



VENEZIA - CAORLE  
www.fornidorigo.it  
www.fiammagas.it  
www.universepizza.it

Tel. +39 0421 210432  
Cell. +39 348 7693538  
Fax +39 0421 210725



# FORNO CON PIANO ROTANTE TANGO A LEGNA O A GAS

**FORNO IDEALE PER I PIZZAIOLI CHE VOGLIONO LAVORARE MEGLIO E FATICARE MENO**



## CARATTERISTICHE GENERALI:

- Piano di cottura separato dal fuoco
- Programma di cottura personalizzabile
- Giro di piastra in senso orario e antiorario
- Avviso sonoro a fine cottura
- Termostato digitale
- Isolamento Termico in 3 strati con elevato potere isolante
- Volta e piano di cottura in materiale refrattario ad alta densità di allumina



Alare mobile

- Avvisa quando le pizze sono pronte e **NON** serve più girarle
- Il piano di cottura, girando, mantiene in ogni suo punto il calore omogeneo e garantisce una cottura perfetta senza bruciare nessuna pizza
- Facilità di infornata e sfornata vicino alla bocca con pala corta

## DATI TECNICI SUI FORNI DORIGO ROTANTI

MODELLO FORNI		NR. PIZZE	MISURE INTERNE	MISURE ESTERNE	ATTACCO GAS	POTENZA GAS RICHIESTE	ALIMENTAZIONE
TANGO 115 LG	LEGNA GAS	9	Ø 115	180X190	1/2" G	28 KW 26.000 k/cal	Mn. 230 V 50/60 Hz
TANGO 115 G	GAS	9	Ø 115	180X190	1/2" G	28 KW 26.000 k/cal	Mn. 230 V 50/60 Hz
TANGO 128 G	GAS	11	Ø 128	180X190	1/2" G	28 KW 26.000 k/cal	Mn. 230 V 50/60 Hz
TANGO 128 LG	LEGNA GAS	11	Ø 128	200X215	1/2" G	34 KW 29.000 k/cal	Mn. 230 V 50/60 Hz
TANGO 144 G	GAS	13	Ø 144	200x215	1/2" G	34 KW 29.000 k/cal	Mn. 230 V 50/60 Hz