



Rotary Gas Oven Forno Rotante a Gas



Il forno Rotante a GAS con cupola in mattoni è paragonabile al tradizionale forno Napoletano. Il riscaldamento avviene mediante il gas e la platera rotante consente temperatura omogenea, massima resa e consumi ridotti anche in fasi di lavoro prolungato.

PLATEA IN BISCOTTO DI SORRENTO: pietra refrattaria in argilla naturale con ottime proprietà di combustione tipica del territorio napoletano. Permette di immagazzinare una gran quantità di calore e di distribuirlo in maniera omogenea mantenendo la temperatura costante. Essendo ad alta porosità è soggetto a maggiore manutenzione.

PLATEA IN PIASTRE REFRATTARIE: Sagomati speciali in argilla refrattaria pressata, caratterizzata dall'ottima resistenza allo sbalzo termico e dall'elevata capacità di carico con ottima resa, temperatura omogenea.

Dotato di un quadro di comando touch screen, consente di regolare la velocità di rotazione, invertire il senso di marcia e gestire il tempo di cottura con segnale acustico e menu personalizzabile fino a 100 ricette. Disponibile in 4 misure da 5 e 10 pizze con alimentazione a gas o ibrida.

The GAS Rotating oven with brick dome is comparable to the traditional Neapolitan oven. Heating occurs via gas and the rotating base allows for a uniform temperature, maximum yield and reduced consumption even during prolonged work phases.

SORRENTO BISCUIT PLATEA: refractory stone in natural clay with excellent combustion properties typical of the Neapolitan territory. It allows to store a large quantity of heat and distribute it evenly while maintaining a constant temperature. Being highly porous, it is subject to greater maintenance.

REFRACTORY PLATEA PLATEA: Special shapes in pressed refractory clay, characterized by excellent resistance to thermal shock and high load capacity with excellent yield, uniform temperature.

Equipped with a touch screen control panel that allows you to adjust the rotation speed, reverse the direction of travel and manage the cooking time with an acoustic signal and customizable menu up to 100 recipes. Available in 4 sizes of 5 and 10 pizzas with gas or hybrid power supply.



Between innovation and tradition
Tra innovazione e tradizione

Easy cooking with automatic rotation

**Cottura facile con
rotazione automatica**

Plus

- › Rotante / Rotating
- › Display Touch Screen
- › Consumi ridotti / Reduced consumption





Rotary Gas Oven Forno Rotante a Gas

Tra innovazione e tradizione / Between innovation and tradition



Pure Italian style
Puro stile italiano.



100% MADE IN ITALY | COSTRUITI A MANO / HAND-BUILT | PERSONALIZZABILI / CUSTOMIZABLE | SPEDIZIONE IN TUTTO IL MONDO / WORLDWIDE SHIPPING

Model Modello	Internal Size Dim. Interne LxP	External Size Dim. Esterne LxPxH	Yield per Cycle Resa per Ciclo	Weight Peso
MP80	80x80 cm	135x150x183 cm	4 Pizze/Pizzas	1300 kg
MP100	100x100 cm	168x181x192 cm	5/6 Pizze/Pizzas	1900 kg
MP120	120x120 cm	188x201x192 cm	8/9 Pizze/Pizzas	2500 kg
MP130	130x130 cm	198x211x192 cm	9/10 Pizze/Pizzas	2700 kg



Via Piane 20
Zona Industriale 86010
Mirabello Sannitico (CB) - ITALY
(+39) 0874 309036
info@mpforni.it