Kit materiali isolanti e stucco per montaggio
- Bruciatore a gas - Pellet
- Kit pala, palino, spazzola
- Termometro digitale



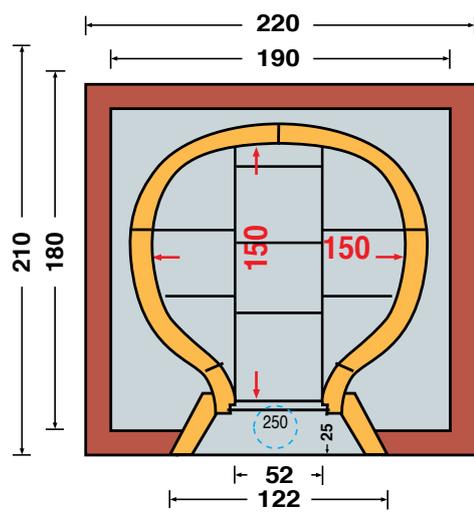
Forno a legna per pizzerie



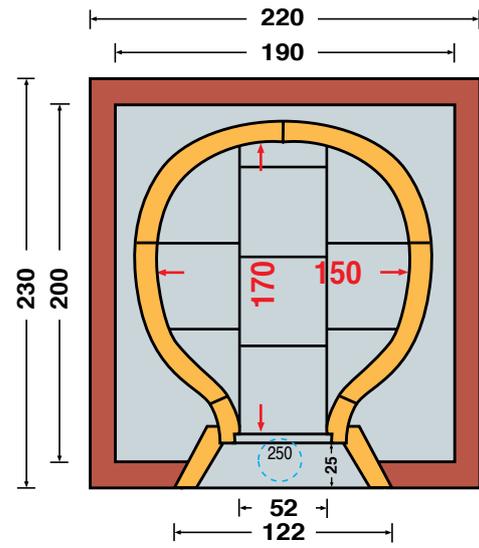
Sezione del forno in muratura con i vari strati di refrattario e isolamento.



Tipo 35
(misura interna 140 x 130)
(cod. S 35 PZ)



Tipo 40
(misura interna 150 x 150)
(cod. S 40 PZ)



Tipo 45
(misura interna 170 x 150)
(cod. S 45 PZ)

Forno per pizzeria pronto all'uso con struttura metallica con rivestimento in lamiera zincata e preverniciata

Versione rotonda

Caratteristiche tecniche dei forni con struttura metallica:

- 1) possibilità di consegnare il forno già montato o di rimontarlo sul posto in 8 ore, eventualmente spostarlo all'interno della pizzeria con un transpalletts.
- 2) utilizzo di isolanti di ottima qualità che non fanno surriscaldare le pareti esterne del rivestimento.
- 3) copertura in lamiera anti polvere sulla parte superiore del rivestimento esterno.
- 4) possibilità, con una spesa irrisoria, di posare sul rivestimento metallico piastrelle, cotto, mosaico ecc. per personalizzare il forno in base all'arredamento del locale.

Questa versione grazie alla sua forma rotonda, viene montato:

- 1) ad angolo perché lo si può accostare meglio,
- 2) in ambienti molto piccoli, o con pilastri, perché ha gli angoli smussati.

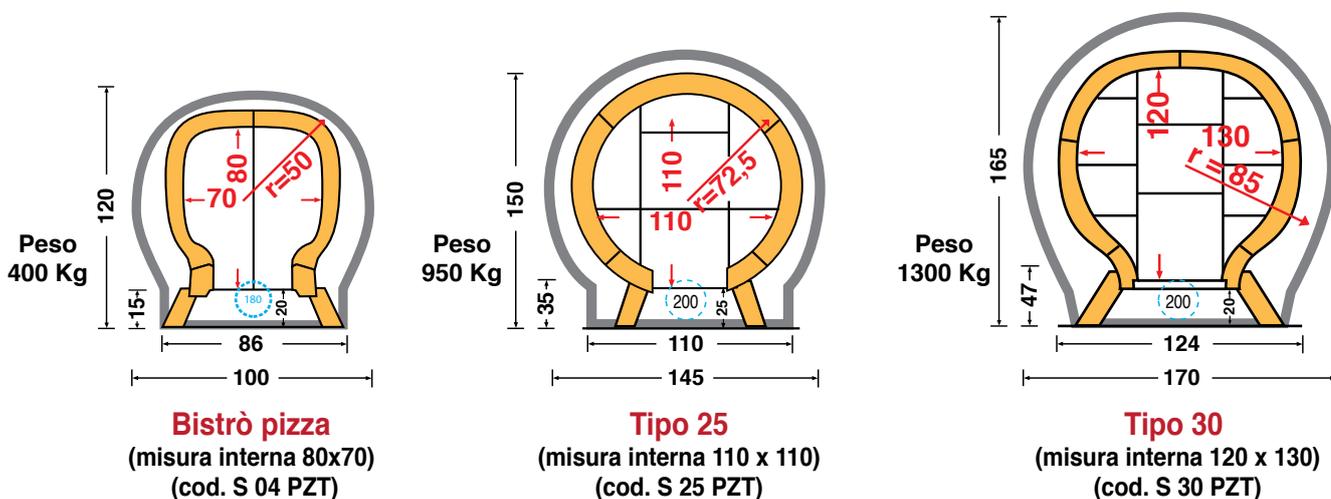


Forno di serie con rivestimento metallico rotondo



Esempio di rivestimento della facciata anteriore con piastrelle

Dimensioni per versione rotonda-cupola



Altezza totale del rivestimento cm 195 • Altezza piano di cottura cm 120

Forno per pizzeria pronto all'uso con struttura metallica

Versione a cupola



La caratteristica forma sferica offre la possibilità al cliente di personalizzare a piacimento il forno. La nostra cupola è rinforzata con rete metallica e i vari strati di isolamento evitano dispersioni di calore. Di serie viene applicato uno stucco di finitura color rosso. Altre finiture sono a richiesta.

Cupola da rivestire con finitura stucco rosso di serie

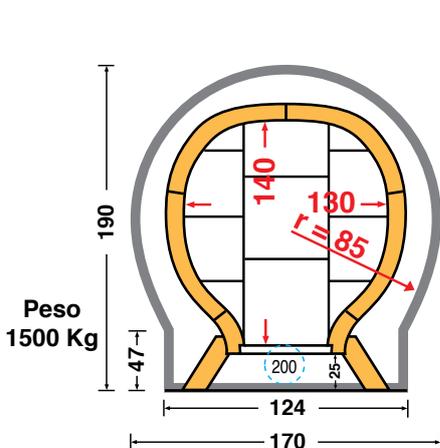


Bistrò pizza con pietra lavica smaltata gialla e bruciatore a gas a richiesta



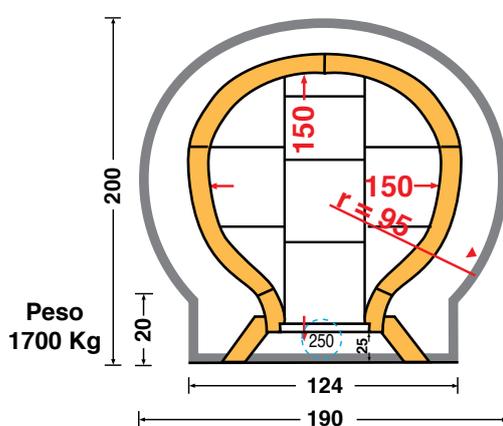
Forno tipo 35 con mosaico pietra lavica smaltata a richiesta

Dimensioni per versione rotonda-cupola



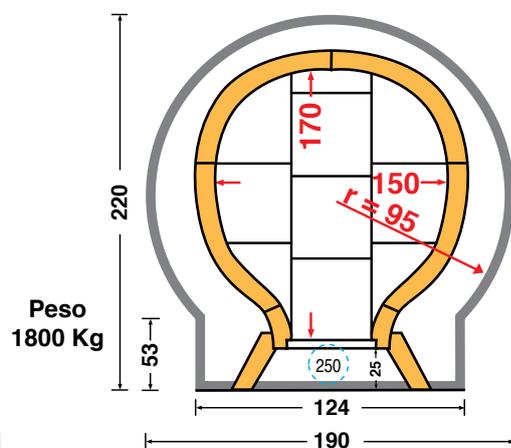
Peso
1500 Kg

Tipo 35
(misura interna 140 x 130)
(cod. S 35 PZT)



Peso
1700 Kg

Tipo 40
(misura interna 150 x 150)
(cod. S 45 PZT)



Peso
1800 Kg

Tipo 45
(misura interna 170 x 150)
(cod. S 45 PZT)

Altezza totale del rivestimento cm 195 • Altezza piano di cottura cm 120

Forno per pizzeria pronto all'uso con struttura metallica e rivestimento in lamiera zincata e preverniciata

Versione rettangolare

Disponibile già montato pronto all'uso (da scaricare con autogrù) oppure da rimontare sul posto.

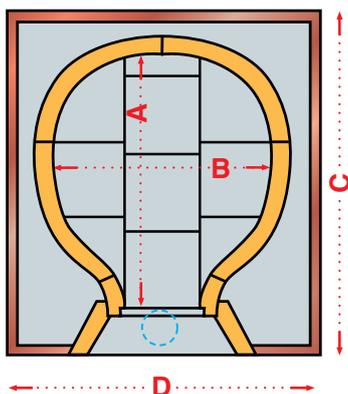
Questa versione è facile da posizionare e rivestire sul posto.



Forno di serie con rivestimento metallico rettangolare



Esempio di rivestimento della facciata anteriore con piastrelle



| VERSIONE STANDARD RETTANGOLARE | | | | | | |
|--------------------------------|----------------|------------------|--------------|---------------------------------|--------------|---------|
| Codice forno | Capacità pizze | Piano di cottura | | Misura esterna del rivestimento | | Peso |
| | | Lunghezza cm | Larghezza cm | Lunghezza cm | Larghezza cm | |
| | | A | B | C | D | |
| S 25 PZR | 4/5 | 110 | 110 | 155 | 150 | Kg 1200 |
| S 35 PZR | 7/9 | 140 | 130 | 190 | 170 | Kg 1600 |
| S 45 PZR | 12/15 | 170 | 150 | 220 | 190 | Kg 1900 |
| S 80 BAR | 25/30 | 230 | 200 | 300 | 250 | Kg 3200 |

Altezza totale del rivestimento metallico 195 cm. • Altezza piano di cottura 120 cm

Forno per pizzeria con bruciatore a gas

La nostra azienda ha introdotto un nuovo strumento di lavoro che permette di aumentare la produttività e ridurre i costi di gestione: il bruciatore a gas. Quest'ultimo può affiancare o perfino sostituire la normale combustione a legna. Può essere montato su forni nuovi o già esistenti.

Questo sistema è composto da:

- 1) bruciatore. Posto dentro la camera di cottura, è il particolare che produce la fiamma. Costruito in materiale resistente alle alte temperature, all'ossidazione e agli sbalzi di temperatura;
- 2) pannello di controllo. Posto sotto al forno, racchiude tutti quei particolari che rendono sicura e pulita la combustione;
- 3) quadro elettrico di controllo. Permette l'accensione, lo spegnimento del bruciatore e il controllo della temperatura.



Bruciatore acceso all'interno del forno



Quadro elettrico per controllo elettronico delle temperature

Vantaggi del bruciatore a gas:

Pratico. Per accendere il forno si dovrà azionare soltanto un interruttore. Per impostare la temperatura desiderata, regolare il termometro.

Pulito. La canna fumaria sarà sempre pulita e alla sua uscita la fuliggine sarà in pratica inesistente.

Economico. Il forno a gas consuma soltanto 1,5 mc di gas metano ogni ora. Affidabile. Tutti i particolari del bruciatore sono derivati da bruciatori industriali. Tutti i particolari che potrebbero rompersi sono reperibili in qualsiasi negozio di termoidraulica e facilmente sostituibili da un qualsiasi tecnico.

Cottura ottimale. La cottura risulterà uniforme e del tutto simile alla legna.

Sicuro. È stato collaudato dai più autorevoli enti di certificazione.



Bruciatore

Bruciatore a pellet per forni professionali



Questo bruciatore può essere montato su forni nuovi o già esistenti. La centralina elettronica regola automaticamente la temperatura voluta modulando la potenza del bruciatore. La combustione risulta pulita, riducendo fumo e residui. Il consumo di combustibile dipende dalla grandezza del forno, per uno di medie dimensioni occorrono circa 2 kg ora consumo elettrico 200 watt, alimentazione monofase 220 v.

Forno a legna con piano rotante con portina per caricamento legna

Versione rettangolare



La ditta Di Fiore Forni che produce da oltre 50 anni forni a legna prefabbricati per pizzeria, ha ampliato la sua produzione introducendo un forno a legna con piano rotante, dalle prestazioni ineguagliabili. Il piano di cottura girevole permette al pizzaiolo di infornare vicino alla porta anteriore con minor fatica e maggior produttività. La cottura sarà uniforme su tutta la superficie del piano. I consumi sono molto ridotti grazie alla forma della volta in refrattario e alla particolare coibentazione. Tutti i meccanismi che permettono la rotazione del piano di cottura sono lontani e protetti dal calore e il quadro di comando, semplice da usare, permetterà di regolare la velocità di rotazione a vostro piacimento e, nel forno a gas, permetterà di impostare la temperatura. Il piano di cottura sarà sempre caldo e vi permetterà di cucinare centinaia di pizze senza dover aspettare. Il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

Disponibile anche con bruciatore a gas o pellet.

| Codice forno | Diametro piastra di cottura in cm | Dimensioni est. lung x larg x alt in cm | Capacità pizze da 33 cm | Assorbimento elettrico in kw | Consumo | Peso in Kg |
|----------------|-----------------------------------|---|-------------------------|------------------------------|-----------------------|------------|
| S 129 RT LEGNA | 129 | 165 x 180 x 192 | 9 | 0.20 | 5 kg/h | 1700 |
| S 147 RT LEGNA | 147 | 190 x 200 x 192 | 12 | 0.20 | 6 kg/h | 2000 |
| S 129 RTG GAS | 129 | 165 x 180 x 192 | 9 | 0.20 | 2,5 m ³ /h | 1700 |
| S 147 RTG GAS | 147 | 190 x 200 x 192 | 12 | 0.20 | 3 m ³ /h | 2000 |

Forno a legna con piano rotante con fornace per caricamento legna interna

Versione a cupola



Dispone delle stesse caratteristiche del forno rotante con rivestimento rettangolare ma ha la fornace di alimentazione per la legna interna. Offre dimensioni compatte e la possibilità di rivestire la cupola a piacimento. Dotato di un pratico cassetto per lo scarico della cenere. Il bruciatore a gas disponibile come accessorio viene montato dietro il cassetto scarico cenere.

**Disponibile anche con bruciatore a gas o pellet.
Rivestimento in mosaico a richiesta.**



| Codice forno | Diametro piastra di cottura in cm | Dimensioni est. lung x larg x alt in cm | Capacità pizze da 33 cm | Assorbimento elettrico in kw | Consumo | Peso in Kg |
|-----------------------|-----------------------------------|---|-------------------------|------------------------------|-----------------------|------------|
| S 108 SF LEGNA | 108 | 165 x 170 x 192 | 7 | 0.20 | 4 kg/h | 1450 |
| S 129 SF LEGNA | 129 | 200 x 190 x 192 | 9 | 0.20 | 5 kg/h | 1650 |
| S 108 SFG GAS | 108 | 165 x 170 x 192 | 7 | 0.20 | 2 m ³ /h | 1450 |
| S 129 SFG GAS | 129 | 200 x 190 x 192 | 9 | 0.20 | 2,5 m ³ /h | 1650 |

Novità rispetto alle versioni precedenti

La nostra azienda continua a innovare e migliorare i propri prodotti.
Ecco alcune novità introdotte quest'anno:



Portine a due ante di serie
(escluso modello Bistrò pizza)

Pavimento e soglia sullo stesso piano



Nuovo cavalletto modulare.
Permette di movimentare con facilità il forno
già assemblato.
Facile da smontare e riassemblare.

Accessori a richiesta per forni rivestiti:

- Bruciatore a gas - Pellet
- Kit pala, palino, spazzola
- Termometro digitale
- Rivestimento in mosaico per forni a cupola già montato.
- Mosaico da montare a cura del cliente.



Amalfi - Italia



Rimini - Italia



Hong Kong - Cina



New Orleans - Usa



Shanghai - Cina



Adelaide - Australia



Glasgow - Scozia



Grottammare - Italia



Fermo - Italia



Maracaibo - Venezuela



Londra - Inghilterra



Roma - Italia



Londra - Inghilterra



Montesilvano - Italia



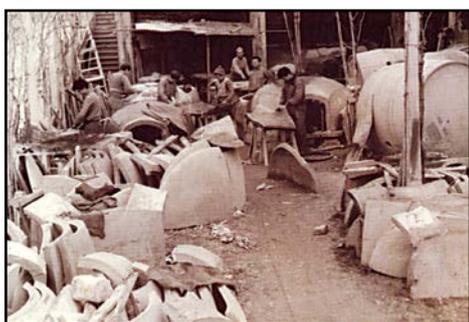
Shanghai - Cina



Castelfidardo - Italia



Esempio di forno rivestito Porto S. Giorgio (AP)



Di Fiore Forni: dagli anni 50 ad oggi

Nella metà degli anni '50, Ernesto Di Fiore, dotato di particolare inventiva e manualità riguardo alla costruzione in c.a., inventava e iniziava a costruire i suoi primi forni prefabbricati nel laboratorio artigianale sotto la propria abitazione, e a venderli alle famiglie locali. Si dimostrarono fin da subito, rispetto alle vecchie strutture in mattoni, facili da montare, economici, funzionali e soprattutto cuociano ottimamente pane, pizza e un'infinità di alimenti.

Nella metà degli anni '60 sorgevano sulla riviera Adriatica le prime pizzerie con forno a legna e la ditta Di Fiore costruì, anche con l'aiuto degli stessi pizzaioli, un modello di forno adatto per questo particolare utilizzo. Dal successo di questi forni e dalle continue richieste di acquisto i figli di Ernesto, Giorgio e Alessandro, costruirono nel '74 un nuovo stabilimento e iniziarono una produzione in serie. In base all'esperienza maturata nel corso degli anni, il forno Di Fiore si è evoluto in primo luogo migliorando la qualità del refrattario utilizzato, poi fornendo al cliente un forno pronto all'uso, infine un forno con alimentazione a gas a controllo automatico della temperatura. Oggi, dopo 50 anni e tre generazioni, i forni Di Fiore sono sinonimo di qualità ed economia, apprezzati in tutto il mondo, fanno apprezzare la bontà e la genuinità della vera pizza italiana cotta con il forno a legna.



• Per chi proviene da Nord:
Uscita A14 Pedaso
Immettersi sulla S.S. 16
e percorrerla per 7 km ca.
fino a Cupra Marittima.

• Per chi proviene da Sud:
Uscita A14 Grottammare
Immettersi sulla S.S. 16
e percorrerla per 4 km ca.
fino a Cupra Marittima.



la ditta Di Fiore è presente nelle più importanti fiere del settore

