IL ROTANTE

Cupola

DIAMETRO INTERNO
INTERNAL DIAMETER

Ø120cm

Gas / Backup elettrico - *Gas / electrical backup* **COD. FR12GF**

INGOMBRO ESTERNO 165x165 CM
EXTERNAL DIMENSION 165x165CM

STRUTTURA
STRUCTURE

Cupola e piano di cottura costruiti a mano in mattoni refrattari

Vault and cooking deck hand-made refractory fire-bricks

TIPI DI ALIMENTAZIONE
POWER SUPPLY

Gas / Backup elettrico

Gas / electrical backup

CAPACITÀ PRODUTTIVA TEORICA
THEORETICAL PRODUCTION CAPACITY

Piccole e medie produzioni - ***Small & medium production***

Numero pizze* per infornata
*Number of pizzas**

7

*pizze da Ø 30cm
**30cm Ø pizzas*

Produzione media oraria
Average hourly production

134/h

infornata da 2.30min a pieno carico
2.30min batches at full load

ASSEMBLAGGIO
BUILDING

- Montato sul posto
- Pre assemblato in fabbrica

- *On site building*
- *Shipped already built*

PIANO DI COTTURA
COOKING DECK

Piano di cottura rotante

Rotating cooking deck

BOCCA FORNO
OPENING

Apertura bocca standard
Standard door opening

larghezza *width* 52 cm
altezza *height* 26 cm

PANNELLO DI CONTROLLO
CONTROL PANEL

Controllo touch screen con esclusivo telecomando per controllo a distanza

Touch screen and remote for an easy and fast control

ALLACCIO CANNA FUMARIA
CHIMNEY CONNECTION

Femmina diametro interno
Female internal diameter

200mm

PESO
WEIGHT

2300 Kg

CARATTERISTICHE
MAIN FEATURES

Controllo della fiamma elettronico: termostatabile o manuale
Electronic flame controls: thermostatic or manual

CERTIFICAZIONI
CERTIFICATES

CE

La cottura più facile ed omogenea

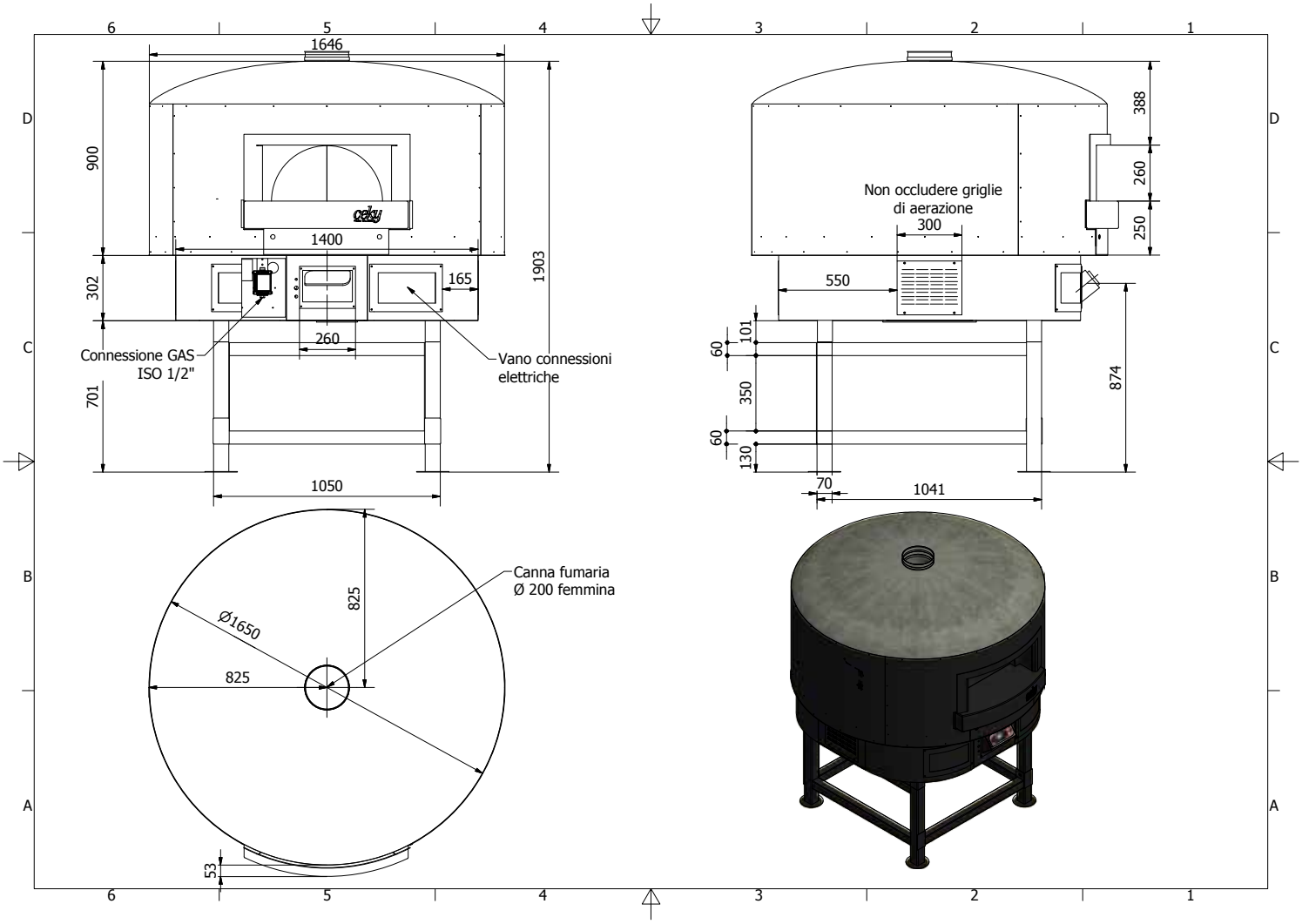
Grazie alla rotazione del piano cottura, i forni rotanti hanno rivoluzionato il mestiere del pizzaiolo e non solo.
Grazie a questa nuova tecnologia la cottura della pizza viene gestita interamente dal forno, che con il suo movimento rotatorio distribuisce il calore uniformemente in ogni punto, eliminando di fatto il lato radiante.
Questo permette di non dover seguire la cottura girando le pizze e quindi dedicare il lavoro principalmente alle fasi di stesura e condimento, garantendo maggiori volumi di infornate e minori tempi di attesa.

Most efficient and easy baking

Maximum space rationality: four perpendicular walls allow the structure to fit perfectly in the layout of your restaurant. External design is customizable thanks to a wide choice of coverings. Solutions with high visual impact make this model an ideal piece of furniture for your restaurant. Round cooking chamber guarantees the most favourable heat diffusion and circulation.

Forni Ceky srl - 25030 Lograto (BS) - Italy - Via Industriale, 21/23 - Tel. (+39) 030.9972249 - Fax (+39) 030.9972818
www.ceky.it - ceky@ceky.it - C.F e P. IVA: 03488790175

I prodoti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni
Products are handmade - Measures may change



DATI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

Potenza termica nominale (kW) *Nominal thermal power*	27kW
Allacciamento Gas ISO 7-1 *Gas inlet connection ISO 7-1*	1/2”
Categoria *Category*	II 2H3+
Regolazione di fabbrica *Factory setup*	Gas metano *Natural gas*
Tipo di costruzione *Construction type*	$A1/B11_{BS}$
Pressione di allacciamento gas (mbar) *Gas pressure (mbar)*	G 30/G 31: 28-30 / 37 G20: 20
Consumo di gas complessivo calcolato con il potere calorifico inferiore Hi a 15” e 1013 mbar *Gas consumption*	G30 (Kg/h) 2.12 - G20 (m3/h) 2.86
Alimentazione nominale *Nominal power supply*	220÷400 VAC @ 50/60 Hz
Potenza assorbita *Absorbed power*	6,5 kW

IMBALLO
PACKING

Bancale HT ISPM15 scatolato in cartone con coperchio ISPM15
HT ISPM15 pallet with cardboard box and ISPM15 cover

1800x1800mm
H 1600mm

DECORAZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE DECORATIONS

Mattoni - mattonelle - palladiane - mosaici
Bricks - tiles - marble - mosaic

ULTERIORI PERSONALIZZAZIONI
FURTHER CUSTOMIZATION

Su richiesta
Upon request

Forni Ceky srl - 25030 Lograto (BS) - Italy - Via Industriale, 21/23 - Tel. (+39) 030.9972249 - Fax (+39) 030.9972818
www.ceky.it - ceky@ceky.it - C.F e P. IVA: 03488790175