Français

Four à pizzas

Depuis 1992

Sommaire

L'ENTREPRISE 5

DÉVELOPPEMENT DURABLE ET HOMOLOGATIONS 7

POURQUOI CHOISIR MARANA FORNI? 9

SHOWROOM 11

MODÈLES 12

- Rotoforno SU&GIU® 13
- Rotoforno Classico 14
- Rotoforno Genius 15
- Napulé 16
- Fisso 120 17

ATOUTS

- Rotation 18
- Sole micropercée 19
- Turbo / Porte à bascule 20
- Prédispositions / Boîtiers 21
- Installation facile 22
- Autre atouts 23

COMBUSTIONS

- Bois / Gaz 24
- Pellet / Mixte 25

REVÊTEMENTS

- Coupoles Napoli 26
- Gea 27
- Tanganelli 28
- Trofeo 85 29

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Fours rotatifs 30
- Fours statiques 32
- Schéma pizzas 34
- Fiches techniques 36
- Consommation, conduits d'évacuation et tirage 37

MARANA FORNI DANS LE MONDE 39

NOS CLIENTS 42

Le fruit d'une idée simple et efficace

"Tout le monde savait que c'était impossible, jusqu'à ce qu'un imbécile qui l'ignore se présente et le fasse."

Albert Einstein

L'entreprise

À la fin des années 80, Ferdinando Marana imagine un four à pizza à bois ou à gaz qui assurerait la rotation automatique des pizzas et dont la sole serait toujours chaude. Son objectif : réduire les temps d'attente et servir des pizzas à la cuisson toujours parfaite du début jusqu'à la fin du service.

Après plusieurs années de recherche approfondie, l'année 1992 marque la création de l'entreprise Marana Forni et le lancement du four rotatif SU&GIU, premier four à pizza professionnel rotatif breveté au monde.

Le fait d'apporter une pointe de **technologie** à un produit aussi traditionnel que le four à bois séduit d'abord les pizzaïolis adeptes de modernité. Puis, en l'espace d'à peine quelques années, le bouche-à-oreille fait son œuvre et la révolution est lancée : aujourd'hui, les fours Marana sont présents dans **plus de 85 pays**. Chaque jour, des centaines de milliers de pizzas sont cuites sur des fours Marana.

Grâce à des idées et brevets innovants ayant toujours une **longueur d'avance** sur les besoins du marché, Marana Forni contribue à l'évolution constante des fours à pizzas à bois, gaz, granulés et hybrides.

Nous investissons dans l’avenir

Notre engagement vis-à-vis du développement durable

Développement durable

En 2020, notre entreprise a amorcé un parcours visant à favoriser le développement durable et à améliorer ses performances environnementales et sociales. Nous rédigeons désormais un rapport annuel afin de promouvoir l'engagement de Marana Forni vis-à-vis du développement durable à l'intérieur et à l'extérieur de l'entreprise. Cela nous permet aussi d'améliorer nos activités en vue de contribuer au développement durable.

Le toit de notre hangar principal est recouvert de panneaux solaires depuis 2012.

Homologations

see Official Listing

see Official Listing

see Official Listing

see Official Listing

Les inventeurs du four rotatif pour les pizzérias

Les fours qui ont révolutionné le monde de la pizza de par la qualité de la cuisson et leur rapidité de service.

Pourquoi choisir Marana?

1 Nous avons inventé et breveté Rotoforno®, le premier four à pizza rotatif.

2 Nous avons inventé et breveté SU&GIU®, le seul four rotatif proposant l'élévation de la sole de cuisson.

3 Nos fours sont les plus imités au monde.

4 Nous ne faisons aucun compromis sur la qualité des matériaux.

5 Présents sur le marché depuis trente ans, nous sommes en constante évolution.

6 Nos fours sont appréciés en Italie, ainsi que dans plus de 85 pays du monde.

7 Nous sommes le partenaire technique officiel du Championnat du monde de la pizza depuis 1995 et sponsorisons de nombreux autres événements tels que les championnats français et espagnol.

8 Nous sommes à l'avant-garde de la technologie, des matériaux, des revêtements et de l'esthétique.

9 Nos produits possèdent les homologations suivantes:

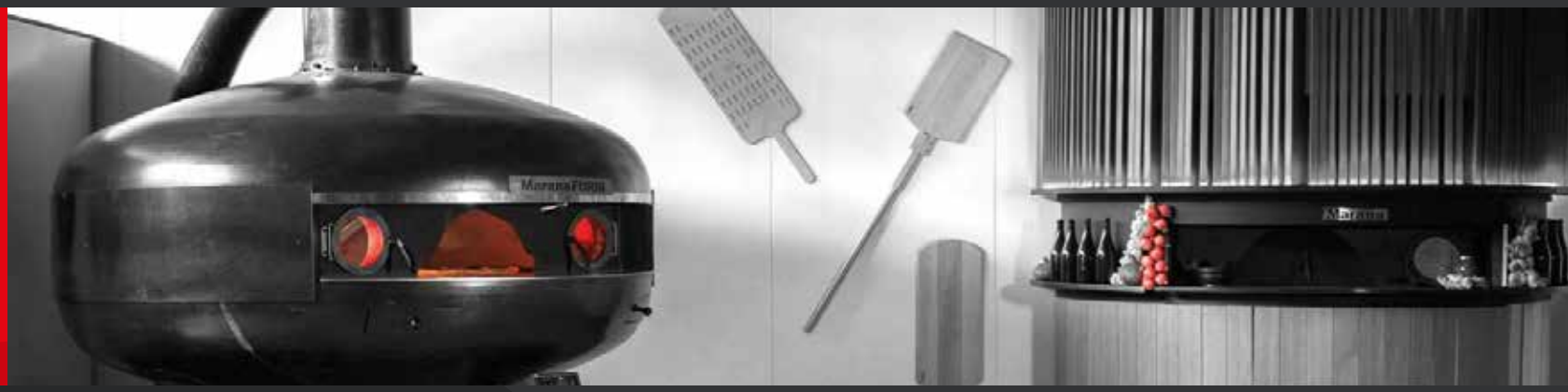
- Homologation européenne
- Canadian Standard Association
- National Sanitation Foundation
- Underwriters Laboratories Inc
- Associazione Verace Pizza Napoletana

10 Parce qu'il n'y a pas qu'un seul et unique four Marana. Il y a aussi votre four Marana, celui que vous pouvez personnaliser selon vos exigences.

Les fours « Made in Italy » présents dans l'Italie entière et dans 85 pays du monde.

La renommée mondiale des pizzas se reflète à la perfection dans la vocation internationale de Marana Forni, qui bénéficie du soutien d'une équipe commerciale structurée et bien implantée dans différents pays du monde. Les pizzaïolis de tous les pays peuvent compter sur des services et compétences consacrés à l'optimisation de leurs projets.

Showroom



Dans les showrooms Marana Forni, vous pouvez apporter votre pâte ou vos matières premières: nos fours sont à votre disposition. Les essais vous permettront, en un clin d'œil, de trouver la cuisson idéale, déterminer la méthode de travail qui vous convient, bénéficier de conseils adaptés à votre local et poser toutes vos questions pour un service irréprochable.

Nous nous tenons également à la disposition des équipes de pizzaïolis, chefs cuisiniers et écoles de restauration qui souhaitent organiser des cours professionnels au siège de notre entreprise et ainsi bénéficier d'une formation spécifique à nos fours ou de formations sur la pizza en général.

Nos fours

Fours rotatifs

Une qualité de cuisson et une rapiditè de service qui ont revolutionné le monde de la pizza

Découvrez la gamme en page 13

Rotoforno SU&GIU®

Rotoforno CLASSICO

Rotoforno GENIUS

Fours statiques

Pour la pizza napolitaine, patrimoine de l'UNESCO... mais pas que!

Découvrez la gamme en page 16

Napulé

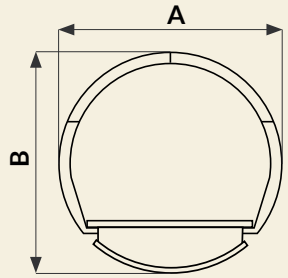
Fisso 120

Rotoforno SU&GIU®

Le four à trois niveaux de cuisson

Économies de combustible, cuisson parfaite y compris à des températures plus basses, chauffe de la sole en quelques secondes à peine : le four SU&GIU présente les mêmes caractéristiques que Rotoforno Classico avec en plus, l'élévation de la sole de cuisson.

Vous avez la possibilité de relever la sole rotative en direction de la coupole pour gagner en température et obtenir une cuisson à température toujours parfaite. Ainsi, vous consommez moins de bois, gaz ou pellets. Maintenir le four à haute température lorsqu'il y a moins de travail entraîne une consommation inutile de combustible. Dans ces moments-là, SU&GIU® vous permet de maintenir le four à température plus basse : il vous suffit de relever la sole pour rapprocher les pizzas de la coupole, et ainsi récupérer de 40 à 100 °C.

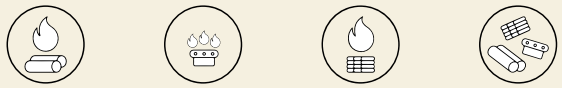


Caractéristiques techniques

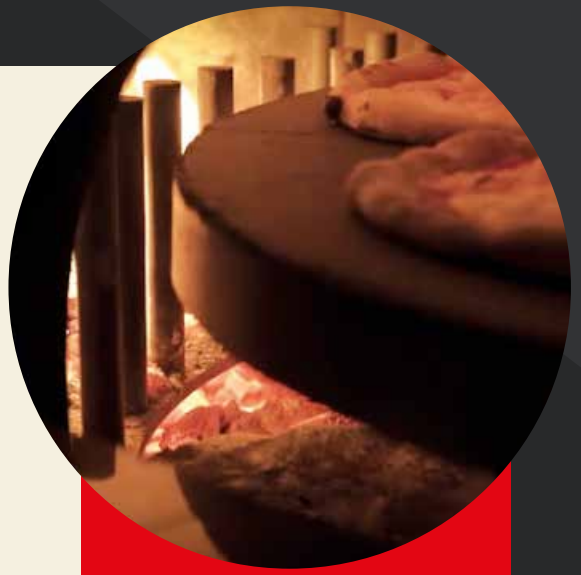
MODÈLE	A	B	Capacité pizzas Ø 29	Capacité pizzas Ø 33
95	152	152	7	5
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Dimensions en centimètres, avec variation d'environ +/- 1%

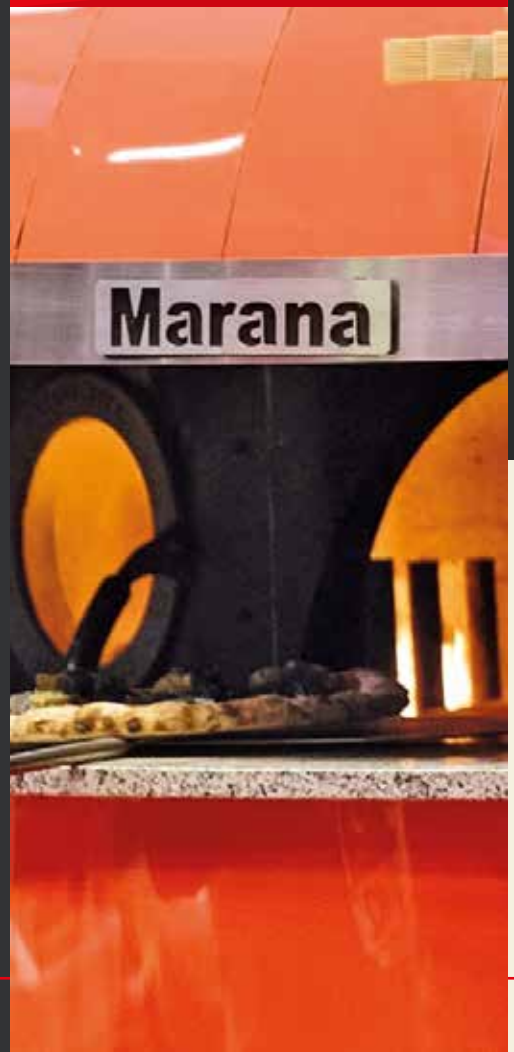
Combustions



BOIS GAZ PELLET MIXTE



Rotoforno CLASSICO

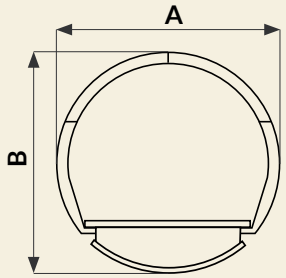


Le four rotatif par excellence

Le pizzaïolo se concentre sur la qualité de son travail à proprement dit, tandis que le four rotatif gère la cuisson des pizzas. Rotoforno joue le rôle de l'aide-pizzaïolo : il émet un signal en fin de cuisson, de sorte que le pizzaïolo puisse enfourner les pizzas fraîchement garnies selon les règles de l'art.

Le cycle de travail est continu et linéaire.

Le fonctionnement de Rotoforno facilite l'activité du pizzaïolo et lui simplifie la tâche. Pendant les heures de service plus intenses, Rotoforno permet de servir les clients plus rapidement et réduit considérablement les temps d'attente.

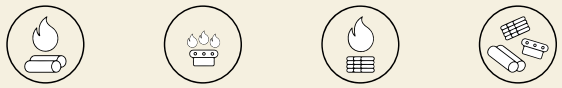


Caractéristiques techniques

MODÈLE	A	B	Capacité pizzas Ø 29	Capacité pizzas Ø 33
85	136	136	5	4
95	152	152	7	5
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Dimensions en centimètres, avec variation d'environ +/- 1%

Combustions



BOIS GAZ PELLET MIXTE

Rotoforno GENIUS

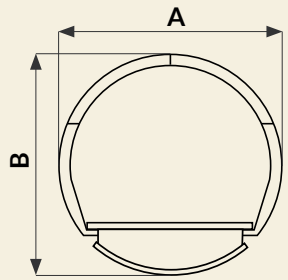
Une cuisson à point en une seule rotation de la sole

Des pizzas exceptionnelles à la portée de tous.

Pendant que Genius gère la cuisson, le pizzaïolo n'a plus qu'à sortir la pizza qui passe devant lui et à en enfourner une autre à la place, et ainsi de suite. Le cycle de travail est continu et linéaire.

Genius gère de manière automatique trois algorithmes (temps, température et intensité de la flamme) selon le type de pizza, pour une cuisson en une seule rotation de la sole. Le four Genius est autonome.

Il sait toujours quoi faire pour obtenir le meilleur résultat en consommant le moins de combustible possible. Aux quatre coins du monde, de plus en plus d'enseignes font le choix d'un four Genius.



Caractéristiques techniques

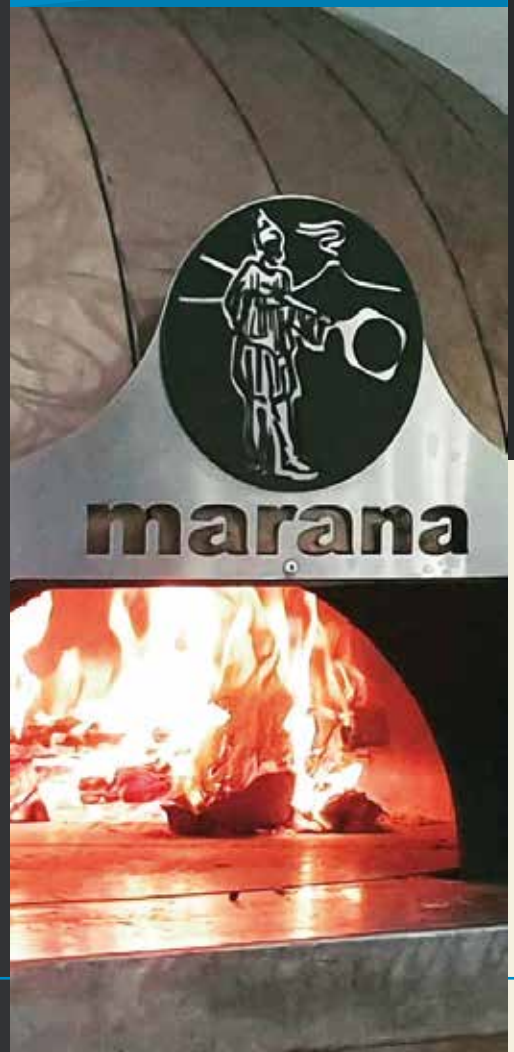
MODÈLE	A	B	Capacité pizzas Ø 29	Capacité pizzas Ø 33
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Dimensions en centimètres, avec variation d'environ +/- 1%

Combustions

BOIS GAZ MIXTE

Napulé

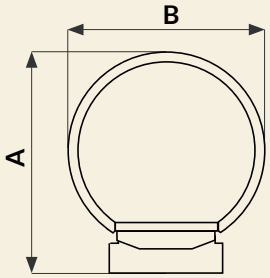


Cœur napolitain

Certifié par l'Associazione Verace Pizza Napoletana dans sa version à bois comme à gaz, il contient de la pierre volcanique du Vésuve.

Ce four est le fruit des intenses activités de collaboration et d'expérimentation de Marana Forni et de maîtres pizzaïolis napolitains.

Ensemble, ils ont mené un important travail d'équipe associant l'expérience napolitaine à la technique artisanale de l'entreprise. Résultat : un outil unique qui parvient à maintenir la sole toujours chaude, offrant ainsi la promesse d'une cuisson toujours à point, même en cas de service prolongé.



Caractéristiques techniques

MODÈLE	A	B	Capacité pizzas / four à bois	Capacité pizzas / four à gaz
Napulé	152	176	5 Ø 33cm	7 Ø 33cm

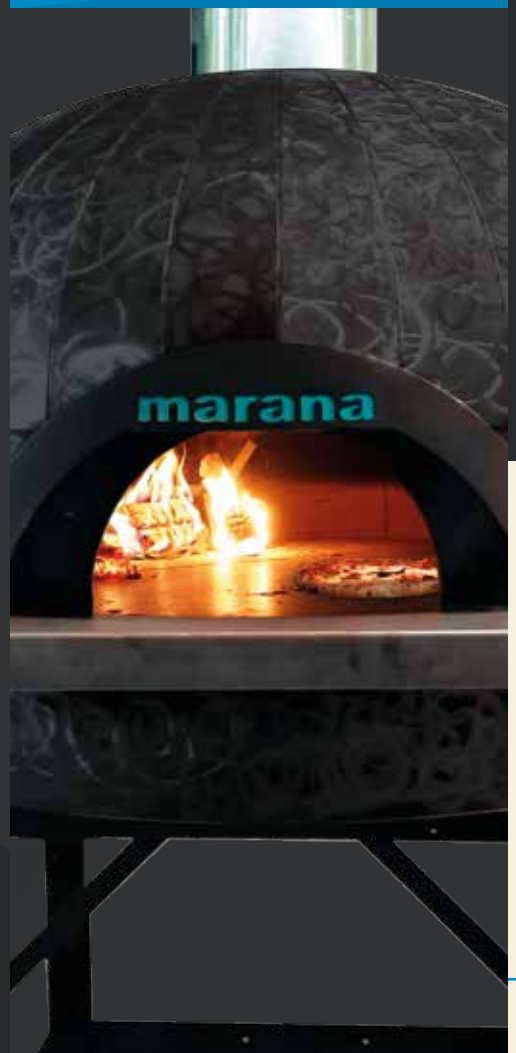
Dimensions en centimètres, avec variation d'environ +/- 1%

Combustions

BOIS GAZ MIXTE

APPROVATO VERA PIZZA Napoletana APPROVED

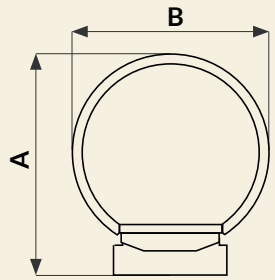
Fisso 120



La tradition par Marana

Une cuisson à point garantie, y compris en cas de production très élevée.

Adapté à tous types de pizza, ce four traditionnel est le fruit d'essais réalisés au siège de notre entreprise, pour lesquels seules ont été utilisées les pierres ayant fait la renommée des fours Marana.



Caractéristiques techniques

MODÈLE	A	B	Capacité pizzas / four à bois	Capacité pizzas / four à gaz
Fisso 120	152	176	5 Ø 33cm	7 Ø 33cm

Dimensions en centimètres, avec variation d'environ +/- 1%

Combustions

BOIS GAZ MIXTE

SU&GIU® Élévation de la sole de cuisson

Économies de combustible

La fonction SU&GIU® permet de maintenir la température jusqu'à 100 °C en deçà de la valeur idéale : le pizzaïolo peut élever la sole de cuisson à l'un des deux niveaux supérieurs, récupérant ainsi environ 40-50 °C au premier, et 80-100 °C au second.

Toutes les pizzérias connaissent néanmoins des périodes plus calmes, notamment au cours de la dernière demi-heure de service, à l'heure du déjeuner en semaine, le lundi soir, dans les services non-stop, etc. Dans ces moments-là, le pizzaïolo enfourne moins de pizzas mais doit quand même maintenir le four à une température idéale en vue de garantir une cuisson adaptée.

Maintenir le four à haute température pendant les heures plus calmes entraîne une consommation inutile de combustible, voire le risque de surchauffer la sole du four et de brûler les pizzas.

Grâce au four SU&GIU® breveté de Marana Forni, vous pouvez régler l'élévation de la sole de cuisson en vue de sélectionner la température la plus adaptée pour votre pizza.

Sole micropercée

Cuisson parfaite

Une cuisson savoureuse et une **récupération rapide de la chaleur** grâce à la finition spéciale de la pierre. Les alvéoles de la sole micropercée maintiennet la pizza légèrement « surélevée », permettant ainsi à **l'humidité de s'échapper et à la farine de se déposer**.

Par ailleurs, la sole micropercée est dotèè d'une surface totale supériere à celle d'une sole lisse, permettant ainsi une meilleure exposition au rayonnement et une récupération rapide de la chaleur.

Disponible en version lisse pour les adeptes de la tradition.

Turbo bois ou gaz

Turbo bois

33 % de la chaleur produite par le bois provient des braises qui peuvent être glissées sous la sole du four pour la maintenir chaude lors des services plus intenses. Grâce au système de chauffe Turbo bois, développé en 1995, les braises sont utilisées comme source de chaleur supplémentaire. Résultat: **un pouvoir calorifique accru et une consommation réduite de bois**. Quand les braises se transforment en cendres, celles-ci tombent dans un tiroir pour plus de propreté.

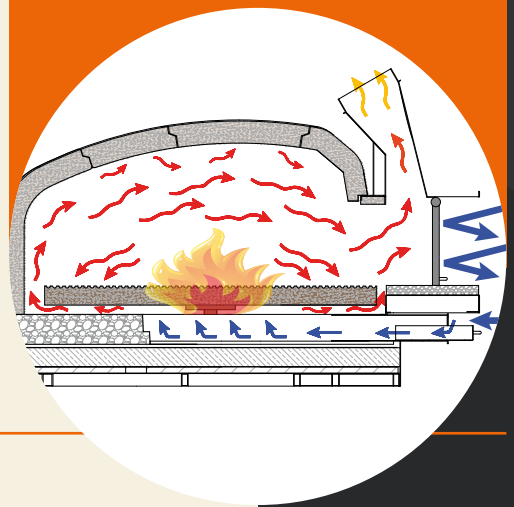
Turbo gaz

Le Turbo gaz est un brûleur placé sous la sole de cuisson. Il optimise l'effet de chauffe et maximise le pouvoir calorifique du gaz tout en **réduisant les coûts** et en maintenant la sole chaude.

Économies d'énergie

Économies d'energie et maintien de la chaleur: telles sont les foncitions des portes des fours Marana. Nos portes sont découpées en haut de manière à laisser filtrer l'oxygène nécessaire à la combustion sans passer sur la sole du four. La porte peut être fermeè pendant les heures de service plus calmes ou lors de la mise en chauffe du four, c'est-à-dire lorsque le rythme des fournées est moins soutenu. Dans les modèles rotatifs, la porte s'utilise combinés a la prise d'air placeè sous le feu, pour une **circulation optimale de la chaleur**.

Porta a "C" ou à bascule



Prédispositions

Passez facilement d'un modèle à l'autre

Il vous est possible, le cas échéant, de changer de mode de **combustion ou de passer d'un modèle à l'autre** sans changer de four. Supposons que vous fassiez l'acquisition d'un four rotatif à bois. Rien ne vous empêche, quelques années plus tard, de le transformer en four à gaz, ou vice-versa. De même, vous avez la possibilité, par exemple, de transformer votre four rotatif Classique en modéle Genius.

Intuitif et pratique

Intuitif et pratique, le boitier est équipé, selon les modèles, d'une manette et/ou de simples boutons et conçu de manière à accéder en un clin d'œil à tous les paramètres du four.

Le modèle Patch permet de **remplacer le boitier principal** en un seul geste et sans aucun outil: débranchez le câble, raccordez le panneau de substitution et le tour est joué

Consolle

Installation facile

Nos fours peuvent être installés partout

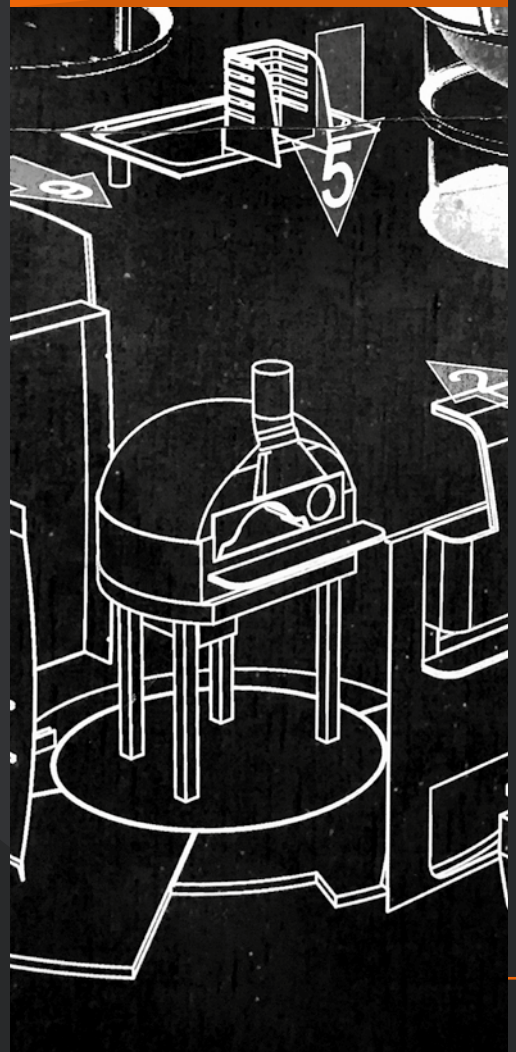
Nos fours peuvent être livrés prémontés ou être installés sur place. La mise en service est possible partout dès lors que les **passages d'accès font au moins 70 cm de large**.

L'efficacité avant tout

Efficacité mécanique et résistance à l'usure, avec de grandes capacités d'accumulation, de maintien et de rayonnement de la chaleur.
3 200 kg/m³ de densité, contre 1 800/2 200 kg/m³ habituels pour un matériau réfractaire conventionnel.
Trois fois plus résistantes à l'usure que le porphyre.

Des pierres haute efficacité

Autres atouts



Les caractéristiques qui rendent nos fours uniques

- Les fours SU&GIU® permettent de cuire facilement une variété de pizzas grâce aux différentes températures assurées par l'élévation de la sole de cuisson. D'autre part, vous pouvez utiliser un niveau de la sole pour faire cuire vos plats cuisinés, et placer vos pizzas à celui du dessus.

- Les fours sont-ils éternels? Un four efficace entraîne de meilleurs gains pour votre portefeuille, comme pour votre vie dans son ensemble : Marana crée des produits à partir de pièces d'usure qui peuvent toutes être remplacées de manière simple et abordable sans devoir démonter le four entier et ce, pendant l'intégralité du cycle de vie de celui-ci. Chaque pièce est résistante et facile à remplacer.

- Le pizzaïolo peut donc se consacrer à la préparation de la pizza, c'est-à-dire aplatir et garnir la pâte, puis soigner la présentation. Le pizzaïolo-chef se courbe moins, le four l'informe de la fin du temps de cuisson : il sait qu'il doit sortir les pizzas qui sont prêtes et enfourner celles qui doivent encore cuire, le tout dans le respect total de son bien-être psychologique, comme physique.
  Les temps morts disparaissent et la cuisson des pizzas est optimale.

- Dans certains restaurants, le four à pizzas est bien en vue. Il s'agit, certes, d'une très belle image, mais c'est du déjà-vu. Le coupoles des fours Marana sont disponibles dans 2000 couleurs différentes et peuvent être personnalisées en vue d'offrir au client une pièce unique au monde.

Bois

La tradition

Combustible par excellence, **le bois de cuisson idéal est un bois séché et affiné** (15-20% de taux d'humidité), de préférence dur (chêne, hêtre, olivier). Il est également possible de se procurer dans le commerce d'excellentes briquettes de bois densifié, aussi appelées bûches calorifiques.

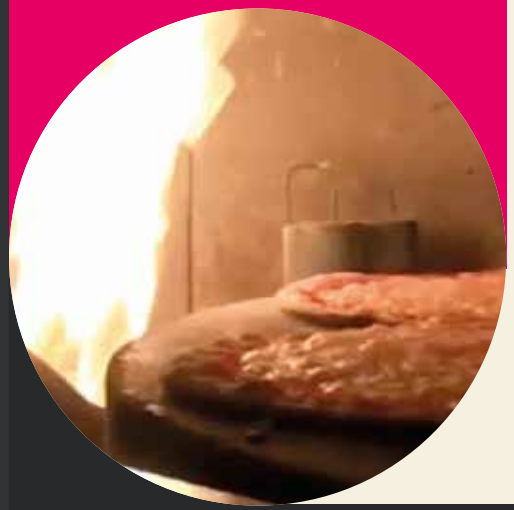
Commodité

Le Système Complet Gaz MRN est un dispositif de cuisson qui communique avec le panneau de commande du four et peut maintenir automatiquement la température souhaitée grâce à 5 intensités de flamme de cuisson.

Ce système intelligent **réduit la flamme sans jamais l'éteindre**, pour que chaque pizza soit cuite à la flamme. Flamme longue et lumineuse, rappelant celle d'un feu de bois.

Gaz

Pellet



Pratique et écologique

Les pellets sont des granulés de bois densifié faciles à stocker et dotés d'une bonne capacité de combustion. Contrairement aux bûches standard, les pellets **produisent très peu de fumée et de suie** et se consument de manière autonome quelle que soit l'intensité de la flamme grâce au système breveté Marana Forni (brevet de cuisson directe à la flamme de granulés).
Dotés d'un pouvoir calorifique **supérieur à celui du bois** et produisant une flamme claire, les pellets associent l'authenticité d'une cuisson au feu de bois aux avantages pratiques du gaz. Issus de la biomasse, les granulés ne relèvent pas d'un combustible fossile et constituent par conséquent une solution plus écologiqueque le gaz.

Mixte

L'alliance de la tradition et de la commodité

La tradition d'une cuisson au feu de bois et les avantages pratiques du gaz réunis en un seul et même produit. Utilisation en mode bois ou en mode gaz, au choix. Les brûleurs à gaz produisent une flamme longue et lumineuse, rappelant celle d'un feu de bois.

Coupoles Napoli

Coupoles Napoli RAL

Vous avez le choix entre les 2000 couleurs du nuancier RAL, chacune pouvant être déclinée en version **brillante ou mate**. Les coupoles RAL peuvent être installées sur site déjà colorées.

COMBUSTIONS

BOIS GAZ MIXTE

DIMENSIONS: 85 - 95 - 110 - 130

MODÈLE:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius, Napulé, Fisso 120

Coupoles Napoli brutes

Véritable «toile vierge», les coupoles Brutes se prêtent à toutes vos fantaisies de style rustique ou contemporain. Tous les habillages sont possibles : mosaïque, graffitis, fresque multicolore et bien plus encore selon vos envies !

COMBUSTIONS

BOIS GAZ MIXTE

DIMENSIONS: 85 - 95 - 110 - 130 - 150

MODÈLE:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius, Napulé, Fisso 120

Coupoles Napoli Colors

Des coupoles en acier brossé disponibles en sept coloris avec des reflets qui changent selon l'éclairage de votre pizzéria. Pour un four de caractère, original et unique.

COMBUSTIONS

BOIS GAZ MIXTE

DIMENSIONS: 85 - 95 - 110 - 130

MODÈLE:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius, Napulé, Fisso 120

Gea

Soucoupe volante ou four?

Avec sa finition acier originale, cette sphère de 2 500 kg suspendue dans les airs rappelle, par ses allures rétro, les pièces de **fonderie du siècle dernier**.

Pareil à une illusion d'optique, GEA est un four qui ne passe pas inaperçu. Il peut être suspendu au plafond ou à un bras autoportant. Doté d'une sole de cuisson de 150 cm de diamètre, GEA offre une **capacité de production élevée**.

Seul four rotatif à double flamme, GEA a été conçu à la fin des années 2000 pour répondre à la demande d'un client chinois souhaitant un four qui évoquerait la forme d'un oignon.

COMBUSTIONS

BOIS GAZ MIXTE

DIMENSIONS: 150

MODÈLE:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius

Tanganelli

La convivialité avant tout

Placé en position centrale dans le restaurant, Tanganelli **évoque la convivialité** d'un bon feu de cheminée, où l'art de la pizza se transforme en performance culinaire dont les clients sont les spectateurs.

Imaginé par l'architecte Andrea Tanganelli, lauréat du concours lancé par Marana Forni en collaboration avec le Département d'architecture de l'Université de Florence, ce revêtement est un mélange entre **innovation et tradition**.

Tanganelli peut être installé sur site, dès lors que les passages d'accès font au moins 70 cm de large.

COMBUSTIONS

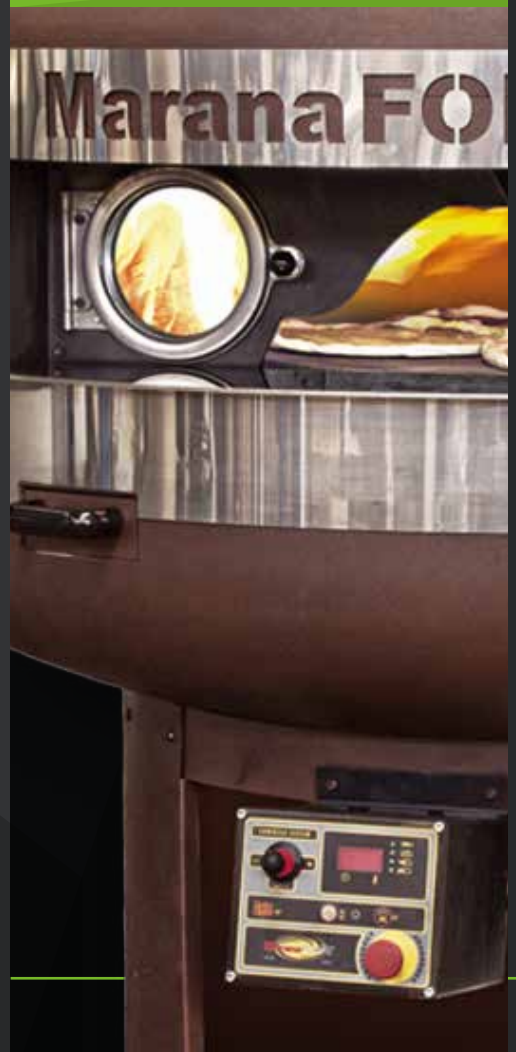
BOIS GAZ MIXTE

DIMENSIONS: 110, 130, 150

MODÈLE:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius

Trofeo 85



Le petit bijou qui a tout d'un grand

Idéal en boutique, food truck ou restaurant gastronomique, Trofeo peut également être utilisé en parallèle d'un four plus spacieux afin d'y cuire les pizzas gastronomiques, sans gluten, le pain ou d'autres spécialités culinaires.

Trofeo est un **petit four vous assurant un maximum d'effet**.

À peine plus haut qu'une personne adulte, Trofeo s'adapte, tel un caméléon, à toutes les couleurs et toutes les ambiances, des plus rustiques aux plus traditionnelles.

COMBUSTIONS

BOIS GAZ MIXTE

DIMENSIONS: 85

MODÈLE:
Rotoforno Classico

Pierres
3 200 kg/m3 : hautes performances d'accumulation, de transfert et de récupération de chaleur

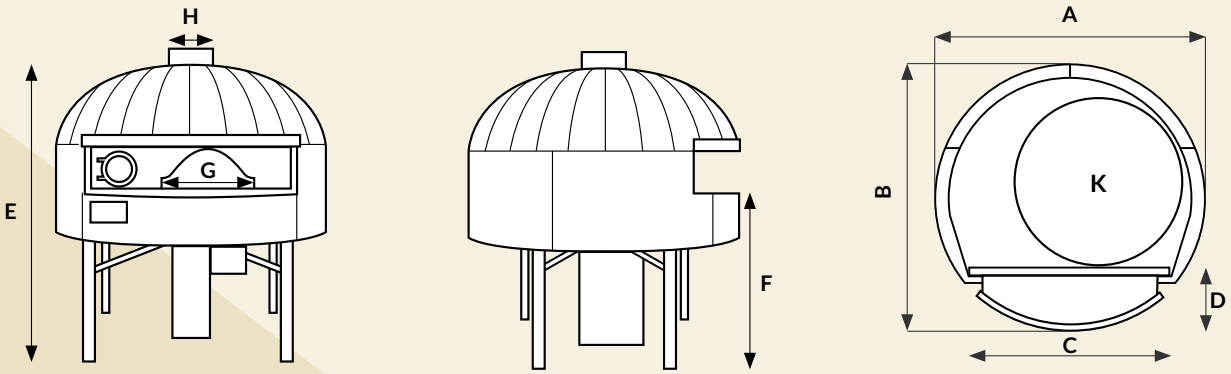
Combustions
Bois, gaz, pellet ou mixte

Sole micropercée
Une cuisson savoureuse et une récupération rapide de la chaleur

TURBO bois ou gaz
Effet de chauffe supplémentaire sous la sole de cuisson

Boitiers
Intuitifs, pratiques, remplaçables en quelques secondes

Fours rotatifs



A Largeur du four
B Profondeur du four
C Largeur avant
D Profondeur avant
E Hauteur du four
F Hauteur de la sole de cuisson
G Largeur de la bouche
H Diamètre de l'évacuation de fumée

Dimensions et valeurs de consommation des différents modèles

MODÈLE	H	A	B	C	D	E	F	G	K - CAPACITÉ PIZZAS		POIDS kg
85	Ø 20	136	136	91	30	195*	120*	46	Ø 29cm x5	Ø 33cm x4	770
95	Ø 20	152	152	100	33	187*	120*	45	Ø 29cm x7	Ø 33cm x5	940
110	Ø 20	180	180	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x9	Ø 33cm x7	1400
130	Ø 20	200	200	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x13	Ø 33cm x9	1710
150	Ø 20	220	220	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x18	Ø 33cm x13	2170

Dimensions en centimètres, avec variation d'environ +/- 2% (*) Dimension variable disponible sur demande

Caractéristiques électriques	VOLT	HERTZ	PUISSANCE MOTEURS	
	220/230 - MONOPHASÉE	50/60	ROTO = 0,13 kW	ROTO SU&GIU = 0,46 kW

Caractéristiques des dispositifs au gaz	PRESSION REQUISE		Ø RACCORD DU BRÛLEUR À GAZ
	MÉTHANE - 20 Mbar	GPL ou similaire - 37 Mbar	¾ POUCES - RACCORD MÂLE

MODÈLE	CONSOMMATION HORAIRE - CHAUFFE					CONSOMMATION HORAIRE - CUISSON				
	BOIS kg	MÉTHANE m^3	GPL kg	PELLETS kg	kW	BOIS kg	MÉTHANE m^3	GPL kg	PELLETS kg	kW
85	5,4	2,1	1,5	-	20,0	2,2	0,8	0,6	-	8,0
95	7,5	2,9	2,1	-	27,0	2,7	1,0	0,7	-	9,1
110	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	3,3	1,3	0,9	2,5	12,3
130	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	4,6	1,8	1,3	3,5	17,1
150	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	5,3	2,1	1,5	4,0	19,6

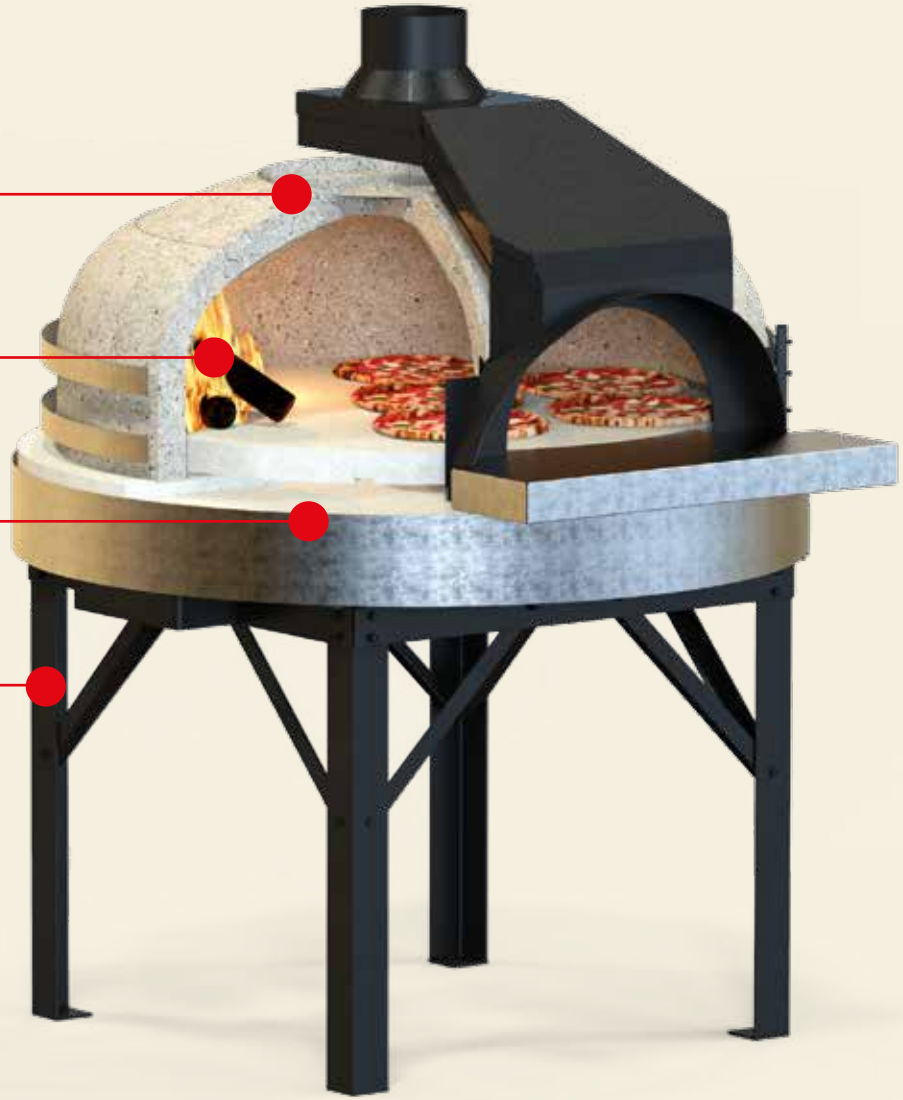
QUANTITÉ D'AIR POUR LA COMBUSTION PAR KW	BOIS = 4 m^3	GAZ = 2 m^3

Pierres
3 200 kg/m3 : hautes performances d'accumulation, de transfert et de récupération de chaleur

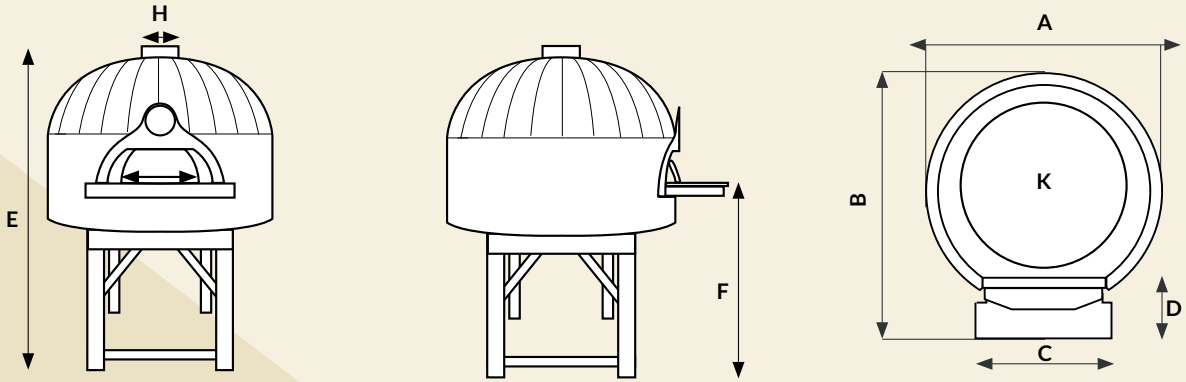
Combustions
Bois, gaz ou mixte

Sole de cuisson
Micropercée et lisse, elle reste toujours extrêmement chaude

Homologation AVPN
Pour les versions à bois et à gaz



Fours statiques



A Largeur du four
E Hauteur du four
B Profondeur du four
F Hauteur de la sole de cuisson
C Largeur avant
G Largeur de la bouche
D Profondeur avant
H Diamètre de l'évacuation de fumée

Dimensions et valeurs de consommation des différents modèles

MODÈLE	H	A	B	C	D	E	F	G	K - CAPACITÉ PIZZAS		POIDS kg
Napulé	Ø 20	152	176	84	36	194	115	47	BOIS = Ø 33cm x5	GAZ = Ø 33cm x7	1105
Fisso 120	Ø 20	152	176	84	36	194	115	47	BOIS = Ø 33cm x5	GAZ = Ø 33cm x7	1105

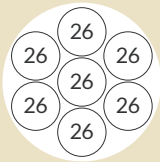
Dimensions en centimètres, avec variation d'environ +/- 2% (*) Dimension variable disponible sur demande

Caractéristiques des dispositifs au gaz	PRESSION REQUISE		Ø RACCORD DU BRÛLEUR À GAZ
	MÉTHANE - 20 Mbar	GPL ou similaire - 37 Mbar	¾ POUCES - RACCORD MÂLE

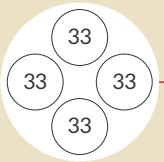
MODÈLE	CONSOMMATION HORAIRE - CHAUFFE				CONSOMMATION HORAIRE – CUISSON			
	BOIS kg	MÉTHANE m³	GPL kg	kW	BOIS kg	MÉTHANE m³	GPL kg	kW
Napulé	7,5	2,9	2,1	27,0	2,7	1,0	0,7	9,1
Fisso 120	7,5	2,9	2,1	27,0	2,7	1,0	0,7	9,1

QUANTITÉ D'AIR POUR LA COMBUSTION PAR KW	BOIS = 4 m³	GAZ = 2 m³

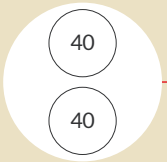
Modèle 85



7 Pizzas



5 Pizzas

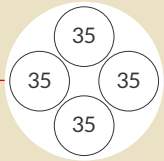


2 Pizzas

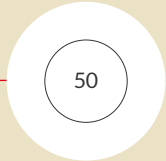
2 Pizzas

5 Pizzas

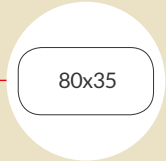
4 Pizzas



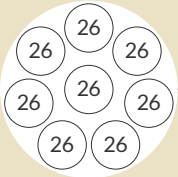
1 Pizza



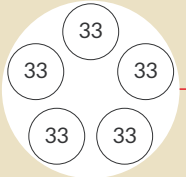
1 Pizzas



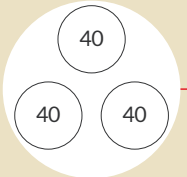
Modèle 95



8 Pizzas



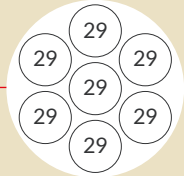
5 Pizzas



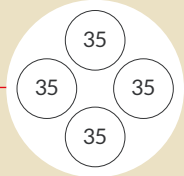
3 Pizzas

2 Pizzas

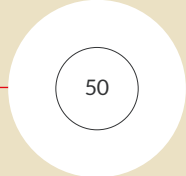
7 Pizzas



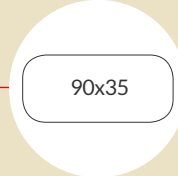
4 Pizzas



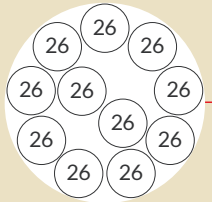
1 Pizza



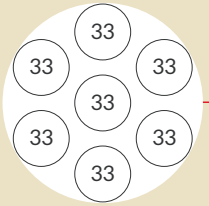
1 Pizza



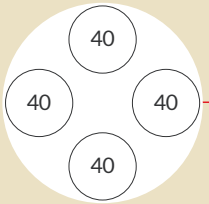
Modèle 110



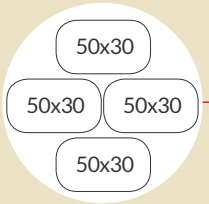
11 Pizzas



7 Pizzas

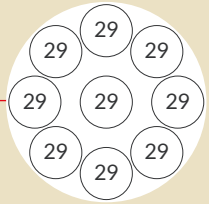


4 Pizzas

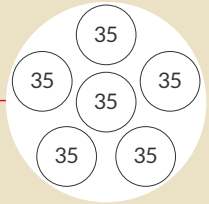


4 Pizzas

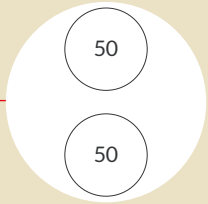
9 Pizzas



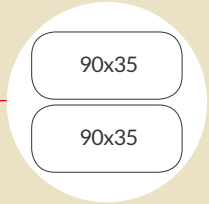
6 Pizzas



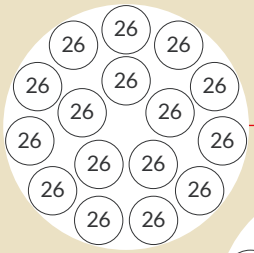
2 Pizzas



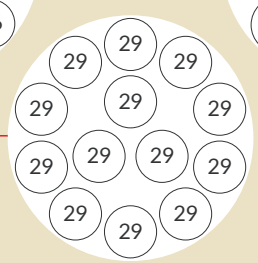
2 Pizzas



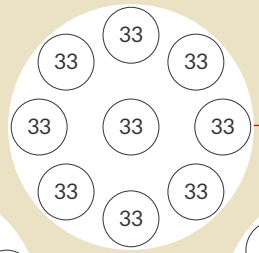
Modèle 130



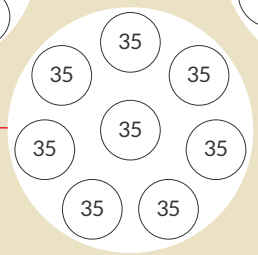
16 Pizzas



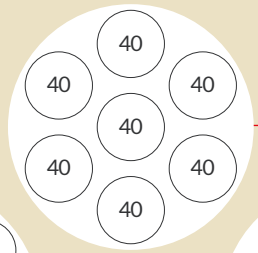
13 Pizzas



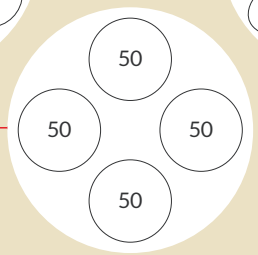
9 Pizzas



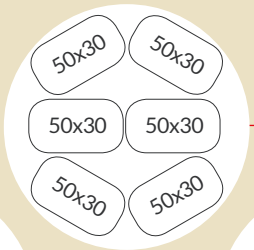
8 Pizzas



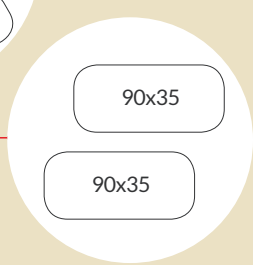
7 Pizzas



4 Pizzas

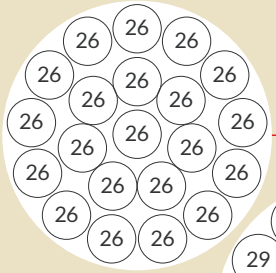


6 Pizzas

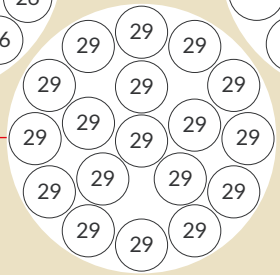


2 Pizzas

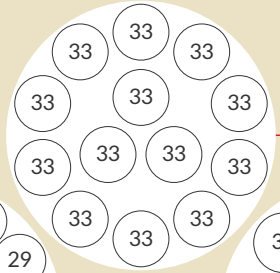
Modèle 150



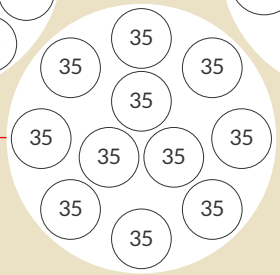
21 Pizzas



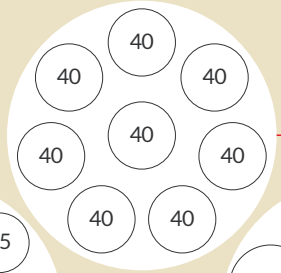
18 Pizzas



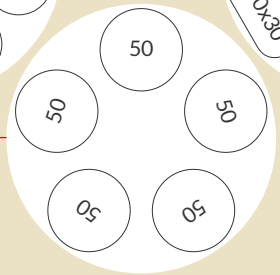
13 Pizzas



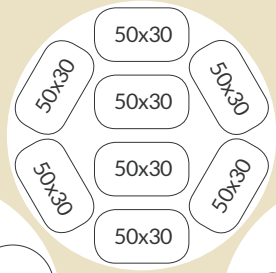
11 Pizzas



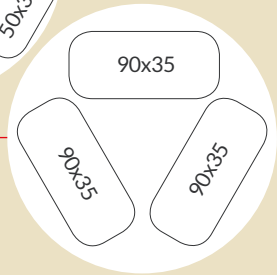
8 Pizzas



5 Pizzas



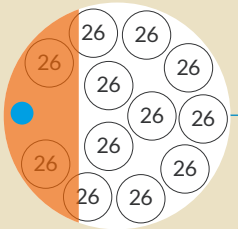
8 Pizzas



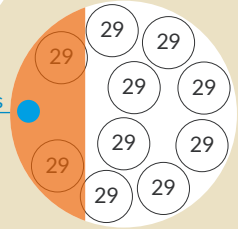
3 Pizzas

Modèle Napulé et Fisso 120

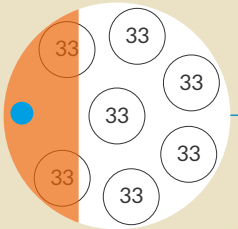
- Brûleur Gaz
- Feu bois



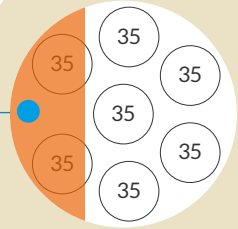
12 Pizzas



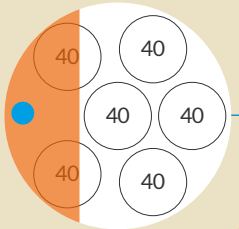
10 Pizzas



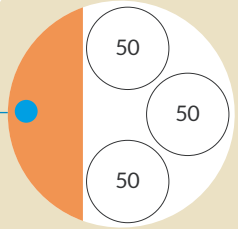
7 Pizzas



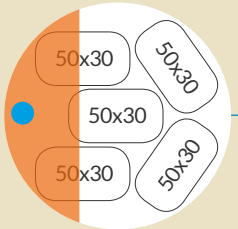
7 Pizzas



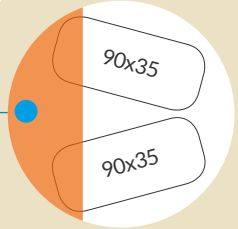
6 Pizzas



3 Pizzas



5 Pizzas



2 Pizzas

Informations techniques, poids et dimensions

Rotoforno SU&GIU
Rotoforno Classico
Rotoforno Genius

Modèle	Poids	Dimensions extérieures (profondeur x largeur) avec variation d'environ 1%	Ø Conduit d'évacuation BOIS (suggéré)	Ø Conduit d'évacuation GAZ (suggéré)
85	770 kg	136x136	20/25 cm	20 cm
95	940 kg	152x152	20/25 cm	20 cm
110	1400 kg	180x180	20/25 cm	20 cm
130	1710 kg	200x200	20/25 cm	20 cm
150	2170 kg	220x220	20/25 cm	20 cm

Les caractéristiques techniques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Trofeo
Gea
Tanganelli

Modèle	Poids	Dimensions extérieures (profondeur x largeur) avec variation d'environ 1%	Ø Conduit d'évacuation BOIS (suggéré)	Ø Conduit d'évacuation GAZ (suggéré)
Trofeo 85	800 kg	140x142	20/25 cm	20 cm
Gea 150 suspendu	2600 kg	220x220	40 cm	40 cm
Gea 150 autoportant	3200 kg	274x230	40 cm	40 cm
Tanganelli 110	1730 kg	210x210	20/25 cm	20 cm
Tanganelli 130	2055 kg	230x230	20/25 cm	20 cm
Tanganelli 150	2540 kg	250x250	20/25 cm	20 cm

Les caractéristiques techniques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Fisso 120
Napulé

Modèle	Poids	Dimensions extérieures (profondeur x largeur) avec variation d'environ 1%	Ø Conduit d'évacuation BOIS (suggéré)	Ø Conduit d'évacuation GAZ (suggéré)
Fisso 120	1105 kg*	176x152	20 cm	20 cm
Napulé 120	1105 kg*	176x152	20 cm	20 cm

* Le poids du revêtement est de 60 kg seulement.

Consommation horaire des combustibles

MODÈLE	CHAUFFE					CUISSON				
	BOIS kg	MÉTHANE m^3	GPL kg	PELLETS kg	kW	BOIS kg	MÉTHANE m^3	GPL kg	PELLETS kg	kW
85	5,4	2,1	1,5	-	20,0	2,2	0,8	0,6	-	8,0
95 / Statiques	7,5	2,9	2,1	-	27,0	2,7	1,0	0,7	-	9,1
110	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	3,3	1,3	0,9	2,5	12,3
130	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	4,6	1,8	1,3	3,5	17,1
150	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	5,3	2,1	1,5	4,0	19,6

Calculée sous forme de moyenne dans le cadre d'un fonctionnement normal, la consommation horaire est influencée par différents facteurs tels que le rendement du combustible, le pourcentage d'humidité du bois, la pression du gaz, l'expérience et les compétences de la personne qui gère le four, la qualité du tirage et la flamme sélectionnée pour la cuisson (four Napulé).

Rendement moyen des combustibles

BOIS: 1 kg = 3,7 kW	GAZMÉTHANE: 1 m^3 = 9,5 kW	GAS GPL: 1 kg = 13,1 kW	PELLETS: 1 kg = 4,9 kW

Nous pouvons fournir l'étude sur les fumées effectuée par l'IMQ selon la norme DIN 18891, sur demande des installateurs.

Conduits d'évacuation et fiches de tirage

MODÈLE	TEMPÉRATURE FUMÉES D'ÉVACUATION	TIRAGE CHEMINÉE	CONDUIT FUMÉE RACCORD FUMÉE	ÉMISSIONS FUMÉES m^3 PAR HEURE
85	Max: 206 °C Moyenne: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
95 / Statiques	Max: 206 °C Moyenne: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
110	Max: 206 °C Moyenne: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
130	Max: 214 °C Moyenne: 157 °C	15 Pa	Ø 200mm	235
150	Max: 205 °C Moyenne: 134 °C	15 Pa	Ø 200mm	263

Pour le gaz, un débit d'air d'au moins 2 m^3/h par kW installé est nécessaire, indépendamment du type de gaz concerné.

Les fours « Made in Italy » présents dans l'Italie entière et dans 85 pays du monde.

Notre vaste réseau commercial est là pour vous présenter les fours Marana et vous expliquer comment ils ont révolutionné le monde des pizzas au niveau de la qualité de cuisson et de la rapidité de service.

Marana Forni dans le monde

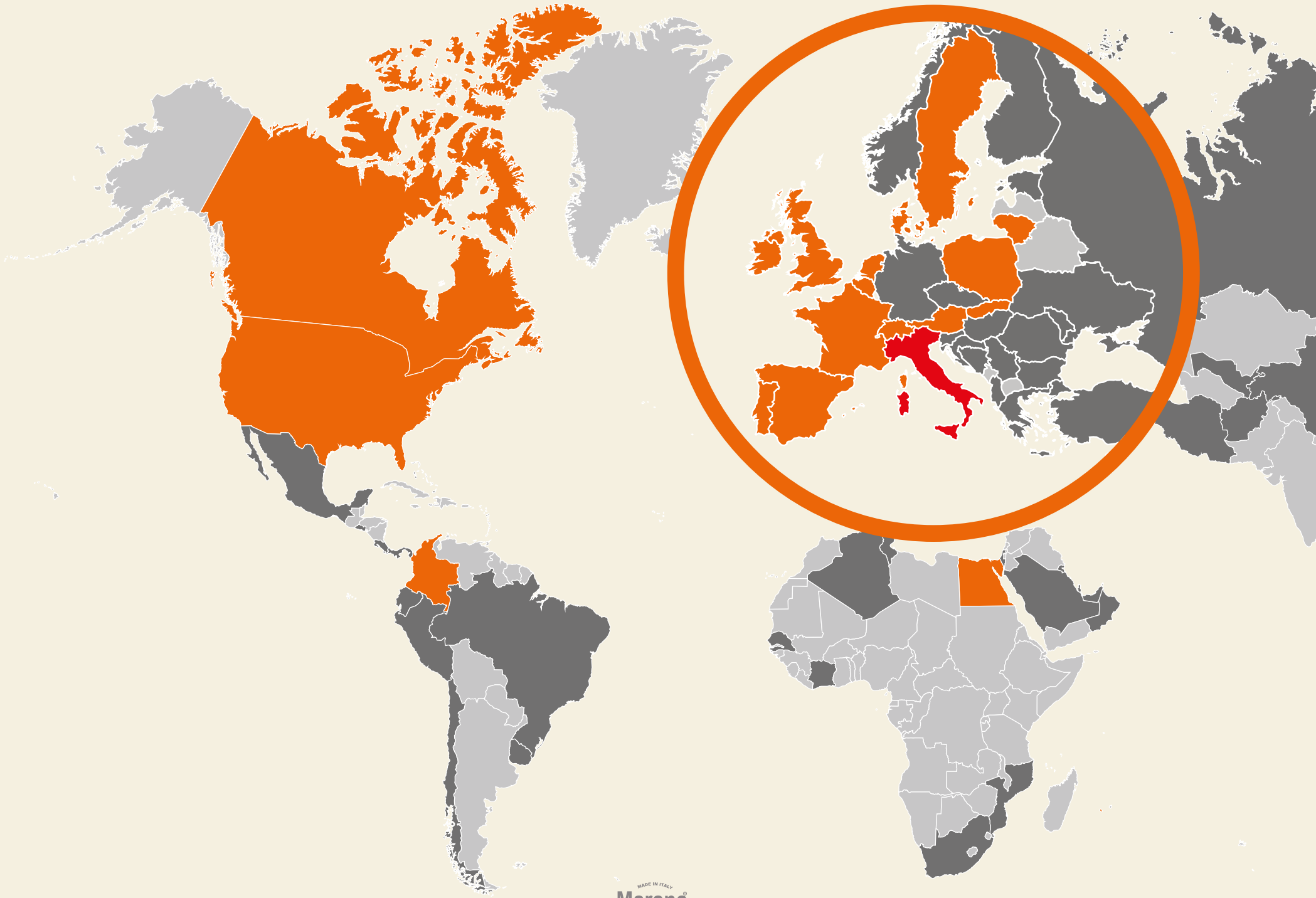
Marana Forni est le sponsor technique officiel des principaux événements consacrés au monde de la pizza, et participe à des salons et autres manifestations sur cinq continents.

Pour obtenir des informations à jour sur les événements où les fours Marana seront présents, contactez notre bureau commercial et venez les admirer et les essayer par vous-même.

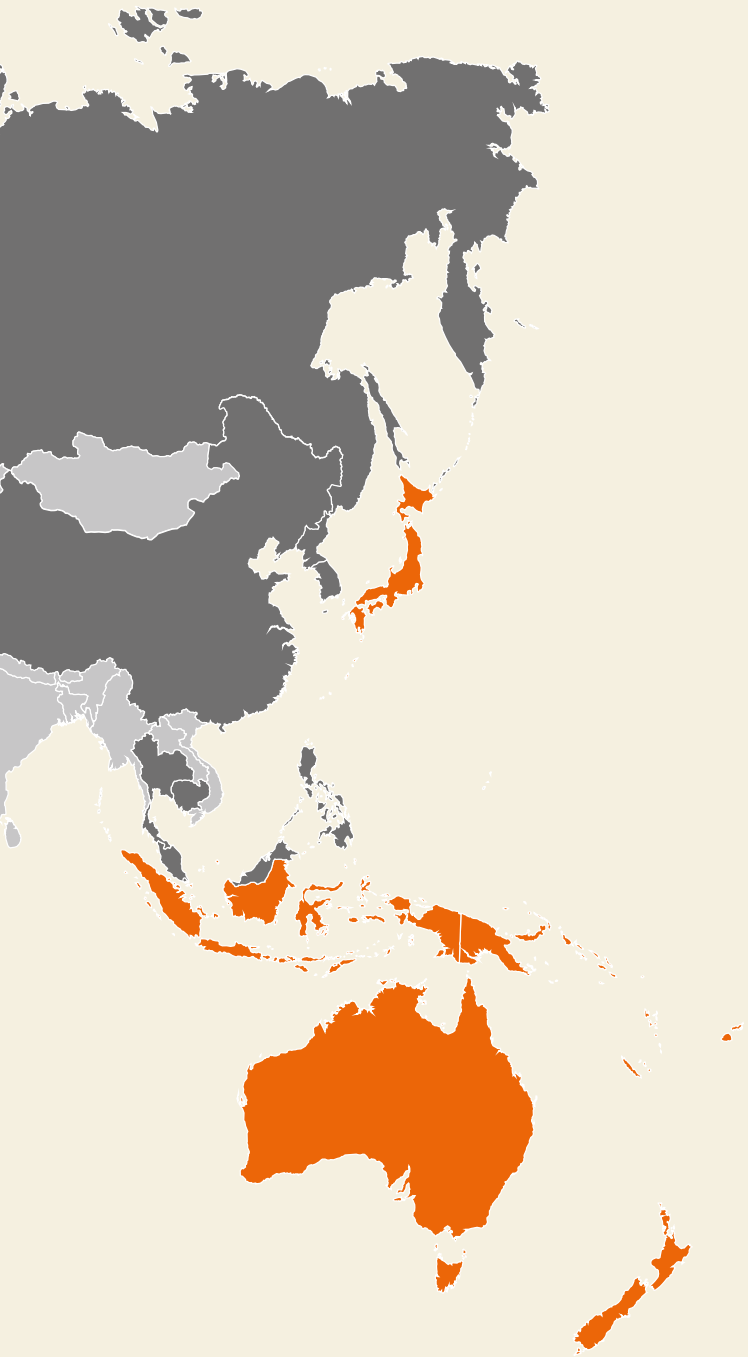
Les showrooms Marana Forni accueillent notre clientèle dans le monde entier. Vous pouvez apporter votre pâte ou vos matières premières : nos fours sont à votre disposition.

Vous serez suivi tout au long de vos essais de manière à obtenir le mode de cuisson parfait, la méthode de travail idéale ainsi que d'éventuels conseils pour votre établissement.

NOTRE RÉSEAU COMMERCIAL



MADE IN ITALY
Marana®
FORNI



NOUS SOMMES PRÉSENTS DANS 85 PAYS DU MONDE

Afghanistan
Afrique du Sud
Albanie
Algérie
Allemagne
Andorre
Antilles néerlandaises
Arabie saoudite
Arménie
Australie
Autriche
Bahamas
Belgique
Bosnie-Herzégovine
Brésil
Bulgarie
Cambodge
Canada
Chili
Chine
Colombie
Corée du Sud
Costa Rica
Croatie
Côte d'Ivoire
Danemark
Égypte
El Salvador
Émirats arabes unis
Équateur
Espagne
Estonie
États-Unis
Finlande
France
Grèce
Guadeloupe
Hongrie
Indonésie
Iran
Irlande
Israël
Italie
Japon
Kosovo
Koweït
Lituanie
Luxembourg
Malaisie
Malte
Mexique
Moldavie
Mozambique
Norvège
Nouvelle-Calédonie
Nouvelle-Zélande
Oman
Ouzbékistan
Panama
Pays-Bas
Philippines
Pologne
Portugal
Pérou
Qatar
Roumanie
Royaume-Uni
Russie
République tchèque
Saint-Marin
Serbie
Seychelles
Singapour
Slovaquie
Slovénie
Suisse
Suède
Sénégal
Thaïlande
Tunisie
Turquie
Ukraine
Uruguay

présence des distributeurs locaux

présence des fours Marana

Nos fours dans le monde

Marana FORNI
STAFF
GUINNESS WORLD RECORDS

Marana

Marana

marana

Marana

Marana

marana

Créez votre prochain four Marana

	Modèle	Combustion	Options	Revêtements	Côté flamme
Rotoforno SU&GIU®	☐ 95 ☐ 110 ☐ 130 ☐ 150	☐ Bois ☐ Gaz ☐ Pellet ☐ Mixte	☐ Porte à économie d'énergie ☑ Prédispositions ☐ Turbo bois ou gaz	☐ Cupola Napoli ☐ Gea ☐ Tanganelli	☐ Droite ☐ Gauche
Rotoforno Classico	☐ 95 ☐ 95 ☐ 110 ☐ 130 ☐ 150	☐ Bois ☐ Gaz ☐ Pellet ☐ Mixte	☐ Porte à économie d'énergie ☑ Prédispositions ☐ Turbo bois ou gaz	☐ Cupola Napoli ☐ Gea ☐ Tanganelli ☐ Trofeo	☐ Droite ☐ Gauche
Rotoforno Genius	☐ 110 ☐ 130 ☐ 150	☐ Bois ☐ Gaz ☐ Mixte	☐ Porte à économie d'énergie ☑ Prédispositions ☑ Turbo bois ou gaz	☐ Cupola Napoli ☐ Gea ☐ Tanganelli	☐ Droite ☐ Gauche
Napulé	UNIQUE	☐ Bois ☐ Gaz	☐ Porte à économie d'énergie ☐ Sole lisse ☐ Sole micropercée	☐ Cupola Napoli	☐ Droite ☐ Gauche
Fisso 120	UNIQUE	☐ Bois ☐ Gaz	☐ Porte à économie d'énergie ☐ Sole lisse ☐ Sole micropercée	☐ Cupola Napoli	☐ Droite ☐ Gauche

Témoignages

Les commentaires suivants sont tirés et vérifiables dans nos réseaux sociaux

Voilà un four digne de ce nom. Si vous voyez ce four dans une pizzeria, soyez certain que le pizzaïolo est un vrai professionnel.
Michele Scopelliti

Génial, pratique et surtout très utile. Je l'ai même utilisé pour le pain! Ceux qui critiquent sans savoir sont des idiots: essayez donc et on en reparle, parole d'ancien sceptique! Je le recommande en connaissance e cause.
Massimo Di Pasquale

Cela fait bientôt un an et **mon four fonctionne à merveille**. J'ai pratiquement doublé ma production par-rapport à l'année précédente.
Walter Icardi

Ce four fait des merveilles... et ne vous laisse jamais tomber.
Fabio Mastino

Cela fait 18 ans que je travaille avec le four SU&GIU. Il est **exceptionnel, résistant et pratique**. Merci!
Claudio Palumbo

J'ai essayé [le four] à pizza napolitaine, celui équipé du nouveau brûleur à gaz, et je dois dire qu'il est excellent. J'ai également essayé celui au bois et il est tout aussi excellent. **Je le recommande**, parole de Jumeau Fusco.
Danilo Fusco

Depuis que j'ai essayé ces fours, **je n'ai plus jamais réussi à m'en passer**.
Attilio Albachiara

Ce four rotatif résout de nombreux problèmes. J'en ai deux depuis environ 7 ans, et je les ai amortis en un été.
Corrado Caporali

J'ai acheté mon four il y a 11 ans. Comment résumer en un mot? **EXCELLENT**.
Teo Lanzillotti

J'ai acheté un four rotatif SU&GIU 130 pour faire des pizzas napolitaines. C'est un missile, j'en suis ravi !
Riccardone pizza

Les fours Marana: un gage de qualité. J'en ai mangé des pizzas, dans ma vie... Mais en toute franchise, pour ce qui est de la cuisson, les fours Marana sont les seuls à m'avoir donné satisfaction. Continuez ainsi, diffusez le meilleur du Made in Italy aux quatre coins du monde.
Raffaella Ordituro

Entreprise très sérieuse qui propose des produits de très haute qualité comme des fours pour pizzeria. Même en matière de service client, pour moi qui suis du monde de la restauration et de la pizzeria, ce sont les meilleurs. Aucun mot ne suffit pour résumer toutes les qualités de Marana Forni. C'est une entreprise unique en son genre.
Antonio Davalos

Des fours de qualité supérieure, du four rotatif au Marana Napulé.
Michele Montesarchio

MADE IN ITALY

Marana®

FORNI

MARANA FORNI SRL

Via Turbina, 98 - 37139 Verona - ITALY

Tel. +39 045 67 04 503 - Fax +39 045 71 56 118

Skype contact: maranaforni

info@maranaforni.it - www.maranaforni.it

Number of Technical Assistance

+39 340 7371391

Monday to Friday from 8:00 to 18:00

Marana Forni® Février 2022 – Les photos sont fournies uniquement à des fins d'illustration.