



**Di FIORE FORNI** dal 1959



**CUPRA MARITTIMA (AP) - Italia**

[www.difiore-forni.it](http://www.difiore-forni.it) - e-mail: [info@difiore-forni.it](mailto:info@difiore-forni.it)

Tel. +39/0735 778063 - Fax +39/0735 776091

**FABBRICA Forni a legna e/o a gas  
per panifici di grandi dimensioni  
a cottura diretta (da 4 a 13,5 m<sup>2</sup>)  
CONFORMI ALLE NORME C E**



Forno installato in provincia di Salerno

## FORNI A LEGNA E/O A GAS PER PANIFICI DI GRANDI

### FORNI A PIANTA

	Tipo di forno	Superficie piano di cottura in mq.	Piano di cottura lung. x larg. in cm.	Numero filoni per infornata da 1 kg.	Codice forno con fornace posteriore destra	Codice forno con fornace posteriore sinistra
		<b>80</b> BASE IN MURATURA	4	230 x 200	65	P80D
	<b>80</b> STRUTTURA E RIVESTIMENTO IN METALLO	P80DM				P80SM

### FORNI A PIANTA

	Tipo di forno	Superficie piano di cottura in mq.	Piano di cottura lung. x larg. in cm.	Numero filoni per infornata da 1 kg.	Codice forno con fornace posteriore destra	Codice forno con fornace posteriore sinistra
		<b>90</b> BASE IN MURATURA	4,1	225 x 180	70	P90D
	<b>90</b> STRUTTURA E RIVESTIMENTO IN METALLO	P90DM				P90SM
	<b>110</b> BASE IN MURATURA	5,5	225 x 240	80	P110D	P110S
	<b>110</b> STRUTTURA E RIVESTIMENTO IN METALLO				P110DM	P110SM
	<b>120</b> BASE IN MURATURA	7,2	300 x 240	115	P120D	P120S
	<b>120</b> STRUTTURA E RIVESTIMENTO IN METALLO				P120DM	P120SM
	<b>130</b> BASE IN MURATURA	7	225 x 300	105	P130D	P130S
	<b>130</b> STRUTTURA E RIVESTIMENTO IN METALLO				P130DM	P130SM
	<b>140</b> BASE IN MURATURA	9	300 x 300	135	P140D	P140S
	<b>140</b> STRUTTURA E RIVESTIMENTO IN METALLO				P140DM	P140SM
	<b>160</b> BASE IN MURATURA	11	375 x 300	155	P160D	P160S
	<b>160</b> STRUTTURA E RIVESTIMENTO IN METALLO				P160DM	P160SM
	<b>180</b> BASE IN MURATURA	13,5	450 x 300	170	P180D	P180S
	<b>180</b> STRUTTURA E RIVESTIMENTO IN METALLO				P180DM	P180SM

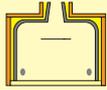
La dimensione esterna del rivestimento del forno con fornace centrale aumenta in lunghezza di 15 cm.

## DIMENSIONI A COTTURA DIRETTA (da 4 a 13,5 m<sup>2</sup>)

### OVALE

Codice forno con fornace posteriore centrale 	Larghezza sportello infornamento in cm.	Larghezza fornace in cm.	Consumi per la prima infornata circa kg.	Dimensioni esterne lung. x larg. in cm.	Peso del forno pronto all'uso in kg.	Peso del refrattario in kg
P80C	1 sportello da 60	55	35	275 x 275	5000	2100
P80CM				275 x 240	4400	

### RETTANGOLARE

Codice forno con fornace posteriore centrale 	Larghezza sportello infornamento in cm.	Larghezza fornace in cm.	Consumi per la prima infornata circa kg.	Dimensioni esterne lung. x larg. in cm.	Peso del forno pronto all'uso in kg.	Peso del refrattario in kg
P90C	3 sportelli da 60	55	35	300 x 260	5500	2500
P90CM				285 x 240	4500	
P110C	4 sportelli da 60	55	40	300 x 320	7000	3000
P110CM				285 x 300	4800	
P120C	4 sportelli da 60	55	50	380 x 320	9000	3900
P120CM				360 x 300	6000	
P130C	5 sportelli da 60	55	50	300 x 380	8800	3500
P130CM				285 x 370	5800	
P140C	5 sportelli da 60	55	60	380 x 380	12000	5590
P140CM				360 x 370	8000	
P160C	5 sportelli da 60	55	75	455 x 380	14000	6400
P160CM				435 x 370	9000	
P180C	5 sportelli da 60	55	90	530 x 380	18000	7500
P180CM				510 x 370	10000	

Altezza del piano cottura 110 cm. - Altezza del rivestimento in metallo e della base in muratura 225 cm.

La **FABBRICA FORNI DI FIORE** costruisce forni a legna e/o a gas prefabbricati, di grandi dimensioni, per la produzione di pane a cottura diretta.

### **Le caratteristiche principali del forno sono:**

- 1) **Prefabbricato:** il forno sarà realizzato nel panificio in 2/3 giorni assemblando elementi modulari prefabbricati, in 5/7 giorni avrete un nuovo forno funzionante nel vostro panificio.  
Questa tipologia di costruzione permette che il forno possa essere smontato e rimontato in un secondo tempo.
- 2) **Infornamento del pane con telaio:** tramite la porta anteriore larga come il piano di cottura da 2,4/3 metri, suddivisa in 4/5 sportelli in acciaio inox da 60 cm.
- 3) **Cottura:** avviene in modo diretto e uniforme nella stessa camera di combustione.
- 4) **Caricamento della legna:** tramite una comoda fornacella dotata di sportello con presa d'aria regolabile, griglia e cassetto.
- 5) **Pulizia:** il piano di cottura rimane sempre pulito perché la legna brucia solo nella fornacella. A fine riscaldamento la cenere viene scaricata in un contenitore di metallo posto sotto la stessa.
- 6) **Consumi:** la volta bassa, l'ottimo isolamento, la forma dello scarico fumi e relative valvole di regolazione, permettono un notevole risparmio di legna e/o gas.
- 7) **Dimensioni:** ampia scelta di dimensioni del piano di cottura in base alle esigenze del panificatore.
- 8) **Durata:** l'impiego dei migliori refrattari garantisce ai nostri forni una lunga durata.
- 9) **Isolamento:** effettuato con materiali isolanti ecologici senza fastidiose e costose dispersioni termiche.
- 10) **Maggiore igiene:** la posizione della fornacella permette di creare un ambiente per il carico della legna separato dalla lavorazione del pane.
- 11) **Temperatura:** controllo effettuato nella camera di cottura con apparecchi digitali di precisione.
- 12) **Alimentazione forno con:**
  - legna,
  - bruciatore a gas con controllo automatico della temperatura,
  - bruciatore a combustibile solido (pelletts, gusci di noccioline, ecc.).
- 13) **Montaggio e assistenza:** sarà effettuato da nostri tecnici specializzati.

### **I FORNI DI FIORE possono essere installati in due modi:**

- 1<sup>a</sup> **soluzione:** forno prefabbricato refrattario che i nostri tecnici installeranno su un basamento in muratura costruito dal cliente su nostre specifiche;
- 2<sup>a</sup> **soluzione:** forno prefabbricato refrattario installato in una nostra struttura metallica rivestita in acciaio inox (rispetto alla 1<sup>a</sup> soluzione il forno con struttura metallica è più leggero e più compatto).



Forno tipo 140 montato  
su un basamento in muratura  
Provincia di Potenza



Forno tipo 160 con struttura metallica e rivestimento in acciaio inox - Milano



Forno tipo 120 installato in provincia di Ascoli Piceno



Fornacella laterale per il caricamento della legna, con griglia in ghisa e cassetto per la raccolta della cenere su forno con rivestimento in muratura



Interno del forno durante la cottura

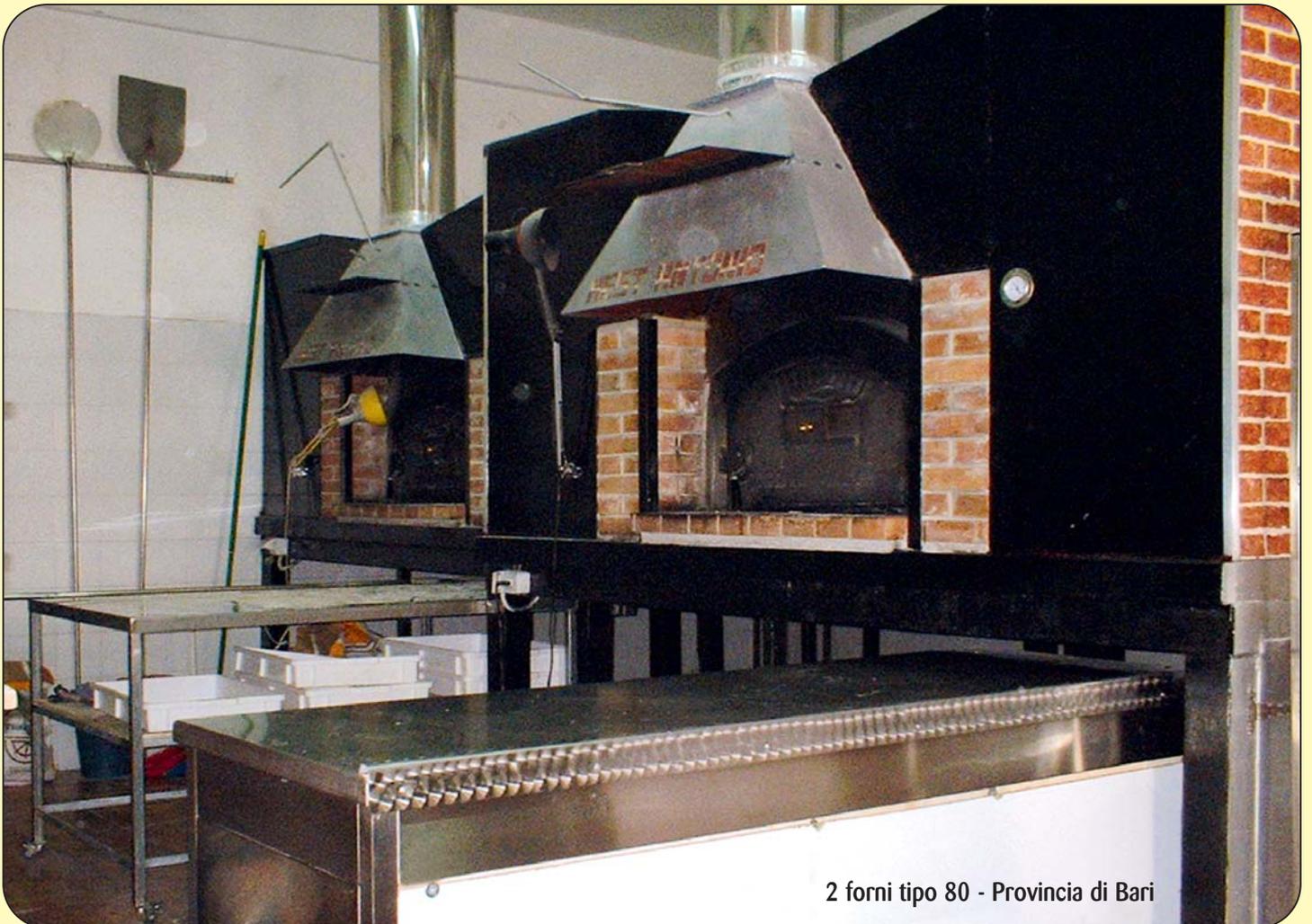


Interno del forno a cottura ultimata





Vista interna della volta in refrattario del forno tipo 180



2 forni tipo 80 - Provincia di Bari



Forno tipo 120 installato in provincia di Sassari



Forno tipo 120 installato in provincia di Sassari

Forno tipo 140 installato in provincia di Salerno



Forno tipo 120 installato in provincia di Pescara



## Forno per panificio 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**.

Qst'ultimo può affiancare la normale combustione a legna.

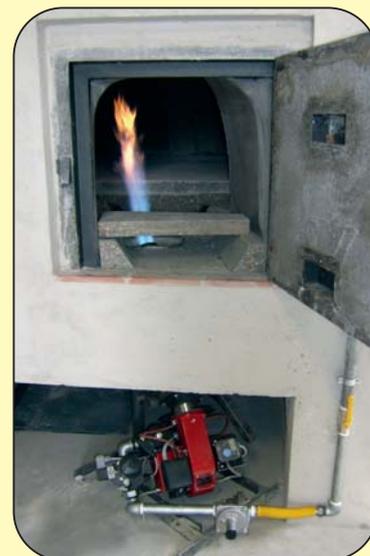
Questo sistema è composto da:

- 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.



*Quadro elettrico e controllo elettronico delle temperature*

*Vista laterale della fornacella con bruciatore a gas in funzione. Il forno può essere predisposto per funzionare sia a gas che a legna.*



**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.

**Economico.** Il forno a gas consuma poco.

**Affidabile.** Tutti i particolari del bruciatore sono derivati da bruciatori industriali.

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

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

## Forno a legna con bruciatore a combustibile solido (pellets, gusci di noccioline, ecc.)

Il nostro forno può essere alimentato con un bruciatore a **combustibile solido**.

Utilizzando questi combustibili ecologici e rinnovabili si può avere un notevole risparmio economico ed una semplicità d'uso paragonabile a un utilizzo del bruciatore a gas.



*Vista interna del forno con bruciatore in funzione*

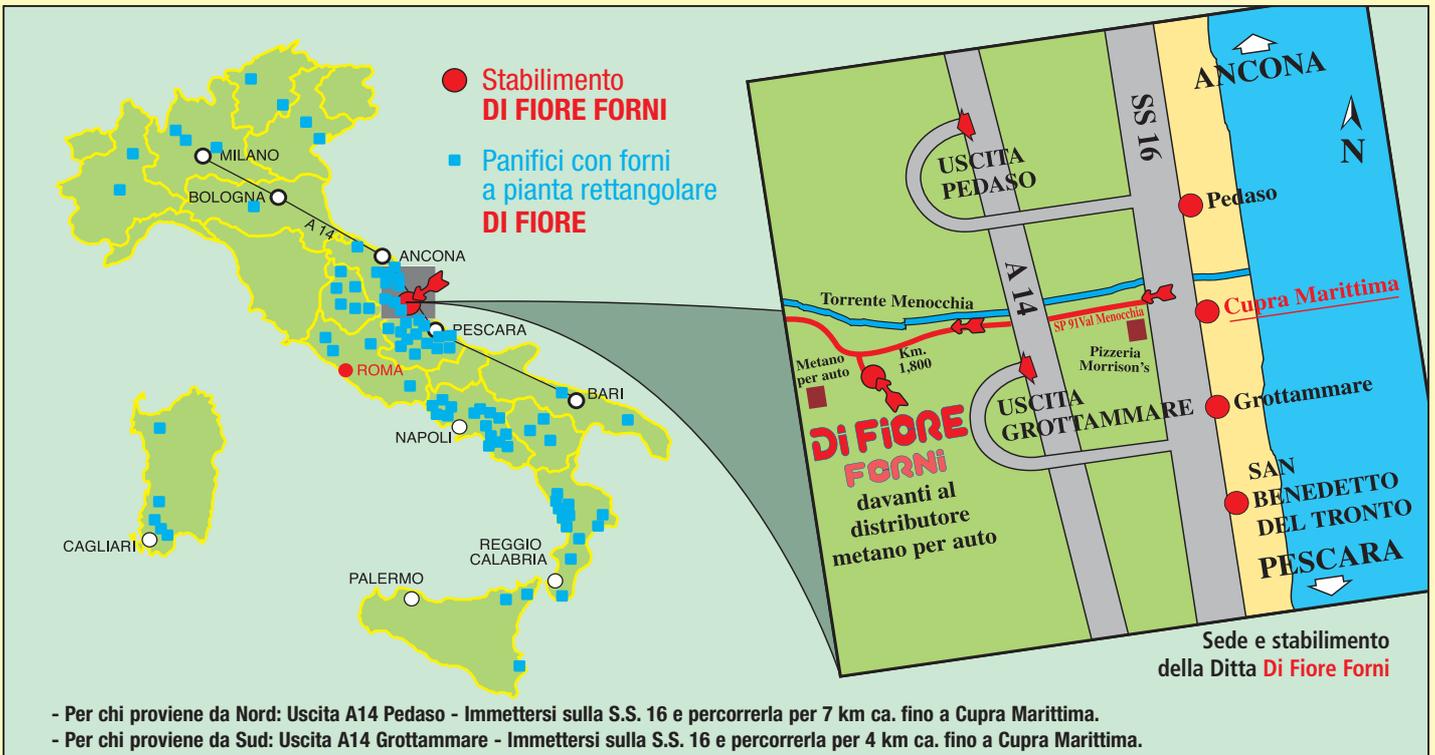




Infornamento del pane con telaio



Sfornamento del pane con pala in legno



**LA DITTA DI FIORE È PRESENTE NELLE PIÙ IMPORTANTI FIERE DEL SETTORE.  
 NELLO STABILIMENTO DI FIORE È A VOSTRA DISPOSIZIONE UN FORNO DI PROVA CON LABORATORIO.**



**Di FIORE FORNi** dal 1959

**63064 CUPRA MARITTIMA (AP) - Italia**

www.difiore-forni.it - e-mail: info@difiore-forni.it - Tel. +39 0735 778063 - Fax +39 0735 776091

Stabilimento: C.da S. Giacomo dM, 19

**FABBRICA**

**FORNI PER PANIFICIO A LEGNA E/O A GAS**

**FORNI PER PIZZERIA PREFABBRICATI A LEGNA E/O A GAS**

**FORNI PER PIZZERIA COMPLETI DI RIVESTIMENTO**

**ASSISTENZA TECNICA E MONTAGGIO**

