

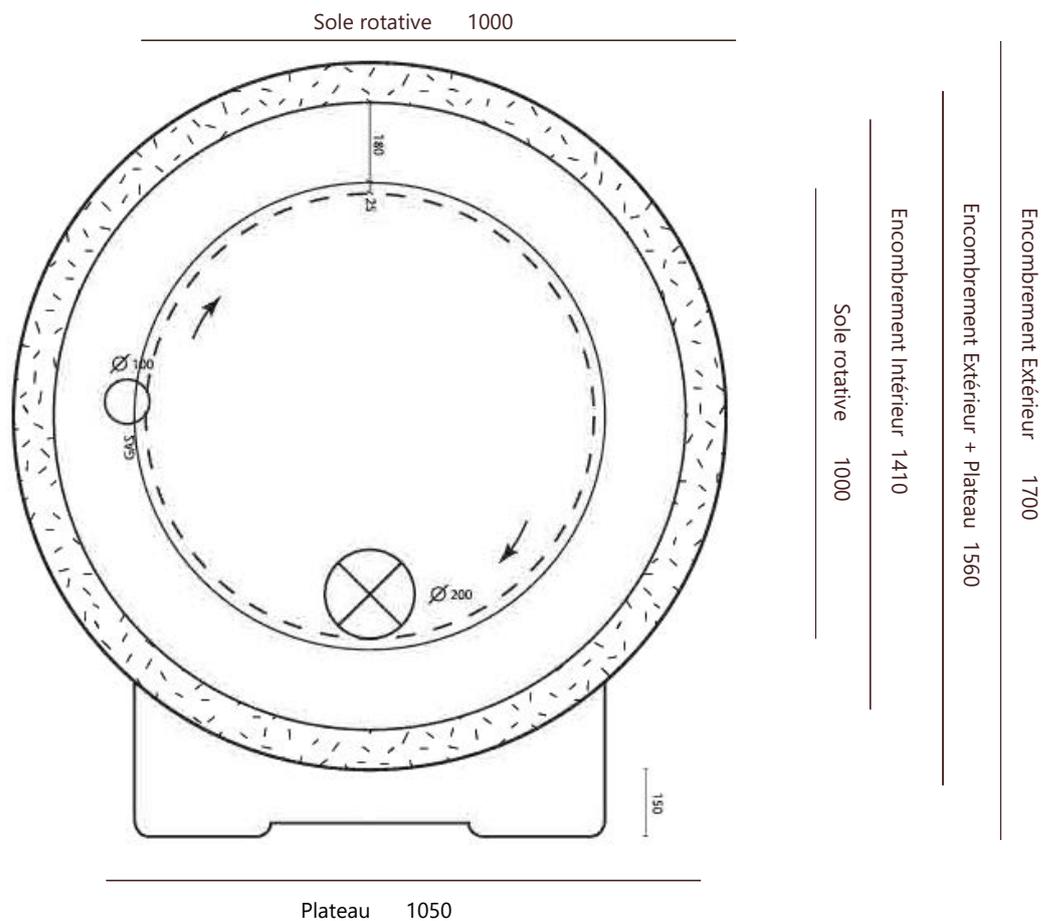


Email: info@mpforni.it - Web: www.mpforni.it - Tel./Fax: (+39) 0874 309036



FOUR A PIZZA ROTATIF GAZ

MP FORNI Srl - Via Piane snc, Zona Industriale - 86010 Mirabello Sannitico (CB)

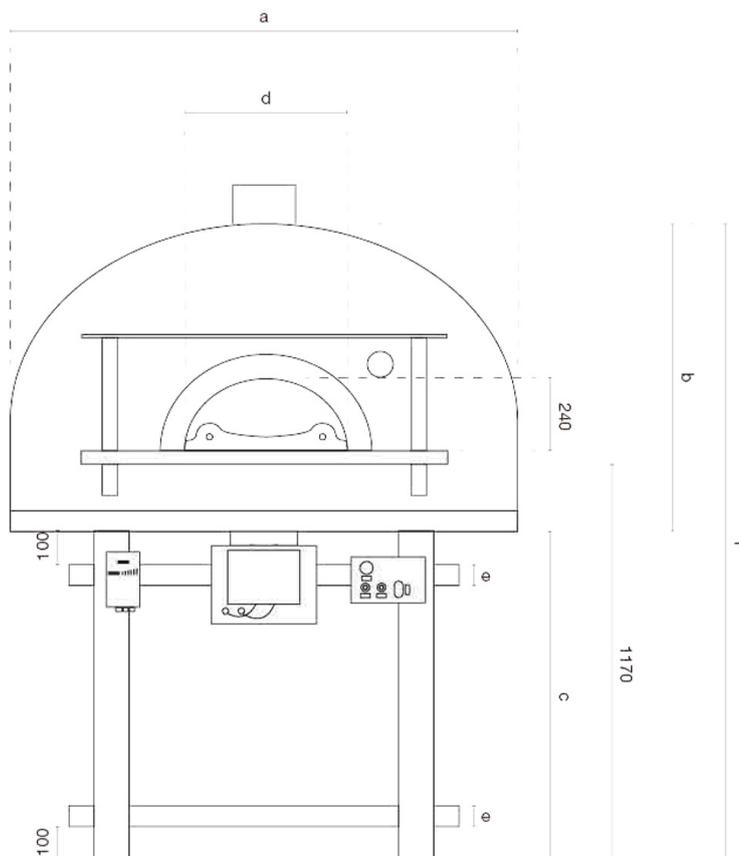


DIMENSIONS POUR FOURS ROTATIFS GAZ

Chaque four MP FORNI est façonné main, et peut être entièrement personnalisé.
 Cette dimension artisanale explique que les mesures indiquées peuvent varier de +/- 2cm.

	80	100	120
a	1360	1560	1780
b	800	1000	1200
c	980	1050	1200
d	1360	1700	1900
e	310	370	480
Poids	1100	1500	1900

Vue Plan



DIMENSIONS POUR FOUR ROTATIF GAZ

Chaque four MP FORNI est façonné main, et peut être entièrement personnalisé.
Cette dimension artisanale explique que les mesures indiquées peuvent varier de +/- 2cm.

	80	100	120
a	1360	1560	1780
b	830	1000	1130
c	970	910	810
d	450	520	520
e	40	40	50
f	1800	1900	1940

Vue de Face et Coupe Transversale



CARACTERISTIQUES GENERALES

Base de Support Circulaire :	En métal verni.
Revêtement Externe :	Mosaïque au choix.
Aspiration Externe :	Conduit de cheminée double paroi en acier, situé sur la partie externe du dôme pour le raccordement fumisterie.
Sole de Cuisson :	Composée de pierres Blanches de 40x40cm capables de résister à des températures atteignant les 1200°C.
Support Sole :	Composé de panneaux en silicate de chaux, argile expansée et ciment réfractaire.
Couronne et Coupole :	Matériau en briques blanches capables de résister à des températures atteignant les 1700°C.
Composition de l'isolation Thermique :	Mortier réfractaire, fibre céramique, argile expansée, et maille électro-soudée, épaisseur des parois de 18 cm, mur extérieur conçu en béton cimenté et grains réfractaires, Matériau isolant en fibre céramique (densité : 90kg/m ³ S = 25mm) - résistance thermique de 450°C. Distance de sécurité : se tenir au minimum à 5m des combustibles.
Alimentation Bois/Gaz :	Tous nos fours à gaz peuvent également être utilisés au bois en respectant les règles de sécurité. Nos modèles sont conçus pour accueillir un système d'alimentation gaz, sans avoir à modifier la structure du four.
Puissance Nominale et Maximale :	25000 kcal. - 29 kw./ 29000 kcal. - 34 kw.
Température de Travail :	350°C / 450°C.
Température des Fumées en sortie :	190°C.
Diamètre du conduit Cheminée :	200mm.
Extraction et Débit de Fumée :	Tirage naturel - 800mc/h au démarrage - 650Mc/h en cadence soutenue.

Les composants et matériaux du four ne contiennent aucune substance toxique, de type amiante et plomb.

Les consommations de bois et de gaz indiquées, sont données à titre indicatif. Elles sont basées sur la moyenne observée dans le cadre d'une production normale, qui peut varier en fonction de plusieurs facteurs tels que l'empâtement utilisé, le taux d'hydratation de la pâte, le temps d'affinage des fromages, le type de bois et son degré d'humidité. La phase de préchauffage du four requiert également une consommation énergétique plus élevée, afin d'atteindre la bonne température de cuisson.

La fumisterie, ainsi que les raccordements aux réseaux de distribution électrique et gaz, doivent être effectués par du personnel qualifiés et habilités afin d'assurer le bon respect des obligations légales et normes en vigueur. Le four doit disposer d'une extraction propre et dédiée à l'évacuation des fumées émises, rien ne doit y être raccordé..

Pour une utilisation optimale et afin d'éviter d'altérer les matériaux, un déshumage devra être effectué de manière progressive sur 3 jours avant la première utilisation.

CARACTERISTIQUES DES SYTEMES D'ALIMENTATION GAZ

Température de Fonctionnement du brûleur :	De 0°C a 500°C.
Débit de Fumée :	650mc/h au démarrage. - 500Mc/h en cadence soutenue.
Extraction des Fumées :	Evacuation par tirage naturel.
Pression Gaz :	Méthane : de 10 à 25mbar / de 18 à 25mbar. GPL : de 25 à 37mbar / de 20 à 35mbar.
	Raccordement boitier gaz : tuyau 1/2" pour une installation ≤ à 5 mètres du compteur.
	Raccordement boitier gaz : tuyau 1" pour une installation ≥ à 5 mètres du compteur.

CARACTERISTIQUES DES BRULEURS ATMOSPHERIQUES

Série P

Panneau de commande manuel.

Ne requiert aucune alimentation électrique (fourni avec une batterie).



P1 Plus

Pour Four rotatif **Mp 80**

Consommation GPL : 0,86 kg/h

Consommation Méthane : 1,58 m3/h kw 24 kcal/ h 29.640



P2

Pour Four rotatif **Mp 100 / Mp 120**

Consommation GPL : 1,22 kg/h

Consommation Méthane : 1,75 m3/h kw 34 kcal/ h 29.200



Série D

Panneau de commande digitale.

Alimentation électrique:
220V-50/60 Hz monophasé.

D1/M

Pour Four rotatif **Mp 80**

Consommation GPL : 0,86 kg/h

Consommation Méthane : 1,50 m3/h kw 24 kcal/ h 20.640



D2/M

Pour Four rotatif **Mp 100 / Mp 120**

Consommation GPL : 1,22 kg/h

Consommation Méthane : 1,75 m3/h kw 34 kcal/ h 29.200



DRAGO 6

Pour Four rotatif **Mp 100 / Mp 120**

Consommation GPL : 1,22 kg/h

Consommation Méthane : 1,75 m3/h kw 34 kcal/ h 29.200

Fonction Booster





Email: info@mpforni.it - Web: www.mpforni.it - Tel./Fax: (+39) 0874 309036

BRULEUR A AIR PULSE "MILLBERG" SPIT FIRE

Spit Fire SILVER:

Equipé d'un dispositif électronique de modulateur de flamme

Pour Four rotatif Mp120

Consommation GPL : 0,65 kg/h
Consommation Méthane : 1,05 m3/h kw 25.

Spit Fire GOLD/29 Nouvelle Génération

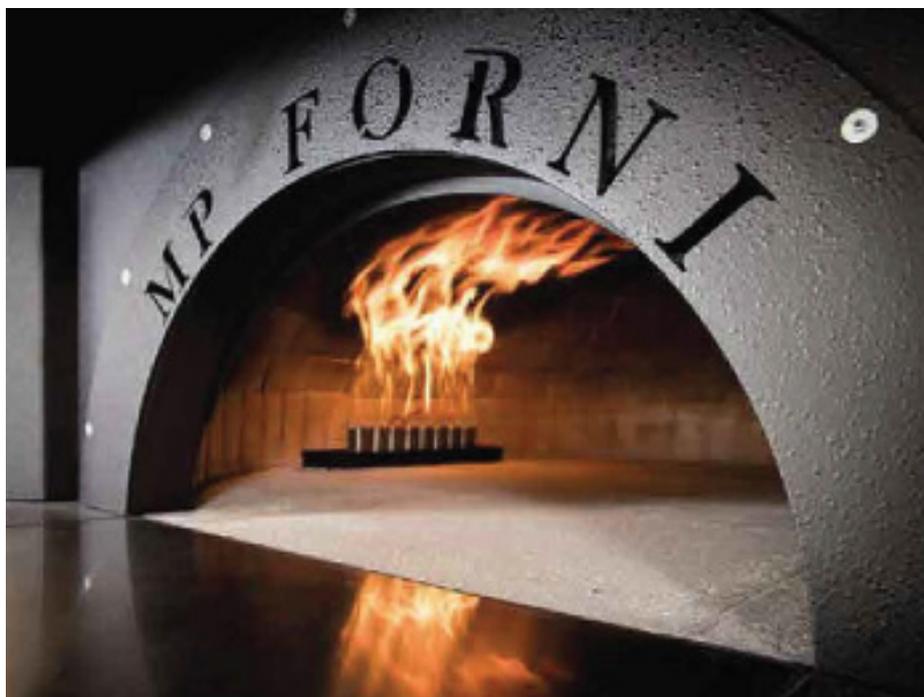
Pour Four rotatif Mp120

Consommation GPL : 0,90 kg/h
Consommation Méthane : 1,25 m3/h kw 29.

Spit Fire GOLD/34 Nouvelle Génération

Pour Four rotatif Mp120

Consommation GPL : 1,05 kg/h
Consommation Méthane : 1,35 m3/h .



FOUR ROTATIF GAZ MODELE "ITALIA"

