



Forni design

Fabricants de fours à pizzas et barbecues



Fours à bois réfractaire, et four à bois en acier inox pour cuisiner en plein air, sur la terrasse ou dans le jardin et donner aux aliments la saveur unique de la cuisson au feu de bois. Les fours **FORNI DESIGN** sont conçus pour la cuisson au feu de bois comme autrefois. Fours traditionnels avec sole réfractaire et structure en acier inox. Un seul produit pour vos barbecues, grillades, pizzas, rôtis et même desserts. Des fours à bois qui vous permettront vraiment de faire cuire toutes sortes d'aliments, une large gamme de produits

Refractory wood ovens and stainless steel wood oven for outdoor cooking on the terrace or in the garden and giving the food the unique flavor of cooking on a wood fire. The **FORNI DESIGN** ovens are designed for cooking on wood fire as in the past. Traditional furnaces with refractory floor and stainless steel structure. A single product for your barbecues, grills, pizzas, roasts and even desserts. Wood burning ovens that will really allow you to cook all kinds of food, a wide range of products.

Holzofen aus feuerfestem Material, Ziegelsteinofen und Holzofen aus Edelstahl, für das Kochen im Freien, auf der Terrasse oder im Garten und geben den Speisen der einzigartige Geschmack über einem Holzfeuer zu kochen. Die **FORNI DESIGN** Öfen sind für das Kochen auf dem Holzfeuer entworfen worden, wie in früheren Zeiten. Traditionelle Öfen mit feuerfestem Grunde und Edelstahl-Struktur. Ein Produkt für Ihre Barbecues, Grills, Pizza, Braten und sogar Desserts. Holzöfen, die es Ihnen wirklich ermöglicht, alle Arten von Speisen zu kochen genau wie eine breite Palette von Produkten.

Forni in legno refrattario, acciaio inox e forno a legna per cucinare all'aperto sulla terrazza o in giardino e danno il cibo un sapore unico di cottura sul fuoco di legna. I forni **Forni design** sono stati progettati per la cottura a fuoco di legna come prima. forni tradizionali con base refrattaria e struttura in acciaio inox. Un prodotto per i vostri barbecue, grigliate, pizze, arrosti e persino dessert. Forni a legna che in realtà consentono di cuocere tutti i tipi di cibo, una vasta gamma di prodotti.





Verona



Verona

Four à bois **très facile à utiliser et facile à déplacer**, grâce à une poignée latérale et deux roues. Prenant le set de pelles en option, ceux-ci peuvent être installés sur le côté. Vous pouvez atteindre la température de 0 à 350 degrés en moins de 10 minutes.

Également disponible sans la base et en version professionnelle.

Very **easy wood stove to use and easy to move**, thanks to a side handle and two wheels. Taking the optional paddle set, this can be installed on side. You can reach the temperature of 0 to 350 degrees in less than 10 minutes. Also available in the basic version and the professional version.

Ein Holzofen der **sehr einfach zu bedienen** und dank eines Seitengriff und zwei Räder auch sehr einfach zu bewegen ist. Ein Set von optionalen Schaufeln, kann man auch auf der Seite anbringen. Sie können die Temperatur von 0 bis 350 Grad in weniger als 10 Minuten erreichen. Auch ohne Basis und in der Professional-Version verfügbar.

Forno a legna **molto facile da usare e facile da spostare**, grazie ad una maniglia laterale e due ruote. Prendendo il set pala opzionale, questo può essere installato sul lato. You può raggiungere in meno di 10 minuti la temperatura da 0 a 350 gradi.

Disponibile anche nella versione senza base e la versione professionale



TECHNICAL CHARACTERISTICS



Dimensions: 98 x 190 x 80 cm



Weight: 100 kg



Area: 60 x 50 cm



Chimney diameter: 15 cm



Pizza capacity: 2



Bread capacity: 2 kg





Venezia



Venezia

Four à bois vers lequel ses dimensions le rendent semblable à un four professionnel. **Il a été projeté pour satisfaire quotidiennement les exigences de la famille mais aussi de amis.** Le plan est conçu en plaques réfractaires, la voûte en acier inox et l'isolation en fibre céramique. Les 4 roues dont il a été doté le rendent facile à déplacer.

Disponible sans base et en version professionnel.

Wood fired oven (large size). **This oven has been designed to meet the needs of families but even friends.** Equipped with four wheels, very easy to move. Available even in version without base and professional version.

Ein Holzofen dessen Abmessungen ihn ähnlich einen professionellen Ofen machen. **Er wurde entwickelt um täglich nicht nur die Anforderungen der Familie zu erfüllen, sondern auch die der Freunden.** Die Ebene ist aus feuerfesten Platten gestaltet, die gewölbte Decke aus Edelstahl und die Isolierung aus Keramikfasern. Die 4 Räder, mit welchen der Ofen ausgestattet ist, vereinfachen sein Transport.

Erhältlich auch ohne Basic und als Professional-Version.

Forno a legna di ampie dimensioni. **Questo forno è stato progettato per soddisfare le esigenze della famiglia ma anche amici.** Dotato di quattro ruote, si sposta molto facilmente.

Disponibile anche senza base e in versione professionale.



TECHNICAL CHARACTERISTICS



Dimensions: 120 x 190 x 87 cm



Weight: 120 kg



Area: 80 x 60 cm



Chimney diameter: 15 cm



Pizza capacity: 4



Bread capacity: 4 kg





Napoli



Napoli

Four à bois, **un produit unique pour faire des barbecues, de la pizza, des rôtis et des gâteaux.** Le plan est fait en plaques réfractaires. La voûte en acier inox permet d'atteindre rapidement la température voulue. Pour maintenir la chaleur et réduire la consommation de bois, le four a été isolé en fibre céramique. Il est doté de plans latéraux très utiles en acier inox pour permettre de poser des plats à rôtis, des ingrédients, des plats ou autres.

Wood oven, **a unique product for making barbeques, pizza, roasts and cakes.** The plan is made of refractory plates. The stainless steel arch allows the desired temperature to be reached quickly. To maintain heat and reduce wood consumption, the oven was insulated with ceramic fiber. It has very useful side planes made of stainless steel to allow you to place roast dishes, ingredients, dishes or the like.

Holzofen, **ein einzigartiges Produkt, für Barbecues, Pizzas, Braten und Kuchen zu machen.** Die Arbeitsfläche ist aus feuerfesten Platten gestaltet. Die gewölbte Decke aus Edelstahl erlaubt die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen. Um die Hitze aufrechtzuerhalten und den Holzverbrauch zu reduzieren, wurde der Ofen aus Keramikfaser Isoliert. Er ist mit praktischen seitlichen Arbeitsflächen aus Edelstahl ausgestattet, damit man Fleischplatten, Zutaten und weiteres daraufstellen kann.

Forno a Legna, **un prodotto unico per barbecue, pizza, arrosti e dolci.** Il piano è fatto di piastre refrattarie. L'arco in acciaio inox permette di raggiungere rapidamente la temperatura desiderata. Per mantenere il calore e ridurre il consumo di legno, il forno è stato isolato fibra ceramica. Ha aerei collaterali molto utili in acciaio inox per consentire chiedere arrosti, ingredienti, piatti o altri.



TECHNICAL CHARACTERISTICS



Dimensions: 150 x 190 x 90 cm



Weight: 150 kg



Area: 80 x 60 cm



Chimney diameter: 15 cm



Pizza capacity: 4



Bread capacity: 4 kg



Forni design

Les fours à bois professionnels Inox



Food truck

Les fours sont légers et donc facilement transportables et atteignent la bonne température en seulement 30 minutes. Ces fours à pizza à bois garantissent d'excellents résultats. Adaptés aux food trucks, aux cuisines professionnelles ou aux endroits en plein air, les fours avec roues, peuvent se déplacer partout.

The ovens are light and therefore easily transportable and reach the right temperature in just 30 minutes. These wood pizza ovens guarantee excellent results. Suitable for food trucks, professional kitchens or open-air spaces, ovens with wheels, can move around

Die Öfen sind leicht und daher einfach zu transportieren und erreichen die richtige Temperatur in nur 30 Minuten. Diese Holz Pizzaöfen garantieren hervorragende Ergebnisse. Geeignet für Lebensmittel LKW, professionelle Küchen oder im Freien, die Öfen mit Räder können überall bewegt werden.

Iforni sono leggeri e trasportabili e raggiungono la temperatura di esercizio in soli 30 minuti. Alimentati a legna questi forni per pizza garantiscono eccellenti risultati. Perfetti per food truck, cucine professionali o da posizionare all'aperto i forni professionali su ruote lu poi spostare dove vuoi



Bologna



Bologna

La pizza est cuite en 90 secondes. Il s'agit d'un four robuste et léger à la fois, ce qui permet une plus grande souplesse d'utilisation par rapport aux fours traditionnels pour pizzeria ou restaurant. Grâce à ses roues, il peut être déplacé à l'extérieur pendant l'été ou utilisé pour faire de la restauration mobile (food trucks, traiteur à domicile).

Die Pizza wird in 90 Sekunden gebacken. Dies ist ein starker und gleichzeitig leichter Ofen, was eine größere Flexibilität als herkömmliche Öfen für Pizzeria oder Restaurant erlaubt. Dank seiner Räder, kann er im Sommer draußen bewegt werden oder als mobiler Catering Food trucks, also Haus-Verpflegung verwendet werden.

The pizza is cooked in 90 seconds. It is a strong and light oven at the same time, which allows a bigger flexibility of use with regard to the traditional ovens for pizzeria or restaurant. Thanks to his wheels, he can be moved outside during the summer or used to make of the mobile catering food truck, caterer at home.

La pizza è cotta in 90 secondi. La struttura robusta ma allo stesso tempo leggera permette che una ampia versatilità di utilizzo, oltre alla comune installazione in una pizzeria o ristorante, grazie alle ruote può essere portato all'esterno del locale durante la bella stagione, oppure impiegato in servizi di ristorazione mobile quali catering o food truck.



TECHNICAL CHARACTERISTICS



Dimensions: 150 x 190 x 90 cm



Weight: 200 kg



Area: 100 x 80 cm

120 x 80 cm



Chimney diameter: 20 cm



Pizza capacity: 6 / 8



Bread capacity: 6/8 kg



Milano Pro

Milano Pro est le four haute performance le plus grand de la gamme. **Disponible avec ou sans base**, cet appareil de cuisson professionnel est parfait pour tout type d'activité de restauration. Super pour le front-cooking grâce à son design unique qui s'insère parfaitement dans le décor du local, ce four à bois professionnel peut cuire jusqu'à **6 pizzas à la fois en moins de 90 secondes et 120 pizzas par heure**. Il peut être utilisé aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur et il peut être facilement déplacé grâce à ses roues. En plus de la pizza, le four Milano pro vous permettra de faire des grillades, des rôtis, des plats mijotés et autres plats délicieux.

Milano Pro is the biggest high-performance oven of the range. **Available with or without basis**, this professional cooking appliance is completed for every chap of activity of catering. Great for the front - cooking thanks to its only design which fits perfectly into the set of the place, this professional wood stove **can cook up to 6 pizzas at the same time within 90 seconds and 120 pizzas by heure**. It can be used so inside as outside and he can be easily moved thanks to his wheels. Besides the pizza, the oven Milano pro will allow you to make grills, roasts, simmered dishes and other delicious dishes.

Milano Pro ist der größte und leistungsfähigste Ofen in seinem Bereich. **Erhältlich mit oder ohne Basis**, ist dieser Berufskocher ideal für jede Art von Gastronomie. Perfekt für das Front-Cooking dank seinem einzigartigen Design das perfekt in die Einrichtung des Raums passt. Dieser professionelle Holzofen **kann auf einmal 6 Pizzen in weniger als 90 Sekunden und 120 Pizzen innerhalb einer Stunde backen**. Er kann sowohl innerhalb und außerhalb des Hauses gebraucht werden und kann dank seine Räder leicht bewegt werden. Neben Pizzen ermöglicht Ihnen Backofen Milano Pro auch Grills, Braten, Eintöpfe und andere leckere Gerichte zu gestalten.

Milano Pro è ad alte prestazioni il forno più grande della gamma. **Disponibile con o senza base**, questa cucina professionale è perfetto per qualsiasi tipo di attività di ristorazione. Grande per il front-cottura grazie al suo design unico che si adatta perfettamente con l'arredamento della stanza, questo legno professionale forno **può cucinare pizze 6 in una sola volta in meno di 90 secondi e 120 pizze può heure**. Il essere utilizzato sia all'interno che all'esterno e può essere facilmente spostato grazie alle ruote. Oltre alla pizza, forno Milano Pro vi permetterà di fare grigliate, arrostiti, stufati e altri piatti deliziosi.



Milano Pro





TECHNICAL CHARACTERISTICS



Dimensions: 150 x 190 x 90 cm



Weight: 390 kg



Area: 120 x 100 cm



Chimney diameter: 25 cm



Pizza capacity: 6 / 8

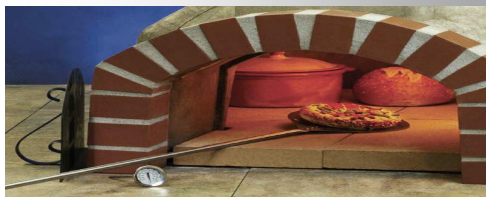


Bread capacity: 6/8 kg



Forni design

The professional wood stoves

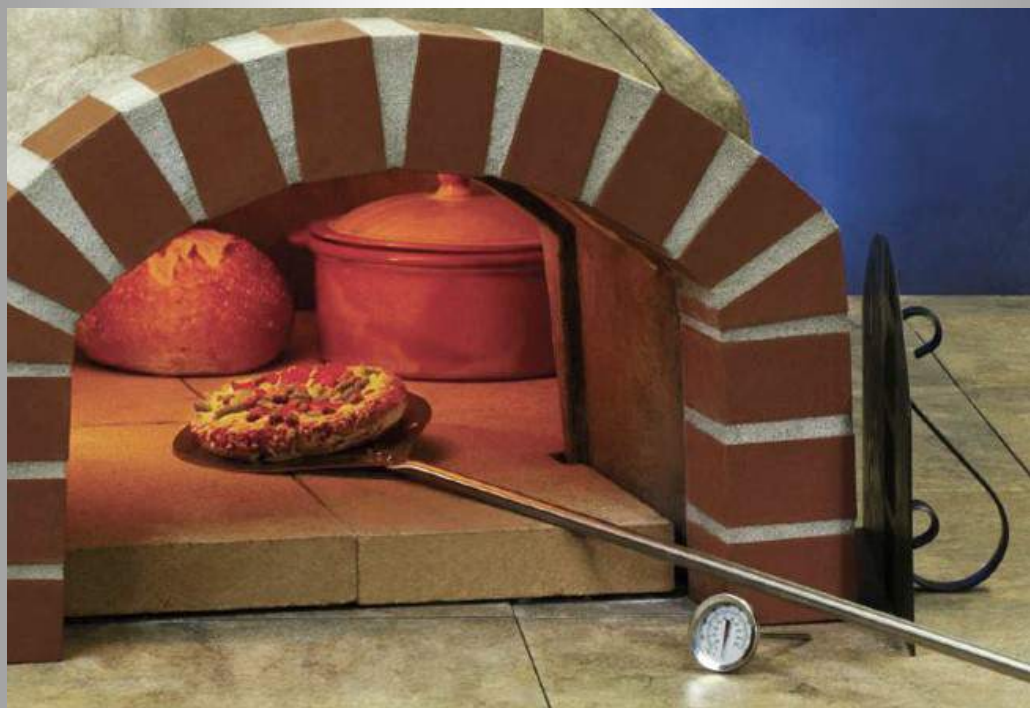


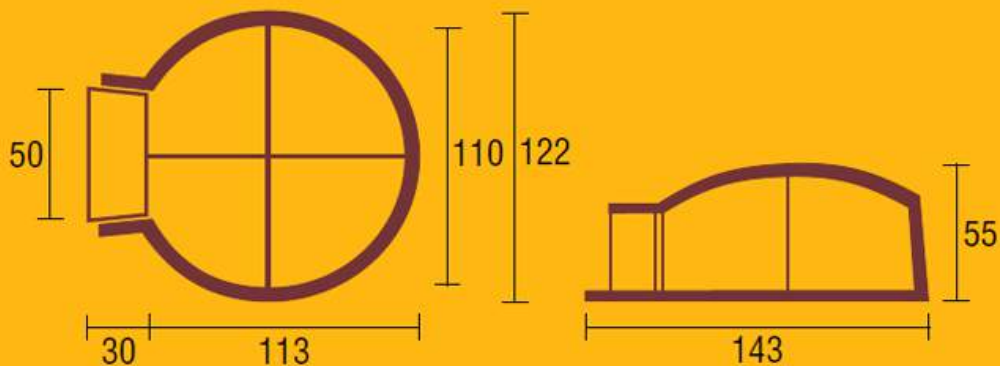
La qualité de cette ligne est en haut de la catégorie, les matériaux avec lesquels ils sont produits **ces fours sont réfractaires à 42-44% d'alumine et le ciment fondu et peuvent travailler sans crainte jusqu'à ce que la température de 1300 ° C.** Pour cette raison, ils sont donnés à ceux du four fait usage professionnel. La gamme est la même que la ligne de la maison avec l'ajout de deux modèles de grande taille, **le Bari et Roma**, idéal pour pizzerias, restaurants et lieux publics en général.

The quality of this line is at the top of the category, the materials with which they are produced **these Ovens are refractory to 42-44% alumina and the molten Cement and can work without fear until the temperature of 1300 ° C.** For this reason they are given to those of the oven makes professional use. The range is the same as the home line with the addition of two large-sized models, the **Bari and Roma**, ideal for pizzerias, restaurants and public places in general.

Die Qualität dieser Linie ist im oberen Bereich der Kategorie. Die Materialien aus dem **die Öfen bestehen, sind gegenüber 42-44% Aluminiumoxid und Tonerzement feuerfeste und können bis zu einer Temperatur von 1300 ° C** ohne Furcht gebraucht werden. Aus diesem Grund sind sie denen des Ofens für den professionellen Einsatz gegeben. Der Bereich ist die gleiche Linie wie die des Hauses mit dem Zusatz von zwei großen Modellen, die **Bari und Roma**, ideal für Pizzerien, Restaurants und öffentliche Plätze im Allgemeinen

La qualità di questa linea è al top della categoria, i materiali con cui sono prodotti **questi forni sono il Refrattario al 42-44% d'allumina e il Cemento fuso e possono lavorare senza timore sino alla temperatura di 1300° C.** Per questo motivo sono indicati per chi del forno ne fa un uso professionale. La gamma è la stessa della Linea casa con l'aggiunta di due modelli di grande dimensione, **il Bari e il Roma**, ideali per pizzerie, ristoranti e locali pubblici in genere.





Monza



Linea casa
Linea professionale

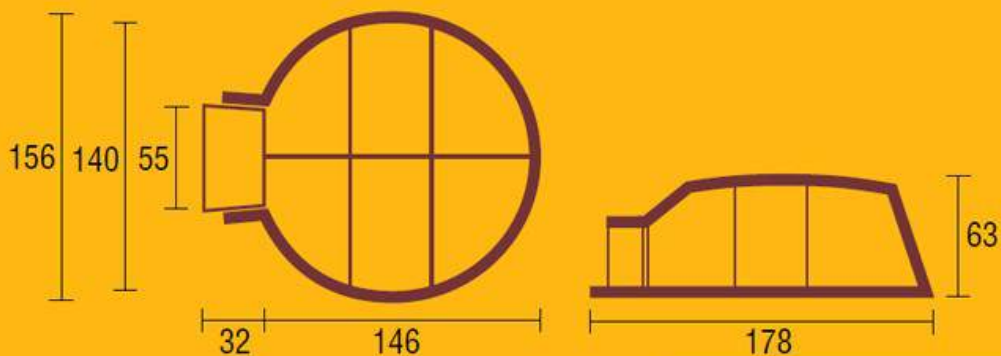
peso Kg.	area piano forno m ²	minuti per scaldare	numero pizze	informate pane Kg.
370	1,00	~ 60	5/7	10/12

Dimensioni forno:
143 x 122 cm.
Misura interna:
Ø 110 cm.



ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa uscita Ø 18 cm. / 22 x 22 cm
- Disponibile anche con bocca larga 70 cm.



Torino

Linea professionale

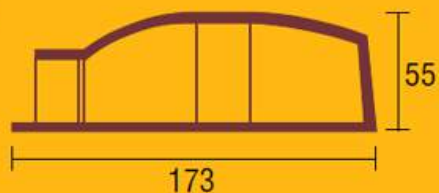
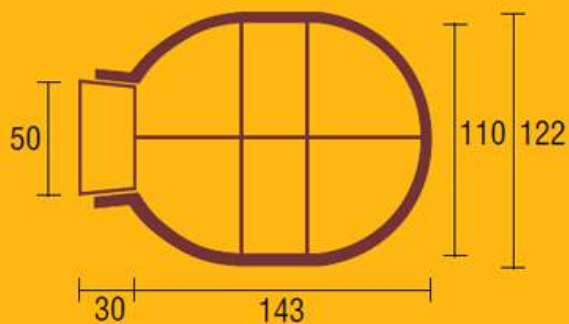
Dimensioni forno:
178 x 156 cm.
Misura interna:
Ø 140 cm.

<i>peso Kg.</i>	<i>area piano forno m²</i>	<i>minuti per scaldare</i>	<i>numero pizze</i>	<i>infornate pane Kg.</i>
800	1,50	~ 90	12/14	18/20



ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa uscita Ø 18 cm. / 22 x 22 cm
- Disponibile anche con bocca larga 70 cm.



Bari



Linea casa
Linea professionale

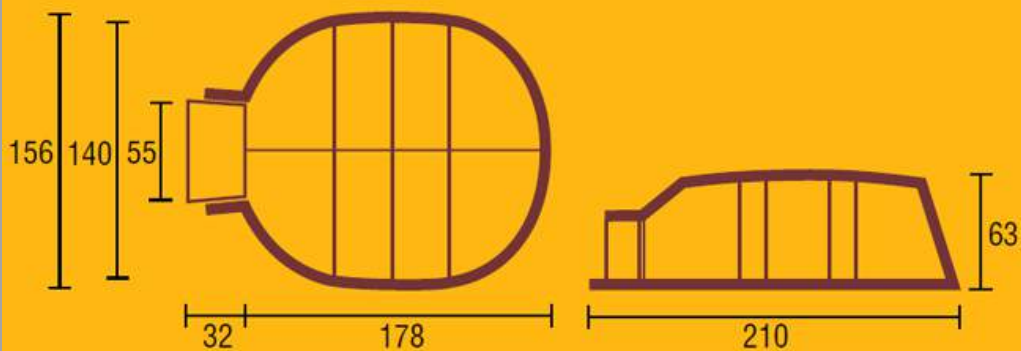
peso Kg.	area piano forno m ²	minuti per scaldare	numero pizze	infornata pane Kg.
460	1,25	~ 60	7/9	13/15

Dimensioni forno:
173 x 122 cm.
Misura interna:
110 x 140 cm.



ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa uscita Ø 18 cm. / 22 x 22 cm
- Disponibile anche con bocca larga 70 cm.



Roma



bocca larga

Linea professionale

peso kg.	area piano forno m ²	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane kg.
900	1,90	~ 90	15/18	20/25

Dimensioni forno:

210 x 156 cm.

Misura interna:

140 x 170 cm.



ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa uscita Ø 18 cm. / 22 x 22 cm
- Disponibile anche con bocca normale da 55 cm.

Forni design

The professional Charcoal Grills



Barbecues industriels au charbon, système rotative ou fixe.

Les grilles sont rotatif ou fixés en acier inoxydable, les rotatifs ont une capacité de 3 ou plus poulets par grille (700-900 grammes). Tous les grilles et l'extérieur sont en acier inox AISI 304. Ces grilles sont équipés avec tiroirs de chauffage et de support des cendres (2 de chaque en fonction de la taille de la grille), les mesures et le nombre de grilles peut varier, selon les besoins de clients (profondeurs de 800 mm / 900 mm / 1000 mm ou plus). Sont revêtus de brique réfractaire à haute densité dans la zone de gril et équipés par un système de transmission monophasé ou triphasé motoréducteur. Les murs sont isolés par laine de roche (isolation thermique), à double densité et feuille d'aluminium. Le fond des barbecues disposent des fentes pour diriger les cendres vers le tiroir approprié ; la structure intérieure est renforcée par un châssis en fer forgé, peint à haute température. Les roues sont pivotantes, avec et sans frein, et fabriqué en nylon de 100 mm pour une manipulation plus facile.

Industrieholzkohlegrill mit rotations- oder fixem System. Die Gitter sind drehbar oder fixiert aus Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von drei Hühnchen oder mehr pro Raster (700-900 Gramm). Alle Gitter und die Außenseite sind aus Edelstahl AISI 304. Diese Gitter sind mit Heiz- und Aschenkasten Träger (2 jeweils auf die Größe des Gitters abhängig) ausgestattet, die Messungen und die Anzahl der Gitter kann variieren je nach Bedürfnis des Kunden (Tiefe von 800 mm / 900 mm / 1000 mm oder mehr). Die Wände sind mit feuerfestem Stein mit hoher Dichte in der Grillfläche beschichtet und mit einem einphasigen Übertragungssystem oder Drehstromgetriebemotor ausgestattet.

Die Wände sind mit Mineralwolle (Wärmedämmung) isoliert, mit doppelter Dichte und Aluminiumfolie. Der Grund des Barbecues beinhaltet Spalten, die die Asche in die entsprechende Schublade leiten; die innere Struktur wird durch einen Rahmen aus Schmiedeeisen verstärkt und ist für hohe Temperaturen lackiert. Die Räder sind drehbar, mit und ohne Bremse und mit Nylon 100 mm zur leichteren Handhabung gemacht.

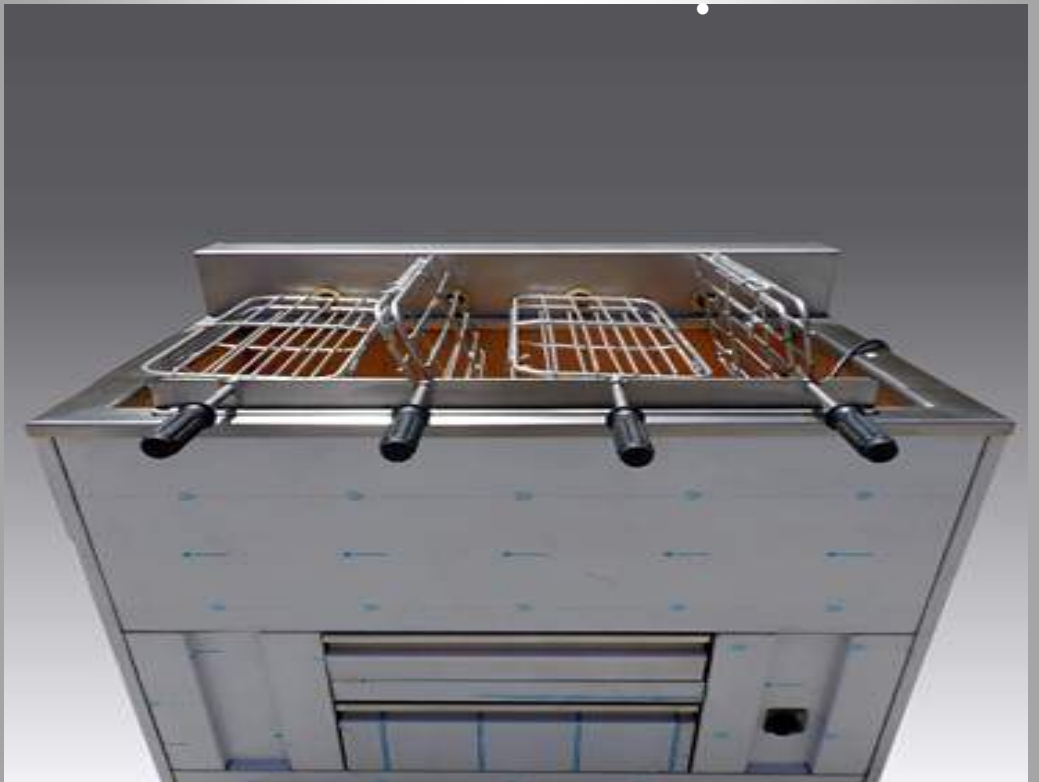
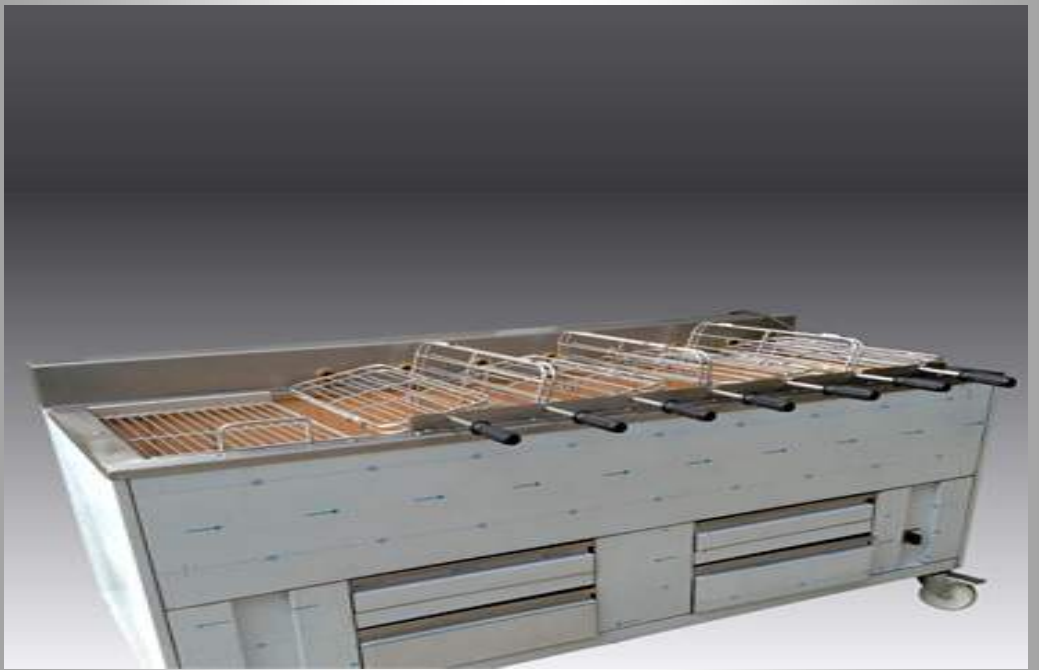
Industrial charcoal grills, rotary or fixed system. The grids are rotating or fixed in stainless steel. The rotating grids hold up 3 or more chickens per grid (1,88 – 2,41 pounds). All grilles and exterior framework are made of stainless steel AISI 304. Grills are equipped with both oven and ashes drawers (2 of each depending on the size of the grill); the measures and the quantity of grids may vary depending on the need of customers (for example, 800, 900, 1000 or more mms deep.) Grills are firebrick coated, with high density in the firing zone, the transmission system is single-phase or three-phase geared motor, walls are stone wool insulated (thermal insulation) of double density and aluminum foil. Grills floor have slots directing ashes to the ashtrays, the interior structure is reinforced through a wrought iron chassis, finished with high ink temperature. The wheels are rotating, with or without brake, and made in 100 mm nylon for easy handli

Griglie a carbone industriali, sistema rotante o fissa.

Le griglie sono rotante girevole o fisso in acciaio ha una capacità di 3 o più polli per griglia (700-900 grammi). Tutte le porte ed esterni sono in acciaio inox AISI 304. Queste griglie sono dotate di riscaldamento e supporto cassetto cenere (2 di ciascuno a seconda delle dimensioni della griglia), le misurazioni e il numero di porte possono variare , in base alle esigenze dei clienti (profondità di 800 mm / 900 millimetri / 1000 mm o più). Sono rivestite con mattoni refrattari ad alta densità nella zona grill e dotato di un sistema di trasmissione monofase o motoriduttore trifase. Le pareti sono isolate da lana minerale (isolamento termico), con densità doble e foglio di alluminio. I barbecue peggiori slot disponibili per eseguire le ceneri al cassetto appropriato; la struttura interna è rinforzata da un telaio in ferro battuto, verniciato ad alta temperatura. Le ruote sono girevoli, con e senza freno, e realizzate in nylon 100 mm per facilitarne la movimentazione.







Forni design

The accessories ovens



www.forni-design.com