Fornidorigo

Forni con piano cottura **FISSO**, **ROTANTE** e forni **LEGGERI**
Oven with **FIXED**, **ROTATING** deck and **LIGHT** oven

MADE IN ITALY

L’azienda

The company

FORNI DORIGO è un’ azienda giovane ed entusiasta composta da un team di tecnici esperti. Progettiamo e realizziamo in Italia una linea completa di forni che propone la giusta soluzione per qualsiasi ambiente, in base al numero di coperti, estetica e caratteristiche di funzionamento desiderate.
Oggi produciamo la linea più completa e con sistemi di cottura più avanzati di ogni altro concorrente con oltre 200 soluzioni:
piano cottura unico 8 cm o a spicchi in materiale refrattario da 85 cm a 165 cm;
soluzioni combinate di legna e gas;
forni a piano fisso e rotante;
montato e smontato in pezzi e in kit di montaggio;
sistemi a gas innovativi e dai consumi più bassi nel mercato.

FORNI DORIGO is a young and enthusiastic company formed by a team of technical experts. We design and produce in Italy a complete line of ovens that offers the right solution for any environment, based on the number of seats, aesthetics and the desired operating characteristics.
Today, we produce the most comprehensive line with baking systems more advanced than any other competitor with more than 200 types of combinations:
with a plate in one piece of 8cm or in four pieces.
wood, gas and mixed ovens;
with fixed and rotating plates;
already assembled or disassembled into pieces;
with the newest gas burner system with the lowest gas consumption

Design forni

Oven design

Tutti i forni sono forniti da assemblare o montati.
I forni da assemblare vengono forniti in un unico bancale con la rifinitura a pannelli metallici e sono ideali per il montaggio sul posto in ambienti con passaggi ristretti.

I forni fissi montati sono forniti in varie misure nella versione:
- MET con pannelli metallici
- CUP con finitura a cupola
- MOS con finitura in piastrelle a mosaico.

La soluzione ideale per un rapido montaggio in meno di 2 ore.

All ovens are ready to be assembled or mounted.
Ovens to assemble are supplied in a single pallet with metal panels and are ideal to be mounted in environments with narrow passages.

The fixed mounted ovens are supplied in various sizes in the version:
- Met with metal panels
- Cup with dome shape
- Mos with mosaic tile

The ideal solution for a quick installation in less than 2 hours.

Forni con piano cottura ROTANTE

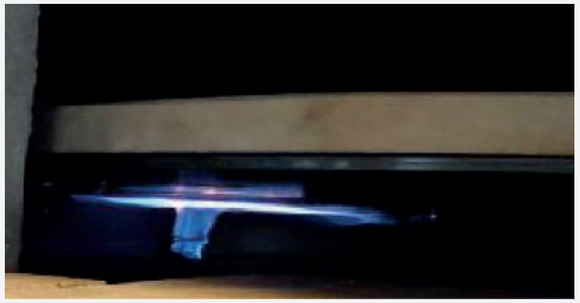
Ovens with ROTATING BASE

I forni con piano cottura rotante offrono una maggiore produttivita' rispetto ai forni a piano cottura fisso.
Non e' necessario girare le pizze e non esiste il rischio di bruciarle.
Le pizze vengono sfornate quando l'avviso sonoro suona.
La rotazione garantisce una omogeneita' di temperatura e offre una cottura costante e l'utilizzo diventa semplice anche per operatori meno esperti.
Si utilizza una pala di dimensioni ridotte perche' le pizze si infornano sempre davanti alla bocca di ingresso.

The ovens with the rotating base offer greater productivity than fixed ones.
It is not necessary to turn the pizzas and there is no risk of burning them.
Just bring them out when the warning sounds.
The rotation ensures homogeneous temperature and a constant cooking process.
The use is even for inexperienced operators.
A small shovel is used because the pizzas are baked in front of the opening.

QUADRO COMANDI
Il quadro comandi raffigurato e' dotato di:
Pulsante di accensione generale
2 sonde di rilevazione
Timer di cottura personalizzato
Avviso sonoro di fine ciclo cottura
Avviso sonoro di raffreddamento piano cottura
Selezionatore di direzione piano cottura
Tasto Emergenza generale
Tasto Accensione piastra ad infrarosso o bruciatore a gas
Variatore di velocità piano cottura

CONTROL PANNEL
The control panel depicted is equipped with:
General power button
2 detection probes
Custom timer
Notice of cooking cycle Sheet
Cooking surface cooling warning
Direction of the rotation of the cooking surface
General emergency button
Electric resistance or gas burner button
Cooking surface speed selector



RISCALDAMENTO SOTTO PIANO
Viene applicata un bruciatore a gas o una resistenza elettrica sotto il piano cottura per garantire il recupero immediato della caduta termica.

UNDER FLOOR HEATING
An electrical resistance or a gas burner is placed under the base to ensure the immediate recovery of heat losses.

Dettagli Tecnici

TECHNICAL SPECIFICATION

Rivestimento metallico in acciaio galvanizzato
Galvanised metallic panels

Raccordo Fumi Ø 20 cm
Smoke Flue Connection Ø 20 cm

Isolamento superiore in fibra di ceramica
Upper Insulation in ceramic fiber

Arco frontale
Front arc

Davanzale molto profondo
Windowsill very deep

Il poggia legna e' ben distribuito fino in fondo
The wood rest is well distributed up the back of the oven

Piano di cottura con sistema di rotazione
Cooking base with rotation system

Piastra elettrica
Electrical resistance

Bruciatore a gas sottopiastra
Gas burner installed under the base

Piano di rifrazione termica 3 cm
Cooking surface of 3 cm under the base

Isolante inferiore 8 cm - Isolante inferiore 4 cm
Lower insulation 8 cm – Lower insulation of 4 cm

Vasca metallica robusta
Robust metal tank

Supporto metallico di sostegno forno
Oven metal support

Bruciatore a gas venturi VEN 2
Gas burner with atmospheric system - VEN 2

Quadro comando digitale.
Digital control framework

Manopola di regolazione fiamma.
Flame regulation knob

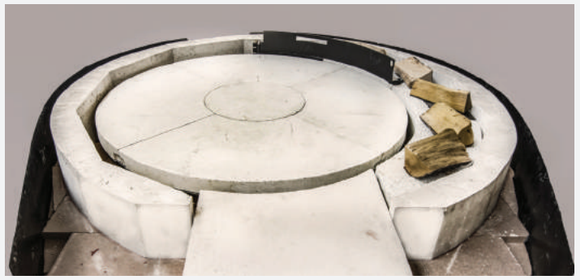
Bruciatore POW con sistema aria forzata.
Gas burner with forced air system - pow

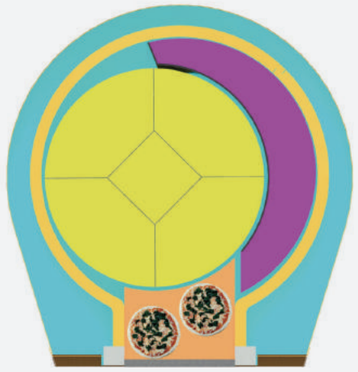
Le caratteristiche

Features

DAVANZALE CHIUSO E PROFONDO
La posizione della legna è molto ampia e distribuita. Il fuoco rimane distante dall'entrata e viene distribuito fino in fondo al piano e la combustion e' migliore.
La dimensione del davanzale permette di girare le pizze o appoggiarne fino a 2 o appoggiare altro cibo per una cottura differenziata.
Il piano di cottura più distante dalla fuoriuscita permette una minor perdita di calore e l' aumento della tenuta termica del forno.
Unica bocca per infornare pizze e legna. Viene ridotta l'entrata di aria comburente rispetto a due entrate.

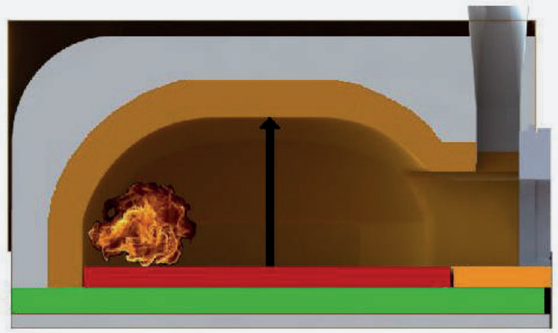
CLOSED AND DEEP SILL
The position of the wood is broader and more distributed.
The fire is well distributed remaining distant from the entrance and the combustion is better.
The size of the sill allows to turn or to rest up to 2 pizzas or to support other food for a differentiated cooking. The distance from the entrance of the base allows less heat loss and increases the thermal resistance of the oven.
Single entrance to bake pizzas and insert wood.
Combustion air is reduced compared to two entrances.

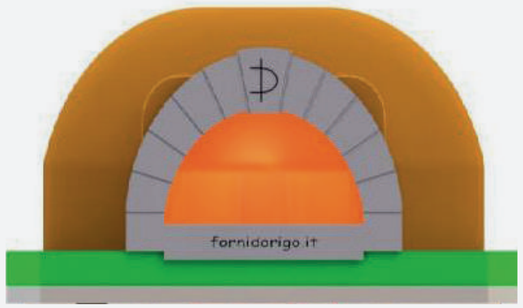




CUPOLA
La curvatura della volta sferica e' perfettamente arrotondata e permette un percorso aerodinamico dei fumi.
L'altezza e di 44 cm dal piano cottura.

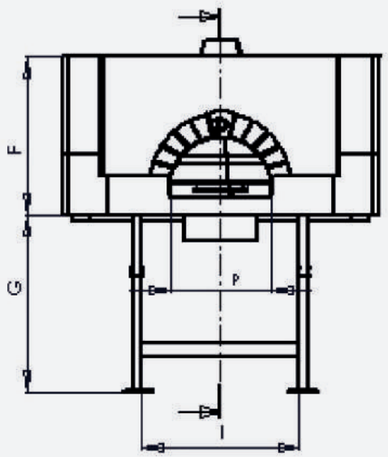
DOME
The curvature of the spherical vault is perfectly rounded and allows an aerodynamic path of the fumes.
The height is of 44 cm from the hob.

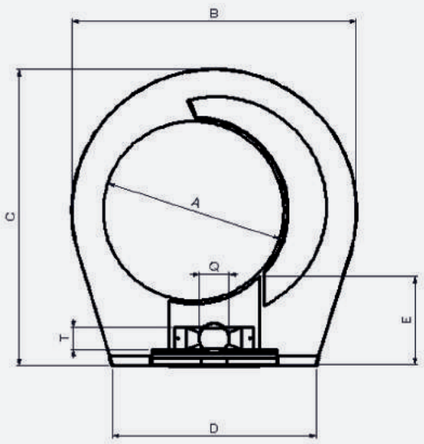




Forno rotante a LEGNA

WOOD rotating oven

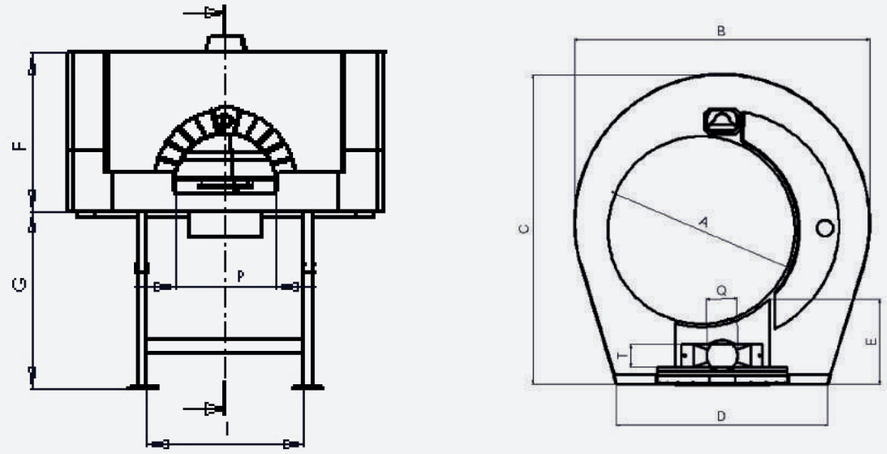




TANGO LEGNA	A	B	C	D	E	P	KG M MET	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE Ø cm & CAPACITA'		
										25	30	38
T MILANO 90 L	90	150	160	130	35	58	1500	1700	2000	10	6	3
T VENEZIA 115 L	115	180	190	130	40	58	1800	2000	2200	16	9	5
T ROMA 135 L	135	200	220	130	45	58	2000	2200	2400	21	13	8

Forno rotante LEGNA e GAS

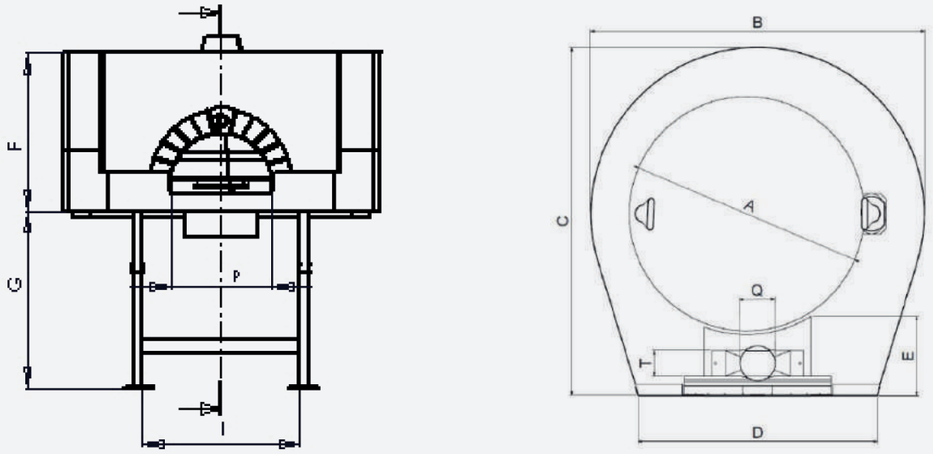
WOOD and GAS rotating oven



TANGO LEGNA GAS	A	B	C	D	E	P	KG M MET	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE Ø cm & CAPACITA'		
										25	30	38
T MILANO 90 L GV	90	150	160	130	35	58	1500	1700	2000	10	6	3
T VENEZIA 115 L GV	115	180	190	130	40	58	1800	2000	2200	16	9	5
T ROMA 135 L GV	135	200	220	130	45	58	2000	2200	2400	21	13	8

Forno rotante a GAS

GAS rotating oven



TANGO GAS	A	B	C	D	E	P	KG M MET	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE Ø cm & CAPACITA'		
										25	30	38
T MILANO 100 GP	97	150	160	130	35	58	1500	1700	2000	10	7	4
T VENEZIA 130 GP	128	180	190	130	40	58	1800	2000	2200	18	12	7
T ROMA 150 GP	144	200	220	130	45	58	2000	2200	2400	24	15	9

Forni con piano cottura FISSO

Oven with FIXED cooking surface

I componenti del forno sono costruiti in materiale refrattario vibrato ad alta densità di alluminia garantendo un elevata tenuta termica.

The oven is built by refractory vibrated material with high aluminia and guarantees a better thermal stability.

Tutti i forni sono predisposti per l'installazione dei nostri speciali bruciatori a gas.

All oven are prepared to be insert our special gas burners.

Struttura di sostegno metallico robusta e rinforzata.

Robust metal reinforced support.

Le caratteristiche

Features

Le cupole e i piani di cottura sono lisci e compatti senza la presenza di bolle d'aria.

The dome and the cooking surface are smooth and compact without the presence of air bubbles.

Il piano e' posizionato all'interno della cupola e puo' essere sostituito senza demolire il forno.

The surface is positioned inside the dome and can be replaced without demolishing the oven.

Nei forni montati il piano di cottura viene fornito in un pezzo unico da 80 mm di spessore. Il piano nel modello "Roma" pesa piu' di 380kg.

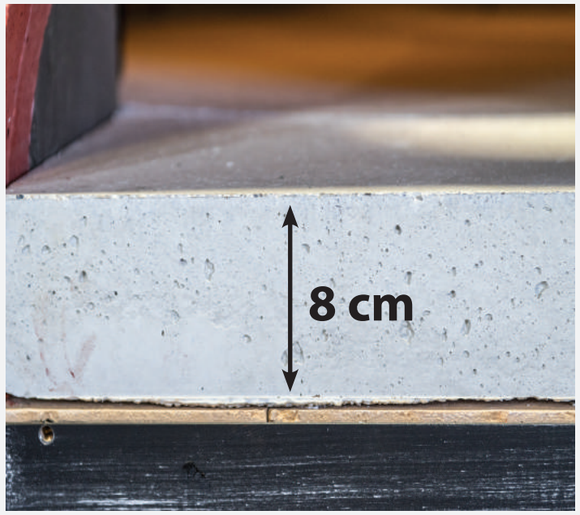
In fitted ovens, the cooking surface is supplied in a single piece of 80 mm thick. The cooking surface in the "Rome"; model weighs more than 380kg.

Nei forni in kit di assemblaggio il piano di cottura viene fornito in 5 spicchi da 60 mm di spessore.

In ovens in assembly kit, the cooking surface is supplied in 5 wedges of 60 mm thick.

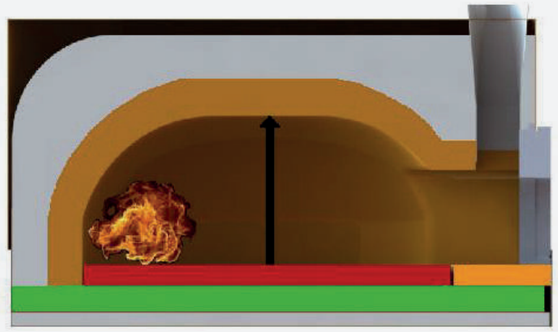
Misure diametro disponibili in cm:
85 – 100 – 115 – 145 – 165

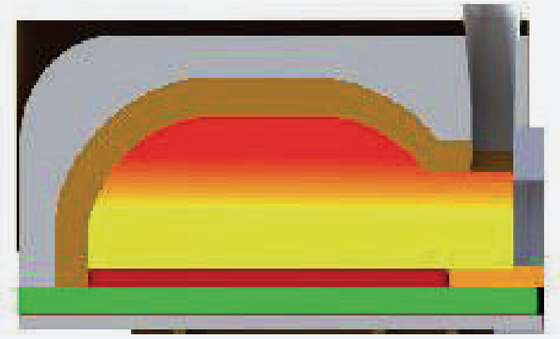
Available diameter sizes in cm:
85 – 100 – 115 – 145 – 165



Le caratteristiche

Features





CUPOLA
Curvatura Volta sferica e perfettamente arrotondata, permette un percorso aerodinamico dei fumi.
L'altezza e di 44 cm dal piano cottura.
La cupola appoggia esternamente al piano di cottura.

DOME
The curvature of the dome has a spherical shape that provides maximum ventilation and combustion of wood.
The height from the floor to the roof and firing of 44 cm
The Dome is situated external to the base.

ISOLAMENTI SUPERIORI
La coibentazione è eseguita con fibra ceramica resistente fino a 1.400°C con uno spessore minimo di 20 cm.

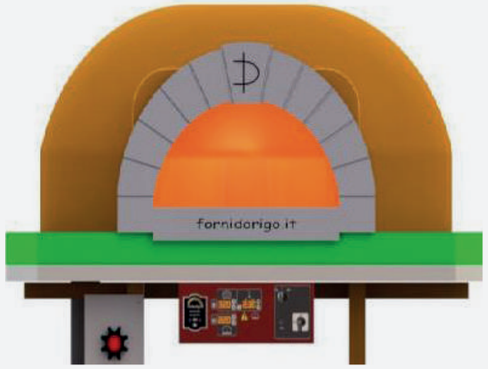
UPPER INSULATION
The insulation is made with ceramic fiber resistant up to 1,400 ° C with a minimum thickness of 20cm.

ISOLAMENTI INFERIORI
Utilizziamo due tipi di isolamento inferiore del totale di 12 cm.
Sotto la vasca la temperatura è di 25-30°C, ottenendo notevoli risparmi energetici.

LOWER INSULATION
We use two types of insulation less than 12 cm in total.
Under the oven the temperature is only 30 ° C giving considerable energy savings.

DAVANZALE
Davanzale profondo fino a 35 cm e chiuso dalle pareti refrattarie.

DEEP SILL
The sill is 35 cm and protected by concrete material.



Dettagli Tecnici

TECHNICAL SPECIFICATION

Rivestimento metallico in acciaio galvanizzato
Galvanised metallic panels

Raccordo Fumi Ø 20 cm
Smoke Flue Connection Ø 20 cm

Isolamento superiore in fibra di ceramica
Upper Insulation in ceramic fiber

Arco frontale
Front arc

Davanzale
Windowsill

Piano di cottura con isolante inferiore 8 cm e isolante inferiore 4 cm
Cooking base with lower insulation 8 cm and lower insulation of 4 cm

Vasca metallica robusta
Robust metal tank

Supporto metallico di sostegno forno
Oven metal support

Bruciatore a gas venturi VEN 2
Gas burner with atmospheric system - VEN 2

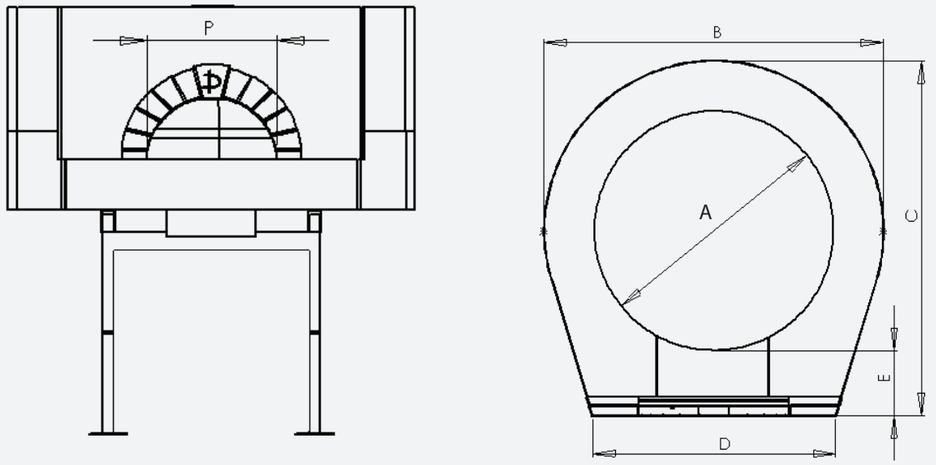
Quadro comando digitale
Digital control framework

Manopola di regolazione fiamma
Flame regulation knob

Bruciatore POW con sistema aria forzata
Gas burner with forced air system - pow

Dati tecnici forni a LEGNA

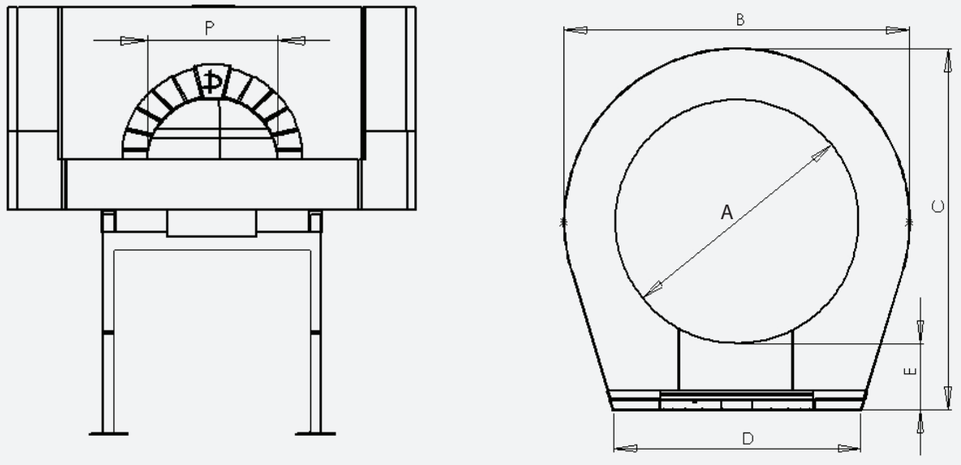
Technical data WOOD oven



FORNI A LEGNA WOOD OVENS	A	B	C	D	E	P	KG M ST	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE WOOD ø cm & CAPACITÀ		
										25	30	38
GENOVA L	85	115	122	100	24	46	750	900	1000	5	3	2
NAPOLI L	100	145	155	130	34	58	950	1100	1200	8	5	3
MILANO L	115	150	160	130	35	58	1100	1300	1500	10	6	4
VENEZIA L	145	180	190	130	35	58	1300	1500	1650	16	9	6
ROMA L	165	200	220	130	32	58	1450	1750	1900	21	13	9

Dati tecnici forni a GAS

Technical data GAS oven



FORNI A GAS GAS OVENS	A	B	C	D	E	P	KG M ST	KG M CUP	KG M MOS	NR PIZZE WOOD ø cm & CAPACITÀ		
										25	30	38
GENOVA G	85	115	122	100	24	46	750	900	1000	6	4	3
NAPOLI G	100	145	155	130	34	58	950	1100	1200	10	7	4
MILANO G	115	150	160	130	35	58	1100	1300	1500	13	9	5
VENEZIA G	145	180	190	130	35	58	1300	1500	1650	20	13	8
ROMA G	165	200	220	130	32	58	1450	1750	1900	25	16	12

Bruciatori a gas a fiamma radiante

Gas burner with radiant flame

SISTEMA ARIA FORZATA - POWER

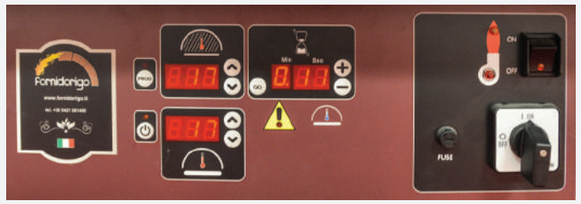
Il bruciatore riproduce la fiamma irradiante grazie alla miscelazione di gas e aria regolata da apposite valvole e ventilatori silenziati ed esce attraverso un boccaglio in ghisa temperato di forma brevettata.

Il bruciatore piu' potente del mercato in termini di prestazioni e consumi.

Si recuperano fino a 3 pizze per l'assenza di brace e cenere. Sostituisce la legna ed evita i problemi di carico, scarico e insetti.

Dispone di quadro digitale o elettrico con sonde termostatiche, manopola di regolazione fiamma di cottura, apparecchiatura di controllo, elettrodi in ceramica, valvole di regolazione con stabilizzatore incorporato, pressostato aria, motore trasformatore.

La fiamma luminosa viene posizionata a destra o a sinistra nascosta dalla bocca di apertura.



FORCED AIR SISTEM - POWER

The burner reproduces the radiating flame thanks to the mixing of gas and air regulated by special valves and silenced fans and exits through a tempered iron nozzle with patented shape.

The most powerful burner in the market in terms of performance and fuel economy.

Retrieving 3 pizzas for the absence of embers and ashes. It replaces the wood and avoids problems of loading, unloading and insects.

It has digital or electric board with thermostatic probes, cooking flame control knob , control equipment, ceramic electrodes, control valves with built-in stabilizer, air pressure switch and transformer engine.

The bright flame is positioned to the right or left hidden from the opening.

Bruciatori a gas a fiamma radiante

Gas burner with radiant flame

SISTEMA ATMOSFERICO – VEN 2

Il bruciatore riproduce la fiamma irradiante grazie alla miscelazione di gas e aria in ambiente ed esce attraverso due boccagli in ghisa temperati.

Il bruciatore da buone prestazione e dalla durata illimitata offre un buon compromesso economico.

Si recuperano fino a 3 pizze per l'assenza di brace e cenere.Sostituisce la legna ed evita i problemi di carico, scarico e insetti.

Dispone di manopola di comando con accensione pilota manuale. Su richiesta puo' disporre anche di quadro digitale o elettrico con sonde termostatiche.

La fiamma luminosa viene nascosta all'interno del piano. L'installazione avviene a destra, a sinistra e in fondo al piano. In quest'ultima posizione si permette l'uso della legna in sistema combinato.

ATMOSPHERIC SYSTEM – VEN 2

The burner reproduces the radiating flame thanks to the mixing of gas and air into the room and it is ejected through two nozzles in hardened cast iron.

The burner has a good performance and unlimited duration with good economic compromise.

Retrieving 3 pizzas for the absence of embers and ashes. It replaces the wood and avoids problems of loading, unloading and insects.

It has a control knob with manual pilot ignition.
On request have a digital or electric board with thermostatic probes.

The bright flame is hidden within the cooking surface.
Installation is on the right, left or at the back of the base.
In the last position it allows the use of wood.

Forni LEGGERI

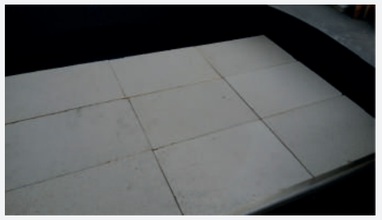
LEGGERI ovens

Forni studiati per la ristorazione, street food e uso domestico grazie alle dimesioni compatte e al posizionamento in spazi ridotti.

Furnaces designed for restaurant, street food and home use thanks to compact dimensions and positioning in small spaces.

Cupola piegata e saldata in acciaio inox.

Bent and welded stainless steel dome.



Piano di cottura e' formato da tavelle intercambiabili.

The cooking surface is made up of interchangeable tables.

Le tavelle sono in refrattario cotto resistente alle alte temperature con superficie porosa.

The tiles are high temperature resistant refractory with porous surface.

Isolanti con materiali speciali.

Insulation with special materials.

Raggiunge la temperatura di 450° in 25 minuti.

It reaches 450 ° in 25 minutes.

Termometro.

Thermometer.

Forni adatti a uso esterno e appoggiati su piani esistenti.

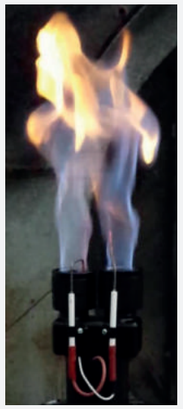
Suitable for outdoor use and resting on existing floors.

Supporto fisso o su ruote per veloce e facile spostamento viene fornito separatamente.

Fixed support or wheels for fast and easy shifting are provided separately.

Forni LEGGERI PRO

LEGGERI PRO ovens



ULTERIORI DETTAGLI TECNICI SOLO PER GAMMA PRO

ADDITIONAL SPECS ARE FOR PRO RANGE ONLY

Porta con chiusura a ghigliottina

Closing sash door

Paratie interne contenimento calore

Internal bulkhead to restrain heath

Cupola in acciaio inox speciale di 3mm

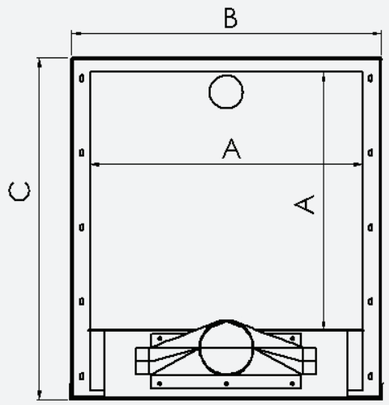
Special stainless steel dome of 3mm

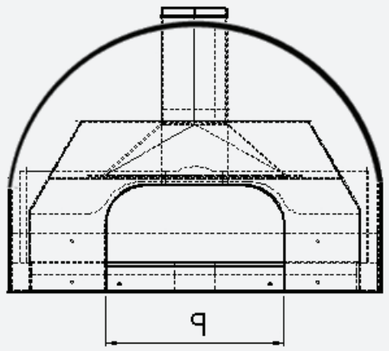
Cupola calandrata e saldata

Calendered and welded dome

Bruciatore a gas in opzione

Burner gas option





FORNI LEGGERI LIGHT OVENS	A	B	C	P	KG M ST	NR PIZZE WOOD ø cm & CAPACITÀ		
						25	30	38
CASA PICCOLO	80 x 60	101	70	46	140	4	3	2
CASA GRANDE	80 x 90	101	100	46	190	8	5	3
PRO 100	80 x 90	101	105	46	260	8	5	3
PRO 125	105 x 95	125	105	46	310	13	8	5

Fornidorigo

www.fornidorigo.it
info@fornidorigo.com
+39 0421 261460

Forni Dorigo s.r.l.
Via Gritti, 48
30021
Caorle - Venezia
Italia

MADE IN ITALY