Di FIORE FORNI

dal 1959

1959
2009

CUPRA MARITTIMA (AP) - Italia
Tel. +39/0735 778063 - Fax +39/0735 776091
www.difiore-forni.it - e-mail: info@difiore-forni.it

FORNI PER PIZZERIA

PREFABBRICATI A LEGNA E/O A GAS
FORNI COMPLETI DI RIVESTIMENTO
FORNI ROTANTI

CONFORMI ALLE NORME CE

Il forno a legna

Cos'è.

Fin dall'antichità il forno a legna è stato usato per la cottura del pane e degli alimenti. La sua nascita si perde nel passato ed è riconducibile alla nascita stessa del pane.
L'unico modo per poterlo cucinare, era quello di utilizzare un forno a legna.
Oltre al pane, nel forno a legna possono essere cucinati anche altri alimenti, primo fra tutti la pizza seguita da arrosti, farinate, dolci.
Il forno a legna fornisce agli alimenti una cottura ed un sapore genuino non ottenibile con altri tipi di cottura.

Come funziona il vero forno a legna.

Sono due i sistemi di cottura ottenibili con lo stesso forno a legna:

1. il sistema **"PIZZERIA"**. A forno caldo e a portina aperta, si lascia in un lato del forno un poco di legna che brucia. Nell'altro lato si cucina, direttamente sul piano del forno, pizze, focacce, bruschette ecc.
2. Il sistema **"PANIFICIO"**. Si scalda il forno fino alla temperatura desiderata, facendo bruciare tutta la legna al suo interno. Si mette l'alimento da cucinare nel forno, si chiude lo sportello e si attende che sia cotto.

   Con questo sistema si possono cucinare arrosti di carne, di pesce, pane, porchetta, dolci.

La Ditta ***Di Fiore Forni*** produce nel proprio stabilimento

Forni speciali a legna e/o gas per pizzeria

per uso continuativo professionale in refrattario prefabbricato

Vista frontale

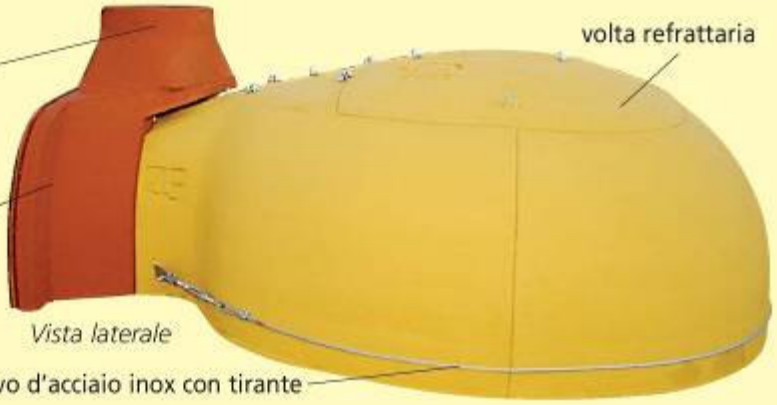
portina in refrattario

piano cottura

I FORNI DI FIORE sono disponibili in varie misure e versioni che soddisfano le esigenze dei clienti sia nella sostituzione di vecchi forni, sia nell'apertura di nuove pizzerie.

Il forno a legna professionale deve essere un prodotto di altissima qualità e avere alte prestazioni e bassi consumi.

Dovrà affiancare per svariati anni di lavoro l'operatore, senza accusare segni di fatica.



uscita fumi
con raccordo rotondo
per canna fumaria
da ø 180 a 250

cappetta
prefabbricata

volta refrattaria

Vista laterale

cavo d'acciaio inox con tirante

Caratteristiche tecniche

1) **Volta:** in prefabbricato refrattario vibrato, ad alto spessore, con resistenza al calore oltre 1.300°. La forma della volta è stata studiata per ottenere una migliore ed uniforme distribuzione di calore su tutta la superficie del piano di cottura, con un minimo consumo di legna e/o gas. La sua particolare forma rettangolare con gli angoli arrotondati permette una capacità maggiore di pizze.
2) **Piano cottura:** in lastre di refrattario pressate e cotte, con elevata resistenza termica e all'abrasione causata dagli attrezzi. ***Particolarità:*** il pavimento del forno può essere sostituito, dopo anni di continuo lavoro, dall'interno lasciando intatta la volta refrattaria.
3) **Cavo** d'acciaio inox: in dotazione, mantiene unite le parti prefabbricate del forno durante la normale dilatazione termica.
4) **Portina:** in refrattario a chiusura stagna con cerniera per evitare dispersioni di calore (possibilità di toglierla durante il funzionamento).
5) **Cappetta:** in refrattario per convogliare i fumi della combustione nella canna fumaria (uscita ø 200 o ø 250).
6) **Coibentazione:** costituita da materiali isolanti di prima qualità (vermiculite-argilla espansa e lana di roccia) crea un utile volano termico per la cottura e a sua volta evita costose dispersioni termiche.
7) **Termometro:** optional, sarà montato sulla parte anteriore del forno.

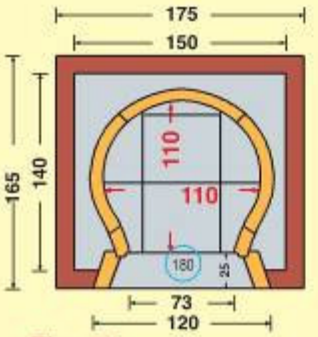
Quale soluzione è più adatta alle vostre esigenze?

1ª soluzione: forno prefabbricato refrattario da montare su un basamento in muratura (vedi pagg. 3 e 4).
2ª soluzione: forno con rivestimento metallico già montato e coibentato da piazzare con autogru (pronto all'uso) per poi posizionarlo, all'interno della pizzeria, con un transpallets (vedi pagg. 5 e 6).
3ª soluzione: forno con rivestimento metallico smontato, componibile da rimontare direttamente nella pizzeria (vedi pagg. 3, 5 e 6).

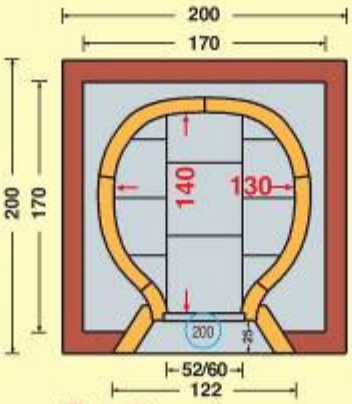
Forno per pizzeria prefabbricato da montare
su un basamento in muratura nuovo o già esistente (quando la posizione del forno nella pizzeria è ben definita)

DIMENSIONI DISPONIBILI (USO PIZZERIA)						
Codice forno	Capacità pizze	Piano di cottura Lunghezza cm	Piano di cottura Larghezza cm	Portina Larghezza cm di serie	Portina Larghezza cm optional	Peso con cappetta
S 25 PZ	4/5	110	110	73	–	Kg 650
S 35 PZ	7/9	140	130	52	60	Kg 950
S 45 PZ	12/15	170	150	52	60	Kg 1150
DIMENSIONI DISPONIBILI (USO PANIFICIO-PIZZERIA)						
S 80 BA	–	230	200	60	–	Kg 2200
S 140 BA	–	300	300	120	300	Kg 5500
S 160 BA	–	375	300	120	300	Kg 6400

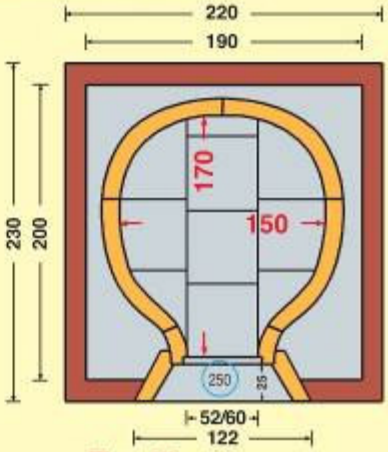
Accessori a richiesta:
- cappetta prefabbricata
- kit coibentazione
- kit pala, palino e spazzola



Tipo 25 (misura interna 110 x 110)
(cod. S 25 PZ)

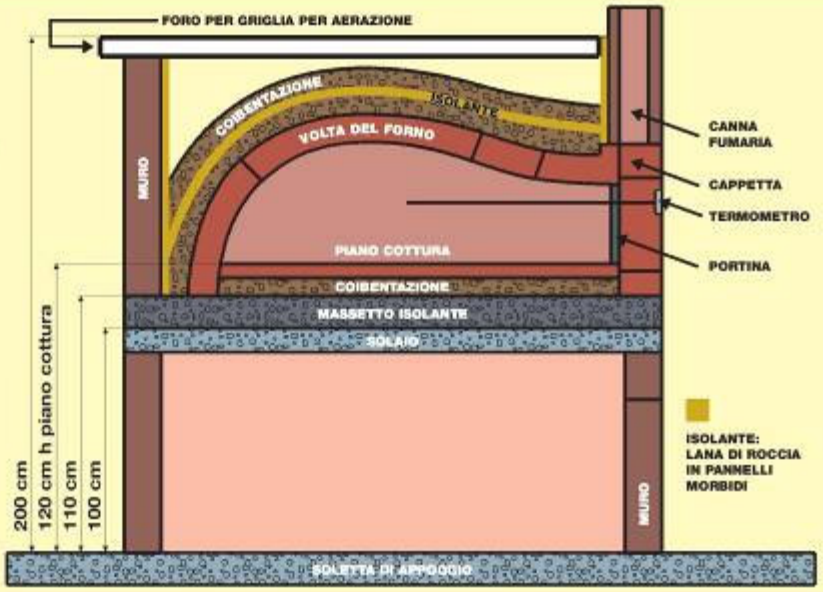


Tipo 35 (misura interna 140 x 130)
(cod. S 35 PZ)



Tipo 45 (misura interna 170 x 150)
(cod. S 45 PZ)

Sezione del forno in muratura
con i vari strati di coibentazione e isolamento



Forno per pizzeria pronto all'uso con struttura metallica e rivestimento in lamiera zincata e preverniciata

Versione rettangolare (tipo 25/35/45)

Disponibile già montato pronto all'uso (da scaricare con autogru) oppure da rimontare sul posto.

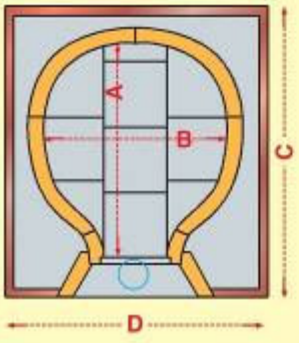
Caratteristiche tecniche dei forni con struttura metallica:

1) possibilità di consegnare il forno già montato o di rimontarlo sul posto in 8 ore, eventualmente spostarlo all'interno della pizzeria con un transpalletts.
2) utilizzo di isolanti di ottima qualità che non fanno surriscaldare le pareti esterne del rivestimento.

Forno di serie con rivestimento metallico rettangolare

Esempio di rivestimento della facciata anteriore con piastrelle

3) copertura in lamiera anti polvere sulla parte superiore del rivestimento esterno.
4) possibilità, con una spesa irrisoria, di posare sul rivestimento metallico piastrelle, cotto, mosaico ecc. per personalizzare il forno in base all'arredamento del locale.



VERSIONE STANDARD RETTANGOLARE

Codice forno	Capacità pizze	Piano di cottura		Misura esterna del rivestimento		Peso
		Lunghezza cm	Larghezza cm	Lunghezza cm	Larghezza cm	
		A	B	C	D	
S 25 PZR	4/5	110	110	155	150	Kg 1200
S 35 PZR	7/9	140	130	190	170	Kg 1600
S 45 PZR	12/15	170	150	220	190	Kg 1900
S 80 BAR	25/30	230	200	300	250	Kg 3200

Altezza totale del rivestimento metallico 195 cm. • Altezza piano di cottura 120 cm

In caso di misure obbligate dare una tolleranza di almeno 10 cm.

Forno per pizzeria pronto all'uso con struttura metallica e rivestimento in lamiera *zincato e preverniciato*

Versione rotonda (tipo 25/35/45)

Dispone delle stesse caratteristiche del rivestimento rettangolare ma, grazie alla sua forma rotonda, viene montato:

1) ad angolo perché lo si può accostare meglio,
2) in ambienti molto piccoli, o con pilastri, perché ha gli angoli smussati.

Tipo 35 / 45
Portina in refrattario
con apertura a bandiera

Esempi di rivestimento con mosaico

Tipo 25
Portina in acciaio
con apertura basculante

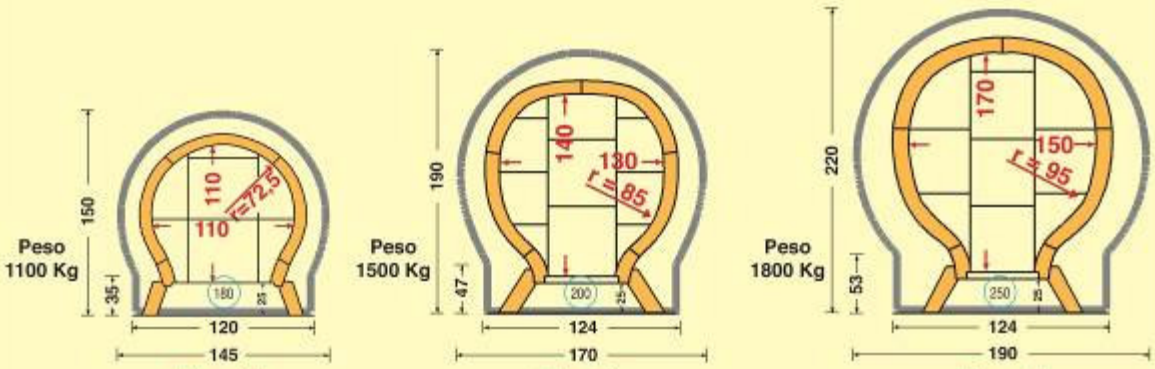
Forno per pizzeria pronto all'uso con struttura metallica - *Versione a cupola (tipo 25/35/45)*

Dispone delle stesse caratteristiche della versione rotonda ma il rivestimento isolante ha la caratteristica forma a cupola. Facile da rivestire con qualsiasi materiale.

Cupola da rivestire

Rivestimento optional

Dimensioni per versione rotonda-cupola



Tipo 25
(cod. S 25 PZT)

Tipo 35
(cod. S 35 PZT)

Tipo 45
(cod. S 45 PZT)

Altezza totale del rivestimento metallico 195 cm • Altezza piano di cottura 120 cm

Forno per pizzeria 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**.
Qust'ultimo può affiancare o perfino sostituire la normale combustione a legna. Può essere montato su forni nuovi o già esistenti.

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.

Bruciatore acceso all'interno del forno

Quadro elettrico e controllo elettronico delle temperature di bassa e alta fiamma

Bruciatore a gas

Vantaggi del bruciatore a gas:
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 e alla sua uscita la fuliggine sarà in pratica inesistente.
Economico. Il forno a gas consuma soltanto 1,5 mc di gas metano ogni ora.
Affidabile. Tutti i particolari del bruciatore sono derivati da bruciatori industriali.
Tutti i particolari che potrebbero rompersi sono reperibili in qualsiasi negozio di termoidraulica e facilmente sostituibili da un qualsiasi tecnico.
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 piano rotante

(a legna o a gas)

La ditta **Di Fiore Forni** che produce da oltre 50 anni forni a legna prefabbricati per pizzeria, ha ampliato la sua produzione introducendo un **forno a legna con piano rotante**, dalle prestazioni ineguagliabili.

Il piano di cottura girevole permette al pizzaiolo di infornare vicino alla porta anteriore con minor fatica e maggior produttività.

La **cottura** sarà uniforme su tutta la superficie del piano. I consumi sono molto ridotti grazie alla forma della volta in refrattario e alla particolare coibentazione.

Tutti i meccanismi che permettono la rotazione del piano di cottura sono lontani e protetti dal calore e **il quadro di comando**, semplice da usare, permetterà di **regolare la velocità di rotazione** a vostro piacimento e, nel forno a gas, permetterà di impostare la temperatura.

Il piano di cottura sarà sempre caldo e vi permetterà di cucinare centinaia di pizze senza dover aspettare.

Il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

Disponibile anche con bruciatore a gas.

Codice forno	Diametro piastra di cottura in cm	Dimensioni est. lung x larg x alt in cm	Capacità pizze da 33 cm	Assorbimento elettrico in kw	Consumo	Peso in Kg
S 129 RT LEGNA	129	165 x 180 x 192	9	0.20	5 kg/h	1700
S 147 RT LEGNA	147	190 x 200 x 192	12	0.20	6 kg/h	2000
S 129 RTG GAS	129	165 x 180 x 192	9	0.20	2,5 m^3/h	1700
S 147 RTG GAS	147	190 x 200 x 192	12	0.20	3 m^3/h	2000

AMALFI - ITALIA

RIMINI - ITALIA

HONG KONG - CINA

BUDAPEST - UNGHERIA

PESCARA - ITALIA

ADELAIDE - AUSTRALIA

GLASGOW - SCOZIA

HELSINKY - FINLANDIA

FERMO - ITALIA

ANCONA - ITALIA

PESCARA - ITALIA

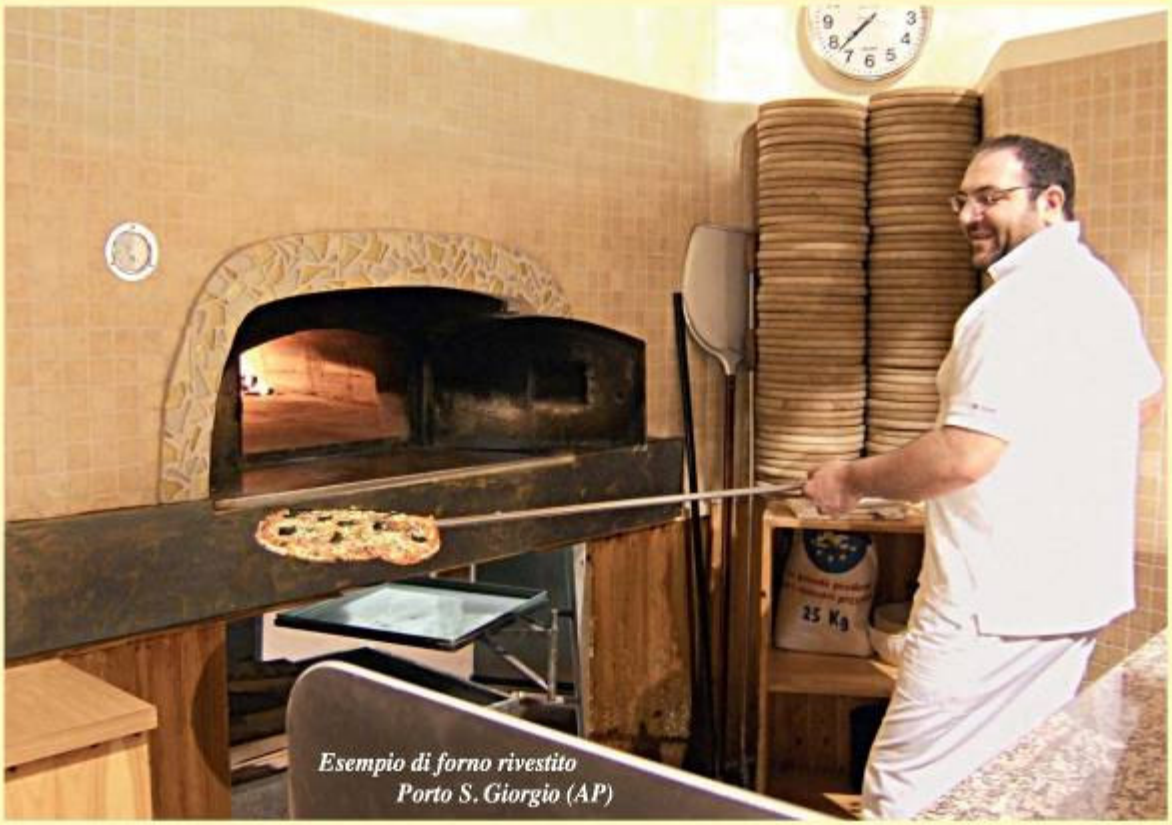
ROMA - ITALIA

LONDON - INGHILTERRA

MONTESILVANO - ITALIA

SHANGAY - CINA

CASTELFIDARDO - ITALIA



Esempio di forno rivestito
Porto S. Giorgio (AP)

DI FIORE FORNI: DAGLI ANNI 50 AD OGGI.

Laboratorio artigianale Di Fiore.
Cupra Marittima, anni '50.

Nella metà degli anni '50, Ernesto Di Fiore, dotato di particolare inventiva e manualità riguardo alla costruzione in c.a., inventava e iniziava a costruire i suoi primi forni prefabbricati nel laboratorio artigianale sotto la propria abitazione, e a venderli alle famiglie locali. Si dimostrarono fin da subito, rispetto alle vecchie strutture in mattoni, facili da montare, economici, funzionali e soprattutto cuocevano ottimamente pane, pizza e un'infinità di alimenti.

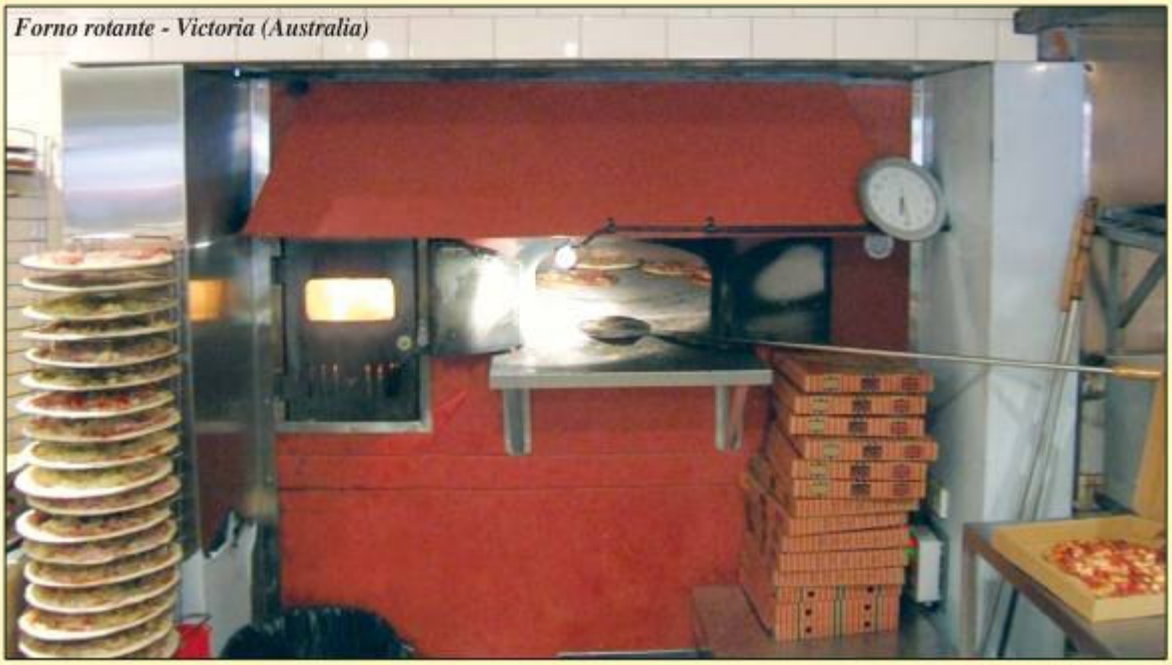
Nella metà degli anni '60 sorgevano sulla riviera Adriatica le prime pizzerie con forno a legna e la ditta Di Fiore costruì, anche con l'aiuto degli stessi pizzaioli, un modello di forno adatto per questo particolare utilizzo.

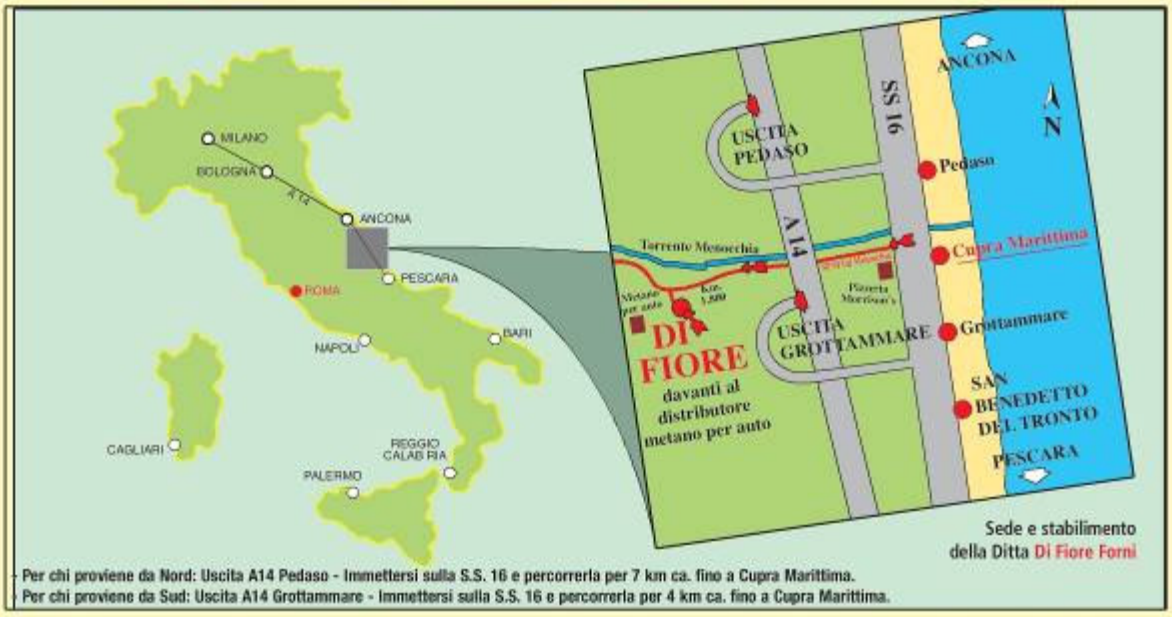
Dal successo di questi forni e dalle continue richieste di acquisto i figli di Ernesto, Giorgio e Alessandro, costruirono nel '74 un nuovo stabilimento e iniziarono una produzione in serie.

In base all'esperienza maturata nel corso degli anni, il forno Di Fiore si è evoluto in primo luogo migliorando la qualità del refrattario utilizzato, poi fornendo al cliente un forno pronto all'uso, infine un forno con alimentazione a gas a controllo automatico della temperatura.

Oggi, dopo 50 anni e tre generazioni, i forni Di Fiore sono sinonimo di qualità ed economia, apprezzati in tutto il mondo, fanno apprezzare la bontà e la genuinità della vera pizza italiana cotta con il forno a legna.

Forno rotante - Victoria (Australia)





- Per chi proviene da Nord: Uscita A14 Pedaso - Immettersi sulla S.S. 16 e percorrerla per 7 km ca. fino a Cupra Marittima.
- Per chi proviene da Sud: Uscita A14 Grottammare - Immettersi sulla S.S. 16 e percorrerla per 4 km ca. fino a Cupra Marittima.

LA DITTA DI FIORE È PRESENTE NELLE PIÙ IMPORTANTI FIERE DEL SETTORE

FORNI DI FIORE CUPRA MARITTIMA - ITALY

Di Fiore Forni

dal 1959

63064 CUPRA MARITTIMA (AP) - Italia

Stabilimento: C.da S. Giacomo dM, 19

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

1959 2009

FORNI PER PIZZERIA PREFABBRICATI A LEGNA E/O A GAS
FORNI PER PIZZERIA COMPLETI DI RIVESTIMENTO
FORNI A LEGNA PER PANIFICI DI GRANDI DIMENSIONI (fino a 13,5 m²)

LA DITTA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AI PROPRI PRODOTTI SENZA PREAVVISO AI FINI DI EFFETTUARE MIGLIORAMENTI