



*Esposito Forni*  
Made in Italy





## LA NOSTRA STORIA OUR HISTORY/NOTRE HISTOIRE



La Esposito Forni CCA nasce nel 1982 da un'idea di mamma Teresa, papà Gabriele e zio Bruno. I figli hanno portato avanti il progetto iniziale sviluppandolo in chiave moderna, ma tenendo fede al principio ispiratore, vale a dire quello di costruire forni a legna in modo artigianale, avvalendosi esclusivamente di manodopera qualificata...

Mattone dopo mattone il forno prende forma, trasformandosi in un pezzo unico che diverrà il punto di forza di una pizzeria o panificio in Italia o nel mondo.

Il 2013 ha visto la realizzazione di un nuovo progetto: il nostro forno rotante, esempio perfetto di come tradizione e innovazione riescano a fondersi in un solo prodotto dando vita a qualcosa di unico nel suo genere.

Sono passati più di 30 anni nel corso dei quali l'apprezzamento dei nostri clienti è stato il carburante che ha alimentato la nostra voglia di andare avanti.

Abbiamo ancora tante idee da realizzare con un solo obiettivo: Migliorare. Sempre!



The Esposito Forni CCA was born in 1982 from an idea of mother Teresa, father Gabriele and uncle Bruno.

Later the children carried on the initial project but redeveloped it into a modern business, keeping the faith into the tradition at same time - to build wood-fired ovens in a traditional way by extremely skilled artisans...

Brick by brick the oven shapes, becoming a unique piece of art that will become the heart of a pizzeria or bakery in Italy or anywhere else around the world.

2013 welcomed the realization of a new project: our rotating oven -Saetta , perfect example of how tradition and innovation succeed in merging into a unique, modern product.

30 years of our customers appreciation was our fuel which driven us to move forward!

We still have many ideas to develop with just one goal: Improve. Always!



La société Esposito Forni CCA est née en 1982 à partir d'une idée de nos parents, Teresa et Gabriele, et de l'oncle Bruno. Leurs fils ont poursuivi le projet initial et l'ont modernisé, tout en restant fidèles au principe qui l'a inspiré, celui de construire des fours à bois artisanaux selon un savoir-faire exclusif... Brique après brique, chaque four prend forme et devient une pièce unique, pièce maîtresse d'une pizzeria ou d'une boulangerie en Italie ou partout ailleurs dans le monde. L'année 2013 a vu la réalisation d'un nouveau projet : notre four rotatif, parfaite alliance de la tradition et de l'innovation, qui a donné naissance à un produit unique en son genre. Depuis plus de 30 ans, la satisfaction de nos clients a nourri notre envie d'aller toujours plus loin. Il nous reste de nombreuses idées à mettre en oeuvre avec comme unique credo : nous améliorer, toujours !

*Alessandra Esposito*

# Forno statico tradizionale

## Traditional static oven/Four Statique Traditionnel



Forno Cricchetto nasce come il primo vero forno capace di cuocere la pizza e il pane utilizzando combustibili ecologici come la legna, il gas e pellet mantenendo inalterato il sapore tipico dei prodotti genuini italiani.

L'unicità del nostro forno è il risultato di un minuzioso controllo di tutti gli elementi costruttivi. Particolare attenzione è riservata ai mattoni refrattari. Quelli che sono impiegati nel nostro forno sono speciali, compatti, pressati a secco e di colore chiaro a bassa porosità e basso tenore di allumina, adatti per la cottura di cibi. Cricchetto è un forno monoblocco. Spostarlo e installarlo risulta semplice anche per chi non è un addetto ai lavori.

I rivestimenti di Cricchetto sono molteplici, dal semplice cartongesso al mosaico, dall'acciaio alla pietra e molti altri ancora.



The Cricchetto traditional, Italian brick pizza oven was developed as the first Esposito Forni authentic oven that can bake pizza and bread using environmentally friendly fuels such as wood, gas and pellets while maintaining the typical taste of genuine Italian products.

The uniqueness of our oven is the result of a meticulous control of all building components. Particular attention is paid to the high quality refractory bricks. The ones that are used in our oven are special, compact, pressed dry and light-coloured low porosity and low alumina content, perfectly suitable for cooking foods especially pizza. Our Artisan brickwork is totally outstanding you can say straight away how much attention we pay during the building process. Esposito Forni ovens are built with pure passion.

Cricchetto is a single piece oven it arrives already built. Moving and installing it is easy for anyone even for those who are not professional. The Cricchetto external coatings are various, from simple plasterboard to mosaic, from steel to stone and many more only your imagination is the limit. We can customise your oven with specific shape or design.



Le four Cricchetto est le premier du genre capable de cuire la pizza ou le pain à partir de combustibles écoresponsables comme le bois, le gaz et les granulés de bois, et de conserver la saveur typique des véritables mets italiens. Le caractère unique de notre four tient au contrôle minutieux de tous ses composants. Une attention particulière est accordée aux briques réfractaires. Nos fours sont dotés de briques spéciales, compactes, pressées à sec, de couleur claire, caractérisées par une faible porosité et un bas niveau d'alumine. Elles sont parfaites pour la cuisson des aliments. Le modèle Cricchetto est monobloc, facile à installer et déplacer même par des non-professionnels. Toute une gamme de revêtements sont disponibles : du simple plâtre à la mosaïque, en passant par l'acier, la pierre et de nombreux autres.



LEGNA



GAS



PELLET



COMBINATO

CRICCHETTO







PARTICOLARI  
DETAILS  
DÉTAILS

**ISOLATION:** l'isolation thermique est assurée par un coffrage d'argile expansée et de ciment. Elle couvre le dôme sur une épaisseur d'environ 15 cm.

**STRUCTURE MÉTALLIQUE EXTERNE:** elle est composée d'une ceinture en tôle galvanisée résistante à la corrosion d'une épaisseur de 3 mm.

**STRUCTURE EN ARC:** elle est réalisée avec des briques réfractaires de taille 11x22x6 cm ou un plastron en acier inoxydable peint en noir.

**BOUCHE DU FOUR:** largeur standard de 60 cm, modifiable sur demande.



**INSULATION:** made with a cast of expanded clay and cement that covers the dome with a thickness of about 15cm achieving a suitable thermal insulation.

**EXTERNAL BODY CONSTRUCTION:** made of non corrosive, galvanized sheet of metal thickness of 3mm.

**ARCH STRUCTURE:** made of refractory bricks 11 x 22 x 6 cm or capon with stainless steel.

**MOUTH OF THE OVEN:** standard width of 60 cm. On request it can be done in different measures.

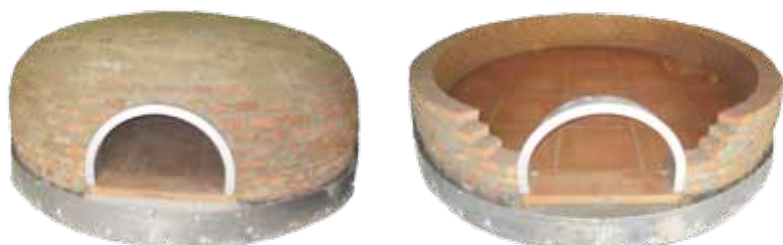


**ISOLAMENTO:** realizzato con una gettata di argilla espansa e cemento che ricopre la cupola con uno spessore di circa 15cm realizzando un idoneo isolamento termico.

**STRUTTURA METALLICA ESTERNA:** costituita da una fascia in lamiera zincata anticorrosiva di spessore pari a 3 mm

**ARCO STRUTTURA:** realizzato in mattoni refrattari 11 x 22 x 6 cm oppure con cappone in acciaio inox.

**BOCCA INFORNATA:** larghezza standard di 60 cm. Su richiesta può essere realizzata in diverse misure.





# DI COSTRUZIONE OF CONSTRUCTION DE CONSTRUCTION



**SCARICO FUMI:** Ø 20/25 cm opportunatamente dimensionato che permette l'uscita dei fumi dalla camera di cottura

**ISOLAMENTO SUPPLEMENTARE:** fibra ceramica con alluminio

**TERMOMETRO ANALOGICO**

**PIANO LAVORO:** costruito a mattoni 11 x 22 x 6 cm oppure 40 x 40 x 6 cm.

**CUPOLA:** costruita totalmente a mattoni 11 x 22 x 6 cm resistenti alla temperatura di 1200°C.

**BASE DI APPOGGIO:** realizzata con telaio di ferro tubolare trattato con vernice antiruggine. È a sezione quadrata di dimensioni massime 80 x 80 mm che correttamente dimensionata sostiene l'intera struttura.



**EXHAUST FUMES:** Ø 20 / 25cm suitably dimensioned allowing the release of fumes from the cooking chamber.

**ADDITIONAL INSULATION:** ceramic fiber with aluminum.

**ANALOG THERMOMETER**

**WORKTOP:** built in bricks 11 x 22 x 6 cm or 40 x 40 x 6 cm.

**DOME:** built in brick 11 x 22 x 6 cm resistant to temperature of 1200 ° C.

**SUPPORT BASE:** metal frame box section 80 x 80 mm specially reinforced and treated with antirust paint.



**EVACUATION DES FUMÉES:** Ø 20/25 cm adapté selon la taille du four à l'évacuation des fumées de la chambre de cuisson.

**ISOLATION SUPPLÉMENTAIRE:** en fibre céramique et aluminium.

**THERMOMÈTRE ANALOGIQUE**

**PLAN DE TRAVAIL:** il est constitué de briques de taille 11x22x6 cm ou 40x40x6 cm.

**DÔME:** entièrement composé de briques 11x22x6 cm résistant à une température de 1200° C.

**CHÂSSIS DU FOUR:** en tube carré (taille maximale 80x80 mm) recouvert d'une peinture anti-rouille, idéalement dimensionné pour soutenir la structure en totalité.

# MISURE E DATI TECNICI

## MEASURES AND TECHNICAL DATA/MESURES ET DONNÉES TECHNIQUES

| Modello<br>Model<br>Modèle | Dimensioni<br>interne/Internal<br>measures/dimensions<br>internes | Dimensioni<br>esterne/External<br>measures/Dimensions<br>externes*** | Ø Canna fumaria<br>Ø Chimney<br>Ø Cheminée | Peso<br>Weight<br>Poids | Altezza interna<br>Internal height<br>Hauteur interne | Infornata di pane<br>Bread quantity<br>Pain cuisiné | Consumo medio gas<br>dopo 5h di lavoro<br>Average gas consumption<br>for 5 working hours<br>Consommation moyenne en gaz<br>pour 5 heures de travail | Consumo medio gas<br>dopo 10h di lavoro<br>Average gas consumption<br>for 10 working hours<br>Consommation moyenne en gaz<br>pour 10 heures de travail | Consumo medio<br>legna<br>Average wood<br>consumption<br>Consommation<br>moyenne en bois |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cricchetto 85              | Ø 85 cm                                                           | L 110 x P 125 cm                                                     | 18 cm                                      | 800 kg                  | standard 42/45 cm                                     | 6 kg                                                | GPL 0,4 kg/h<br>Metano*** 0,6 mc/h                                                                                                                  | GPL 0,25 kg/h<br>Metano 0,40 mc/h                                                                                                                      | 20-30 kg                                                                                 |
| Cricchetto 100             | Ø 100 cm                                                          | L 125 x P 140 cm                                                     | 18 cm                                      | 1200 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 8 kg                                                | GPL 0,5 kg/h<br>Metano 0,7 mc/h                                                                                                                     | GPL 0,3 kg/h<br>Metano 0,45 mc/h                                                                                                                       | 20-30 kg                                                                                 |
| Cricchetto 110             | Ø 110 cm                                                          | L 135 x P 150 cm                                                     | 18 cm                                      | 1300 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 10 kg                                               | GPL 0,6 kg/h<br>Metano 0,8 mc/h                                                                                                                     | GPL 0,3 kg/h<br>Metano 0,45 mc/h                                                                                                                       | 20-30 kg                                                                                 |
| Cricchetto 120             | Ø 120 cm                                                          | L 145 x P 160 cm                                                     | 20 cm                                      | 1500 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 12 kg                                               | GPL 0,7 kg/h<br>Metano 0,9 mc/h                                                                                                                     | GPL 0,45 kg/h<br>Metano 0,55 mc/h                                                                                                                      | 30-40 kg                                                                                 |
| Cricchetto 130             | Ø 130 cm                                                          | L 155 x P 170 cm                                                     | 20 cm                                      | 1700 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 14 kg                                               | GPL 0,8 kg/h<br>Metano 1,05 mc/h                                                                                                                    | GPL 0,5 kg/h<br>Metano 0,6 mc/h                                                                                                                        | 30-40 kg                                                                                 |
| Cricchetto 140             | Ø 140 cm                                                          | L 165 x P 180 cm                                                     | 20 cm                                      | 1800 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 16 kg                                               | GPL 0,9 kg/h<br>Metano 1,25 mc/h                                                                                                                    | GPL 0,55 kg/h<br>Metano 0,75 mc/h                                                                                                                      | 30-40 kg                                                                                 |
| Cricchetto 150             | Ø 150 cm                                                          | L 175 x P 190 cm                                                     | 20 cm                                      | 2000 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 20 kg                                               | GPL 1,0 kg/h<br>Metano 1,4 mc/h                                                                                                                     | GPL 0,6 kg/h<br>Metano 0,8 mc/h                                                                                                                        | 40-50 kg                                                                                 |
| Cricchetto 160             | Ø 160 cm                                                          | L 185 x P 200 cm                                                     | 25 cm                                      | 2200 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 24 kg                                               | GPL 1,15 kg/h<br>Metano 1,5 mc/h                                                                                                                    | GPL 0,7 kg/h<br>Metano 0,9 mc/h                                                                                                                        | 40-50 kg                                                                                 |
| Cricchetto 170             | Ø 170 cm                                                          | L 195 x P 210 cm                                                     | 25 cm                                      | 2400 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 30 kg                                               | GPL 1,25 kg/h<br>Metano 1,6 mc/h                                                                                                                    | GPL 0,95 kg/h<br>Metano 1,2 mc/h                                                                                                                       | 50-60 kg                                                                                 |
| Cricchetto 180             | Ø 180 cm                                                          | L 205 x P 220 cm                                                     | 25 cm                                      | 3000 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 40 kg                                               | GPL 1,35 kg/h<br>Metano 1,75 mc/h                                                                                                                   | GPL 1,15 kg/h<br>Metano 1,5 mc/h                                                                                                                       | 60-70 kg                                                                                 |
| Cricchetto 200             | Ø 200 cm                                                          | L 235 x P 265 cm                                                     | 30 cm                                      | 4000 kg                 | standard 42/45 cm                                     | 50 kg                                               | GPL 1,55 kg/h<br>Metano 2,0 mc/h                                                                                                                    | GPL 1,35 kg/h<br>Metano 1,75 mc/h                                                                                                                      | 60-70 kg                                                                                 |

■ \*I dati del consumo medio di gas sono calcolati su 5 - 10 ore di lavoro e possono variare in base alla resa del combustibile utilizzato, alla percentuale dell'umidità della legna, alla qualità del tiraggio...

\*\*Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

\*\*\*Le misure si riferiscono al modello da incasso. Per i modelli rivestiti (metallo, mosaico, rame) L + 16 cm, P + 8 cm

■ \*The data of the average consumption of firewood is calculated during an 8-10 hour working period and may vary based on the yield of the fuel used, the percentage of moisture of the wood, the quality of the draft...

\*\*The technical features are subject to change without notice.

\*\*\*The measurements refer to the built-in model. For decorated models (metal, mosaic, copper) L + 16cm, P + 8 cm

■ \*Les données de consommation moyenne en bois sont calculées sur une période de 8 à 10 heures de travail. La variation est imputable au rendement de l'espèce d'arbre utilisée, au pourcentage d'humidité du bois, à la qualité du tirage... \*\*Les caractéristiques techniques sont susceptibles de varier sans préavis.

\*\*\*Les mesures se réfèrent au modèle encastré. Pour les modèles avec habillage (métal, mosaïque, cuivre) L + 16cm, P + 8 cm

\*\*\*metano - natural gas - gaz naturel

L - larghezza/width/largeur  
P - profondità/depht/profondeur



## RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI

### AVERAGE YIELD OF FUELS/RENDEMENT MOYEN DU COMBUSTIBLE

| LEGNA<br>WOOD/BOIS | GAS METANO<br>METHANE GAS/GAZ MÉTHANE | GAS GPL<br>LPG GAS/GAZ GPL | PELLET<br>PELLETS/PELLETS |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1 kg = 3,7 kW      | 1 m³ = 9,5 Kw                         | 1 kg = 13,1 Kw             | 1 kg = 4,9 Kw             |



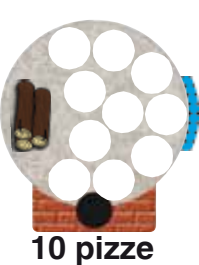
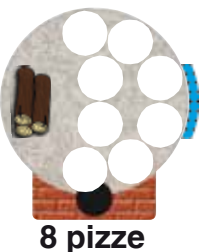
# CAPACITÀ PIZZE LEGNA - GAS

OVEN CAPACITY (NUMBER OF PIZZAS)/CAPACITÉ EN PIZZA SELON LA TAILLE DU FOUR

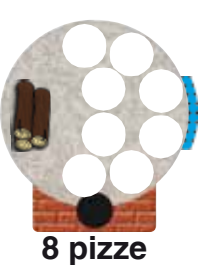
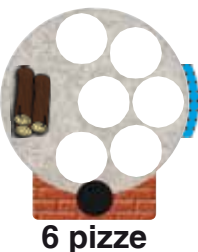
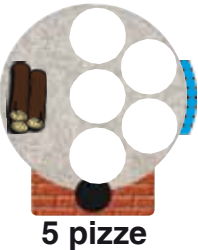
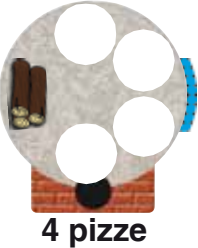
CAPACITÀ PIZZE CRICCHETTO

Cricchetto **140** Cricchetto **130** Cricchetto **120** Cricchetto **110** Cricchetto **100**

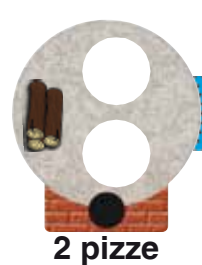
Ø 29 cm.



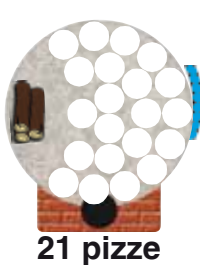
Ø 33 cm.



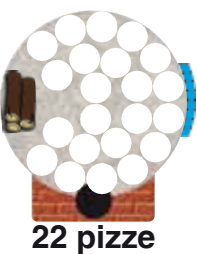
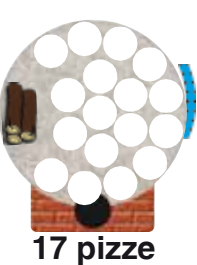
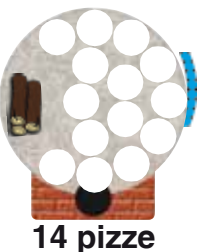
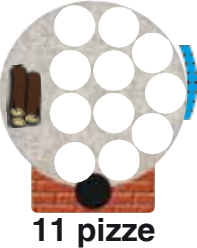
Ø 50 cm.



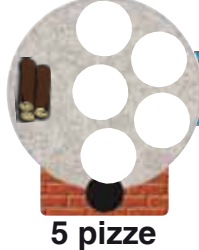
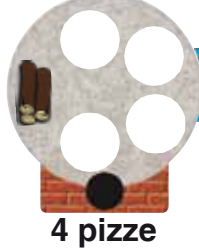
Ø 29 cm.



Ø 33 cm.



Ø 50 cm.



Lato combustione legna DX o SX/wood combustion side RH or LH/côté de combustion de bois D ou G

Lato combustione gas DX o SX/gas combustion side RH or LH/côté de combustion du gaz D ou G

# Forno rotante legna - legna/gas

Wood - wood/gas Rotary oven • Four rotatif à bois - bois/gaz



# SAETTA

 Il forno Saetta è prodotto in maniera artigianale a mattoni per la cottura dei cibi alimentari. E' il risultato di una lavorazione che segue tecniche antiche andate ormai perdute con l'industrializzazione dei settori. Il nostro forno viene costruito utilizzando speciali mattoni refrattari compatti, pressati a secco e di colore chiaro a bassa porosità e a basso tenore di allumina. Realizziamo strutture tondeggianti in modo da avere in fase di utilizzo una pressione costante su tutti i punti della circonferenza, questo per far sì che nel mattone non vengano mai a crearsi delle venature, crepe e cavillature. Il piano di cottura rotante permette di infornare vicino la bocca del forno con minor fatica ed avere una cottura uniforme senza girare la pizza manualmente avvalendosi di un piano rotativo movimentato meccanicamente. Il combustibile più usato è prevalentemente la legna, ma si può alimentare anche a gas, pellet e combinato senza rinunciare alla bontà della cottura su pietra refrattaria. In ogni caso il tiraggio è naturale. Tali forni vengono realizzati presso la ns. sede rispettando i tempi richiesti di costruzione e curando in ogni minimo particolare la produzione e le rifiniture. Utilizziamo metodologie, tecniche e materiali conformi alle norme vigenti.

La versione a gas è proposta con l'innovativo bruciatore progettato e realizzato da specialisti di grande esperienza e perfezionato grazie al prezioso contributo di pizzaioli e tecnici specializzati che nel corso degli anni l'hanno testato apprezzandone i numerosi vantaggi. Con il bruciatore a gas simuliamo la combustione della legna nel forno scaldando direttamente il piano di cottura a 400° - 450°. Mantenendo la temperatura costante nel forno si aumenta la produttività, garantendo la stessa qualità della pizza che siete abituati ad offrire ai vostri clienti. Il nostro bruciatore permette un risparmio sui costi di gestione del forno dal 20 al 60% rispetto all'utilizzo di legna o di altri impianti bruciatori, è in grado di sostituire interamente la legna, offrendo una maggiore igiene sotto e dentro il forno, e nel contempo evita l'utilizzo di depositi a volte onerosi ove stipare la legna. Inoltre non produce fuliggine, ha un basso impatto ambientale, mantenendo così in armonia i rapporti con quanti abitano nelle vicinanze. Il forno è dotato di un bruciatore sotto piastra installato nella parte inferiore del piano di cottura, posizionato verticalmente in modo che la fiamma sia rivolta verso l'alto, permettendo una rapida risalita della temperatura in caso di necessità.

 The Saetta oven is produced in a traditional way with refractory bricks for cooking foods. It is the result of process of ancient techniques which are now lost due to the industrialization of the sector. Our oven is manufactured using special refractory bricks compact pressed dry and light-colored with low porosity and low alumina content. We manufacture rounded structures to have in constant pressure on all points of the circumference, this to ensure veining and cracks not occur in the bricks. The hob swivel allows baking near the mouth of the oven with less fatigue and cooks uniformly without turning the pizza manually using a rotary flat mechanically rotated. The fuel mainly used is the wood, but it can also be powered with gas, pellet and combined without giving away the beauty of cooking on refractory stone. In any case the draft is more natural. These ovens are crafted at our facility respecting the construction time required to build them, taking care of every smallest detail of the production and finishing touches. We use methodologies, techniques and materials in compliance with latest standards.

The gas version is equipped with an innovative gas burner designed and engineered by highly experienced professionals and improved thanks to the valuable contribution of the pizza makers – this perfect collaboration resulted with amazing product. Using the gas burner, we simulate burning of wood in the oven warming up directly the hob swivel to 400°-450° C and maintain constant temperature inside the oven. it is possible to increase the productivity and guarantee the same quality of pizza you usually offer to your customers. Our burner allows great economy management and reduce costs of using oven from 20% to 60% compared to the use of wood or others burner systems. Our burner replaces completely the wood, it offers greater hygiene under and inside the oven, it eludes the use of sometimes expensive deposits to stack the wood, it doesn't produce soot that pollutes the environment (often source of problems for a restaurant neighbourhood). Our oven is equipped with additional burner under the plate installed at the bottom of the hobs swivel, positioned vertically so that the flame is facing up, allowing a rapid rise of the temperature when it is needed.

 Le four Saetta est produit de manière artisanale en briques réfractaires alimentaires. Il est le fruit de techniques ancestrales aujourd'hui supplantées par l'industrialisation. Notre four est construit à partir de briques extrêmement compactes, pressées à sec, de couleur claire, caractérisées par une faible porosité et un bas niveau d'alumine. (La structure arrondie du four 'ESPOSITO FORNI' crée une pression constante sur le pourtour des briques, cette innovation permet d'éviter la formation de fissures, le four a donc une durée de vie de 100 ans. Le plateau de cuisson rotatif, motorisé, permet d'enfourner devant la bouche, sans fatigue, il garantit une cuisson uniforme et inimitable, plus besoin de tourner la pizza manuellement. Le bois est l'énergie la plus utilisée, le four peut également être alimenté au gaz, aux granules bois ou en mixant les énergies, sans jamais altérer la qualité de la cuisson sur brique. Dans tous les cas le tirage est naturel et n'a pas besoin d'être motorisé. Tous nos fours sont construits au sein de notre établissement, nous respectons et garantissons le temps de construction minimum obligatoire, et nous portons le plus grand soin à chaque détail de la production ainsi qu'aux finitions. Nous mettons en œuvre des méthodologies, des techniques et des matériaux conformes aux normes européennes en vigueur.

La version gaz est proposée avec un brûleur innovant et unique sur le marché italien, conçu et mis au point par des ingénieurs et perfectionné avec la précieuse contribution des pizzaioli italiens qui vous le diront toujours "Une bonne pizza est une pizza cuite en moins de 2 minutes!" Pendant des années ils l'ont testé, tout en profitant de ses nombreux atouts. Le brûleur à gaz imite le bois en chauffant directement la sole de cuisson de 280 à 450° C. Sa température régulée augmente sa rentabilité et vous permet de servir à vos clients des pizzas d'une qualité constante. Grâce à ce brûleur ventilé, réalisez entre 20% et 60% d'économie par rapport aux autres brûleurs gaz. Grâce à ses 45 cm de long, le brûleur diffuse sa chaleur comme un foyer bois, lèche avec ses flammes plus loin que le centre de la voûte et reste très silencieux. Il offre une plus grande hygiène que le bois dont il évite le stockage parfois coûteux, il ne produit pas de suie, source de pollution environnementale et trop souvent de conflits de voisinage. Le brûleur logé sous la plaque de cuisson est à la verticale, de telle sorte que la flamme soit orientée vers le haut et permette une hausse rapide de la température si nécessaire pour les très gros services.

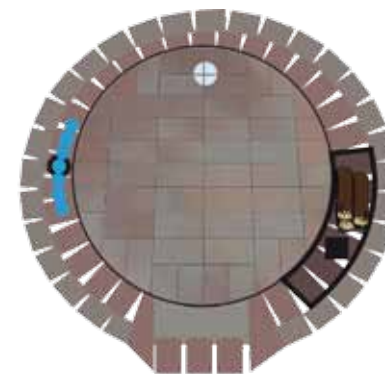
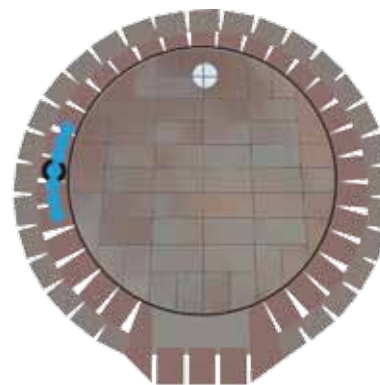
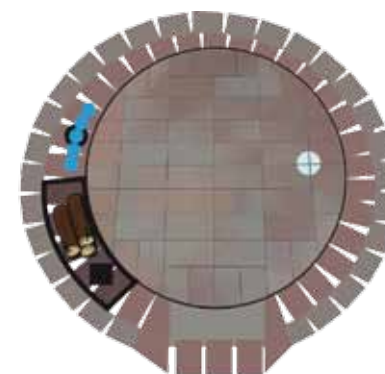






Mosaico oro

## Tipologie forni

Saetta **legna**Saetta **legna - gas**Saetta **gas**Saetta **gas - legna**



**Metallo + muratura**



**Rame 2**



**Mosaico rame**



**Rame 1**



**Mosaico**



**Mosaico**



**Mosaico**



**Metallo + muratura**



**Mosaico**



**Mosaico**



**Muratura**



**Muratura**





# MISURE E DATI TECNICI - GAS

## MEASURES AND TECHNICAL DATA GAS/MESURES ET DONNÉES TECHNIQUES GAZ

| Modello<br>Model<br>Modèle | Dimensioni<br>interne/Internal<br>measures/dimensions<br>internes | Dimensioni<br>esterne/External<br>measures/Dimensions<br>externes *** | Ø canna fumaria<br>Ø chimney<br>Ø Cheminée | Peso<br>Weight<br>Poids | Altezza interna<br>Internal height<br>Hauteur interne | Consumo medio gas<br>dopo 5h di lavoro<br>Average gas consumption<br>for 5 working hours<br>consommation moyenne en gaz<br>pour 5 heures de travail | Consumo medio gas<br>dopo 10h di lavoro<br>Average gas consumption<br>for 10 working hours<br>consommation moyenne en gaz<br>pour 10 heures de travail |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saetta 85 gas              | Ø 85 cm                                                           | L 130 x P 145 cm                                                      | 20 cm                                      | 1000 kg                 | standard 40/42 cm                                     | GPL 0,5 kg/h<br>Metano**** 0,5 mc/h                                                                                                                 | GPL 0,4 kg/h<br>Metano 0,4 mc/h                                                                                                                        |
| Saetta 100 gas             | Ø 100 cm                                                          | L 145 x P 160 cm                                                      | 20 cm                                      | 1500 kg                 | standard 40/42 cm                                     | GPL 0,6 kg/h<br>Metano 0,7 mc/h                                                                                                                     | GPL 0,5 kg/h<br>Metano 0,5 mc/h                                                                                                                        |
| Saetta 110 gas             | Ø 110 cm                                                          | L 155 x P 170 cm                                                      | 20 cm                                      | 1700 kg                 | standard 40/42 cm                                     | GPL 0,7 kg/h<br>Metano 0,9 mc/h                                                                                                                     | GPL 0,5 kg/h<br>Metano 0,6 mc/h                                                                                                                        |
| Saetta 120 gas             | Ø 120 cm                                                          | L 165 x P 180 cm                                                      | 20 cm                                      | 2000 kg                 | standard 40/42 cm                                     | GPL 0,9 kg/h<br>Metano 1,25 mc/h                                                                                                                    | GPL 0,7 kg/h<br>Metano 0,9 mc/h                                                                                                                        |
| Saetta 130 gas             | Ø 130 cm                                                          | L 175 x P 190 cm                                                      | 20 cm                                      | 2300 kg                 | standard 40/42 cm                                     | GPL 1,15 kg/h<br>Metano 1,5 mc/h                                                                                                                    | GPL 0,9 kg/h<br>Metano 1,25 mc/h                                                                                                                       |
| Saetta 140 gas             | Ø 140 cm                                                          | L 185 x P 200 cm                                                      | 25 cm                                      | 2600 kg                 | standard 40/42 cm                                     | GPL 1,35 kg/h<br>Metano 1,75 mc/h                                                                                                                   | GPL 1,15 kg/h<br>Metano 1,5 mc/h                                                                                                                       |
| Saetta 150 gas             | Ø 150 cm                                                          | L 195 x P 210 cm                                                      | 25 cm                                      | 3000 kg                 | standard 40/42 cm                                     | GPL 1,55 kg/h<br>Metano 2,0 mc/h                                                                                                                    | GPL 1,35 kg/h<br>Metano 1,75 mc/h                                                                                                                      |

■ \*I dati del consumo medio di gas sono calcolati su 8 - 10 ore di lavoro e possono variare in base alla resa del combustibile utilizzato, alla qualità del tiraggio...

\*\*Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

\*\*\*Le misure si riferiscono al modello da incasso. Per i modelli rivestiti (metallo, mosaico, rame) L + 16 cm, P + 8 cm

■ \*The data of the average consumption of gas is calculated during an 8-10 hour working period and may vary based on the yield of the fuel used, the quality of the draft...

\*\*The technical features are subject to change without notice.

\*\*\*The external measures with the double isolation increase by 16/20 cm in width

\*\*\*The measurements refer to the built-in model. For decorated models (metal, mosaic, copper) L + 16cm, P + 8 cm

■ \*Les données de consommation moyenne en bois sont calculées sur une période de 8 à 10 heures de travail. La variation est dépendant du rendement de l'espèce d'arbre utilisée, du pourcentage d'humidité du bois, de la qualité du tirage...

\*\*Les caractéristiques techniques sont susceptibles de varier sans préavis. \*

\*\*Les dimensions extérieures avec la double isolation augmentent la taille du four de 16/20 cm en largeur.

\*\*\* Les mesures se réfèrent au modèle encastré. Pour les modèles avec habillage (métal, mosaïque, cuivre) L + 16cm, P + 8 cm

\*\*\*\*metano - natural gas - gaz naturel

### RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI

#### AVERAGE YIELD OF FUELS/RENDEMENT MOYEN DU COMBUSTIBLE

L - larghezza/width/largeur  
P - profondità/depht/profondeur



| LEGNA<br>WOOD/BOIS | GAS METANO<br>METHANE GAS/GAZ MÉTHANE | GAS GPL<br>LPG GAS/GAZ GPL | PELLET<br>PELLETS/PELLETS |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1 kg = 3,7 kW      | 1 m³ = 9,5 Kw                         | 1 kg = 13,1 Kw             | 1 kg = 4,9 Kw             |



# MISURE E DATI TECNICI - GAS LEGNA (STESSO LATO)

MEASURES AND TECHNICAL DATA WOOD GAS (Same side)/MESURES ET DONNÉES TECHNIQUES BOIS GAZ (Même côté)

| Modello<br>Model<br>Modèle | Dimensioni<br>interne/Internal<br>measures/dimensions<br>internes | Dimensioni<br>esterne/External<br>measures/Dimensions<br>externes *** | Ø canna fumaria<br>Ø chimney<br>Ø Cheminée | Peso<br>Weight<br>Poids | Altezza interna<br>Internal height<br>Hauteur interne | Consumo medio legna<br>Average wood consumption<br>consommation moyenne en bois* |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Saetta 85                  | Ø 85 cm                                                           | L 145 x P 165 cm                                                      | 20 cm                                      | 1550 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 30-40 kg                                                                         |
| Saetta 100                 | Ø 100 cm                                                          | L 160 x P 185 cm                                                      | 20 cm                                      | 2050 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 40-50 kg                                                                         |
| Saetta 110                 | Ø 110 cm                                                          | L 170x P 195 cm                                                       | 20/25 cm                                   | 2450 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 40-50 kg                                                                         |
| Saetta 120                 | Ø 120 cm                                                          | L 180 x P 205 cm                                                      | 20/25 cm                                   | 2550 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 40-50 kg                                                                         |
| Saetta 130                 | Ø 130 cm                                                          | L 190 x P 215 cm                                                      | 25 cm                                      | 3050 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 50-60 kg                                                                         |
| Saetta 140                 | Ø 140 cm                                                          | L 200 x P 225 cm                                                      | 25 cm                                      | 3550 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 50-60 kg                                                                         |
| Saetta 150                 | Ø 150 cm                                                          | L 210 x P 235 cm                                                      | 25 cm                                      | 4550 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 50-60 kg                                                                         |

■ \*I dati del consumo medio di legna sono calcolati su 8 - 10 ore di lavoro e possono variare in base alla resa del combustibile utilizzato, alla percentuale dell'umidità della legna, alla qualità del tiraggio...

\*\*Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

\*\*\*Le misure si riferiscono al modello da incasso. Per i modelli rivestiti (metallo, mosaico, rame) L + 16 cm, P + 8 cm

■ \*The data of the average consumption of firewood is calculated during an 8-10 hour working period and may vary based on the yield of the fuel used, the percentage of moisture of the wood, the quality of the draft...

\*\*The technical features are subject to change without notice.

\*\*\*The external measures with the double isolation increase by 16/20 cm in width

\*\*\*The measurements refer to the built-in model. For decorated models (metal, mosaic, copper) L + 16cm, P + 8 cm

■ \*Les données de consommation moyenne en bois sont calculées sur une période de 8 à 10 heures de travail. La variation est imputable au rendement de l'espèce d'arbre utilisée, au pourcentage d'humidité du bois, à la qualité du tirage...

\*\*Les caractéristiques techniques sont susceptibles de varier sans préavis. \*

\*\*Les dimensions extérieures avec l'isolation supplémentaire augmentent de 16/20 cm en largeur.

\*\*\*Les mesures se réfèrent au modèle encastré. Pour les modèles avec habillage (métal, mosaïque, cuivre) L + 16cm, P + 8 cm

## RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI

AVERAGE YIELD OF FUELS/RENDEMENT MOYEN DU COMBUSTIBLE

| LEGNA<br>WOOD/BOIS | GAS METANO<br>METHANE GAS/GAZ MÉTHANE | GAS GPL<br>LPG GAS/GAZ GPL | PELLET<br>PELLETS/PELLETS |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1 kg = 3,7 kW      | 1 m³ = 9,5 Kw                         | 1 kg = 13,1 Kw             | 1 kg = 4,9 Kw             |

L - larghezza/width/largeur

P - profondità/depth/profondeur

# MISURE E DATI TECNICI - LEGNA GAS (LATI OPPOSTI)

MEASURES AND TECHNICAL DATA WOOD GAS (Opposite sides)/MESURES ET DONNÉES TECHNIQUES BOIS GAZ (Côtés opposés)

| Modello<br>Model<br>Modèle | Dimensioni<br>interne/Internal<br>measures/dimensions<br>internes | Dimensioni<br>esterne/External<br>measures/Dimensions<br>externes *** | Ø canna fumaria<br>Ø chimney<br>Ø Cheminée | Peso<br>Weight<br>Poids | Altezza interna<br>Internal height<br>Hauteur interne | Consumo medio legna<br>Average wood consumption<br>consommation moyenne en bois* |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Saetta 85                  | Ø 85 cm                                                           | L 165 x P 185 cm                                                      | 20 cm                                      | 1500 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 30-40 kg                                                                         |
| Saetta 100                 | Ø 100 cm                                                          | L 180 x P 200 cm                                                      | 20 cm                                      | 2000 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 40-50 kg                                                                         |
| Saetta 110                 | Ø 110 cm                                                          | L 190x P 210cm                                                        | 20/25 cm                                   | 2400 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 40-50 kg                                                                         |
| Saetta 120                 | Ø 120 cm                                                          | L 200 x P 220 cm                                                      | 20/25 cm                                   | 2500 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 40-50 kg                                                                         |
| Saetta 130                 | Ø 130 cm                                                          | L 210 x P 230 cm                                                      | 25 cm                                      | 3000 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 50-60 kg                                                                         |
| Saetta 140                 | Ø 140 cm                                                          | L 220 x P 240 cm                                                      | 25 cm                                      | 3500 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 50-60 kg                                                                         |
| Saetta 150                 | Ø 150 cm                                                          | L 230 x P 250 cm                                                      | 25 cm                                      | 4500 kg                 | standard 40/42 cm                                     | 50-60 kg                                                                         |

■ \*I dati del consumo medio di legna sono calcolati su 8 - 10 ore di lavoro e possono variare in base alla resa del combustibile utilizzato, alla percentuale dell'umidità della legna, alla qualità del tiraggio...

\*\*Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

\*\*\*Le misure si riferiscono al modello da incasso. Per i modelli rivestiti (metallo, mosaico, rame) L + 16 cm, P + 8 cm

■ \*The data of the average consumption of firewood is calculated during an 8-10 hour working period and may vary based on the yield of the fuel used, the percentage of moisture of the wood, the quality of the draft...

\*\*The technical features are subject to change without notice.

\*\*\*The external measures with the double isolation increase by 16/20 cm in width

\*\*\*The measurements refer to the built-in model. For decorated models (metal, mosaic, copper) L + 16cm, P + 8 cm

■ \*Les données de consommation moyenne en bois sont calculées sur une période de 8 à 10 heures de travail. La variation est dépendant du rendement de l'espèce d'arbre utilisée, du pourcentage d'humidité du bois, de la qualité du tirage...

\*\*Les caractéristiques techniques sont susceptibles de varier sans préavis.

\*\*\*Les dimensions extérieures avec l'isolation supplémentaire augmentent de 16/20 cm en largeur.

\*\*\*Les mesures se réfèrent au modèle encastré. Pour les modèles avec habillage (métal, mosaïque, cuivre) L + 16cm, P + 8 cm

## RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI

AVERAGE YIELD OF FUELS/RENDEMENT MOYEN DU COMBUSTIBLE

| LEGNA<br>WOOD/BOIS | GAS METANO<br>METHANE GAS/GAZ MÉTHANE | GAS GPL<br>LPG GAS/GAZ GPL | PELLET<br>PELLETS/PELLETS |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1 kg = 3,7 kW      | 1 m³ = 9,5 Kw                         | 1 kg = 13,1 Kw             | 1 kg = 4,9 Kw             |

L - larghezza/width/largeur

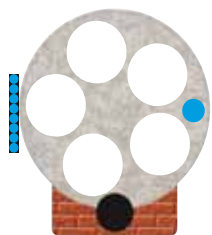
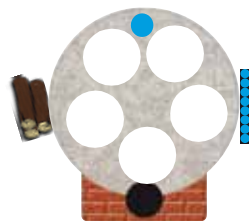
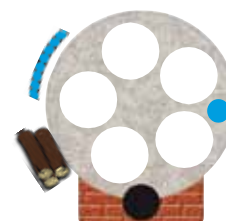
P - profondità/depht/profondeur



## CAPACITÀ PIZZE SAEETTA

OVEN CAPACITY (NUMBER OF PIZZAS)/CAPACITÉ DU FOUR-NOMBRE DE PIZZAS PAR MODÈLE DE FOUR

Ø 29 cm. Ø 33 cm. Ø 40 cm. Ø 50 cm.

Saetta **GAS**Saetta **LEGNA/GAS**Saetta **GAS/LEGNA**Saetta **85**

1 pizza

Saetta **100**

1 pizza

Saetta **110**

2 pizze

Saetta **120**

3 pizze

Saetta **130**

4 pizze

Saetta **140**

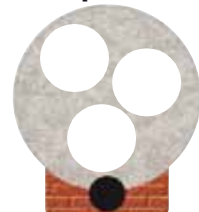
5 pizze

Saetta **150**

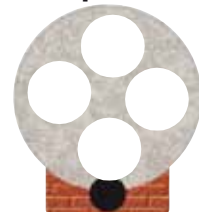
5 pizze



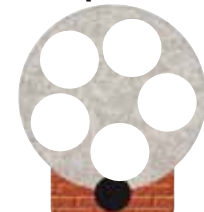
2 pizze



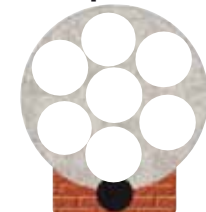
3 pizze



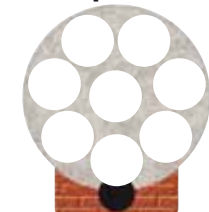
4 pizze



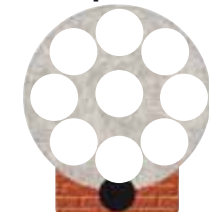
5 pizze



7 pizze



8 pizze



9 pizze



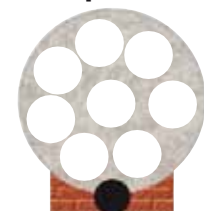
4 pizze



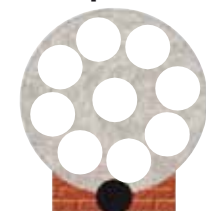
5 pizze



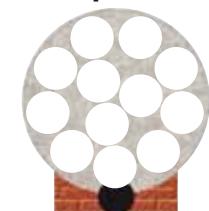
7 pizze



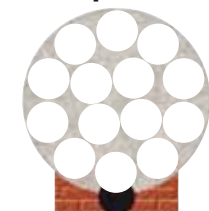
8 pizze



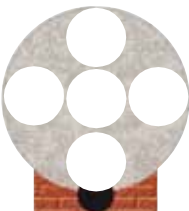
9 pizze



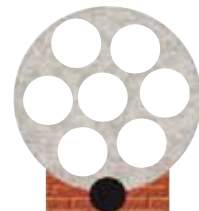
11 pizze



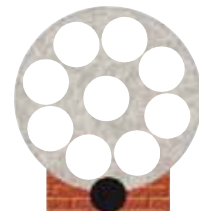
14 pizze



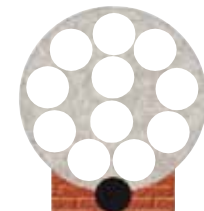
5 pizze



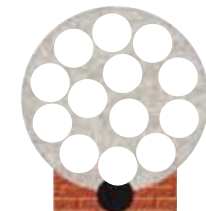
7 pizze



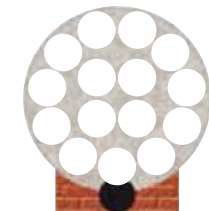
9 pizze



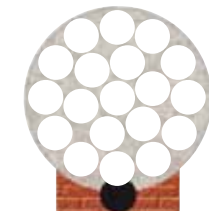
11 pizze



13 pizze



15 pizze



19 pizze



**ISOLATION:** l'isolation thermique est assurée par un coffrage d'argile expansée et de ciment. Elle couvre le dôme sur une épaisseur d'environ 15 cm.

**ISOLATION SUPPLÉMENTAIRE:** en fibre céramique et aluminium.

**STRUCTURE MÉTALLIQUE EXTERNE:** elle est composée d'une ceinture en tôle galvanisée résistante à la corrosion d'une épaisseur de 3 mm. + habillage métallique peint ou maçonné.

**BAC À CENDRES**

**BOUCHE DU FOUR:** largeur standard de 60 cm, modifiable sur demande.



**PIANO ROTANTE GAS  
SCALE ROTARY GAS  
PLATEAU ROTATIF GAZ**

**BRUCIATORE GAS SOTTOPIASTRA  
UNDERTOP GAS BURNER  
BRÛLEUR GAZ SOUS-SOLE**



**INSULATION:** made with a cast of expanded clay and cement that covers the dome with a thickness of about 15cm achieving a suitable thermal insulation.

**ADDITIONAL INSULATION:** ceramic fiber with aluminum

**EXTERNAL BODY CONTRUCTION:** made of non corrosive galvanized sheet of metal thickness of 3 mm. Finished with pain or raw masonry.

**ASH TRAY**

**MOUTH OF THE OVEN:** standard width of 60 cm. On request it can be done in different measures.



**ISOLAMENTO:** realizzato con una gettata di argilla espansa e cemento che ricopre la cupola con uno spessore di circa 15cm realizzando un idoneo isolamento termico.

**ISOLAMENTO SUPPLEMENTARE:** fibra ceramica con alluminio

**STRUTTURA METALLICA ESTERNA:** costituita da una fascia in lamiera zincata anticorrosiva di spessore pari a 3 mm + rifinitura metallica verniciata oppure in muratura.

**CASSETTO CENERE**

**BOCCA INFORNATA:** larghezza standard di 60 cm. Su richiesta può essere realizzata in diverse misure.

**BRUCIATORE A GAS  
GAS BURNER  
BRÛLEUR GAZ**

**MOTORE ELETTRICO PER LA ROTAZIONE  
ELECTRIC MOTOR FOR ROTATION  
MOTEUR ÉLECTRIQUE POUR LA ROTATION**

**PARTICOLARI  
DETAILS  
DÉTAILS**





## DI COSTRUZIONE OF CONSTRUCTION DE CONSTRUCTION



**SCARICO FUMI:** Ø 20/25 cm opportunatamente dimensionato che permette l'uscita dei fumi dalla camera di cottura

**CUPOLA:** costruita totalmente a mattoni 11 x 22 x 6 cm resistenti alla temperatura di 1200°C.

**TERMOMETRO ANALOGICO**

**PIANO LAVORO:** costruito a mattoni 11 x 22 x 6 cm oppure 40 x 40 x 6 cm.

**CONSOLE DI COMANDO FORNO**

**BASE DI APPOGGIO:** realizzata con telaio di ferro tubolare trattato con vernice antiruggine. È a sezione quadrata di dimensioni massime 80 x 80 mm che correttamente dimensionata sostiene l'intera struttura.



**EXHAUST FUMES:** Ø 20 / 25cm suitably dimensioned allowing the release of fumes from the cooking chamber.

**DOME:** entirely built in brick 11 x 22 x 6 cm resistant to temperature of 1200 ° C.

**ANALOG THERMOMETER**

**WORKTOP:** built in bricks 11 x 22 x 6 cm or 40 x 40 x 6 cm.

**OVEN CONTROL CONSOLE**

**SUPPORT BASE:** metal frame box section 80 x 80 mm specially reinforced and treated with antirust paint.



**EVACUATION DES FUMÉES:** Ø 20/25 cm adapté selon la taille du four à l'évacuation des fumées de la chambre de cuisson.

**DÔME:** entièrement composé de briques 11x22x6 cm résistant à une température de 1200° C.

**THERMOMÈTRE ANALOGIQUE**

**SOLE DE CUISSON :** conçue avec des briques 11x22x6 cm ou 40x40x6

**CONSOLE DE COMMANDE DU FOUR**

**CHÂSSIS DU FOUR:** en tube carré (taille maximale 80x80 mm) recouvert d'une peinture antirouille, idéalement dimensionné pour soutenir la structure en totalité.

**CONSOLE DI COMANDO  
BRUCIATORE A GAS  
GAS BURNER CONTROL  
CONSOLE  
CONSOLE DE COMMANDE  
BRÛLEUR À GAZ**

# Forno rotante - elettrico

Electric rotary oven • Four rotatif électrique



ELETTRICO

 Il primo forno elettrico con platea rotante a bocca aperta costruito a cupola con sistema tradizionale a mattoni refrattari. E' l'unico forno elettrico che pur differenziandosi resta simile a un forno a cupola legna/gas e che vanta numerosi tentativi di imitazione che si basano su varie metodologie di cottura, frutto di teorie scientifiche e artificiali.

I **punti di forza** che caratterizzano il nostro forno sono la facilità di spostarlo con un semplice transpallet oppure con l'applicazione di ruote supplementari e allo stesso tempo il fatto che il forno arriva già montato **pronto all'uso**. La **cottura** avviene come in un vero forno a cupola a legna tradizionale vale a dire calore incamerato da mattoni refrattari resistenti a 1200°C di temperatura che anche dopo 12 ore dallo spegnimento mantengono gran parte del calore. Le **resistenze elettriche** frutto di una lunga ricerca sono state ideate e progettate per la cottura della pizza. Gestendo la loro **potenza elettrica** si hanno dei **bassi consumi di energia** in considerazione anche dell'enorme massa refrattaria da scaldare. La **componentistica elettronica** di ultima generazione utilizzata già da industrie di alto prestigio, semplifica la programmazione per le differenti cotture, agevolando così l'operatore anche nella personalizzazione delle tarature. I **programmi di cottura** possono essere impostati semplificandone al massimo l'utilizzo da parte di qualsiasi persona. Il forno è dotato di un **cassetto** per la pulizia posizionato sotto le resistenze della platea. La coibentazione termica **GOLD PLUS TOP** diminuisce le perdite di calore. La **rotazione della platea** è a comando e si può variarne la velocità. L'**installazione** avviene in modo molto semplice collegando una piccola tubazione alla cappa centrale in modo da permettere la fuoriuscita dei vapori e odori di cottura. Le **rifiniture** sono molteplici: classiche o cupola interamente realizzate a mano utilizzando metalli verniciati, acciaio inox, mosaico, rame, ottone, maiolica di Vietri e anche materiali forniti dai clienti stessi per rendere il design del forno unico e piacevole alla vista proprio come un forno a legna tradizionale.



Electric Rotating Oven. The first electric oven with an always open-mouth, rotating floor and dome built with a traditional refractory bricks. It is the only electric oven which, although it is different, it reminds an authentic wood or gas dome oven. The strengths that characterize our oven are that it's very easy to move with a simple pallet truck or by the installation of additional wheels and the fact that the oven arrives already assembled and ready for use.

Cooking process is like in a real traditional wood-fired dome shape oven, meaning that heat is stored in refractory bricks resistant to 1200 ° C. Even after 12 hours from switching off, oven retains most of the heat. The electrical resistors resulting from a long research have been conceived and designed for cooking Pizza. By managing their electrical power, low energy consumption is also taken into consideration when enormous refractory mass is heated. The latest generation electronic components from high prestige industries are used in this oven what simplifies programming for the different ways of cooking suitable for the chef's preferences. The cooking programs can be pre-set, customised, simplifying oven use to maximum so it can be used by any person. The oven is equipped with a cleaning drawer located below the resistance of the floor. The GOLD PLUS TOP thermal insulation reduces heat losses. The rotation of the floor is on demand and you can vary the speed. Installation is very simple by connecting a small extraction pipe to the central hood to allow vapours and odours to be removed. The finishes are multiple: classic dome entirely handmade using painted metals, stainless steel, mosaic, copper, brass, or materials supplied by the customers themselves to customise the design of your oven and making it unique and pleasing to the eye just like a traditional wood-burning oven.



Four électrique traditionnel à sole rotative. Le four électrique "Rotante" Esposito Forni est le premier four du marché italien entièrement en briques réfractaires, à bouche ouverte et sole rotative, sa chambre est voûtée.

Nous sommes uniques car nous avons conservé toutes les qualités structurelles de notre four traditionnel au bois. Tout a été repensé pour obtenir une cuisson inimitable. Les briques réfractaires résistent à une température de 1200°C et sont les seuls composants terrestres qui permettent un rayonnement puissant tout en maintenant la sole chaude en profondeur de façon homogène. Les éléments chauffants en inox ont été conçus expressément pour la cuisson des pizzas.

Un écran tactile de dernière génération permet de gérer aisément les différents programmes de cuisson pour s'adapter à vos recettes. Le plateau rotatif est entièrement contrôlé par un variateur de fréquence: vitesse, sens de rotation, temps de cuisson, volume de l'alarme. Le four est équipé d'un tiroir de nettoyage placé sous la sole.

L'isolation thermique "GOLD PLUS TOP", 15 fois plus isolante que la laine de roche pour une même épaisseur, est entre autre utilisée dans nos Airbus européens. Elle permet une haute isolation, d'où un gain non négligeable en consommation d'énergie. La chaleur est préservée pour la cuisson de vos pizzas. L'installation est simplifiée et nécessite un simple raccord de la cheminée vers l'extérieur pour permettre l'évacuation des vapeurs et odeurs de cuisson. Cette extraction doit rester statique. Les finitions proposées sont identiques aux autres fours de la gamme Esposito Forni. Le four électrique peut-être encastré ou recouvert de tous les types d'habillage des modèles bois.

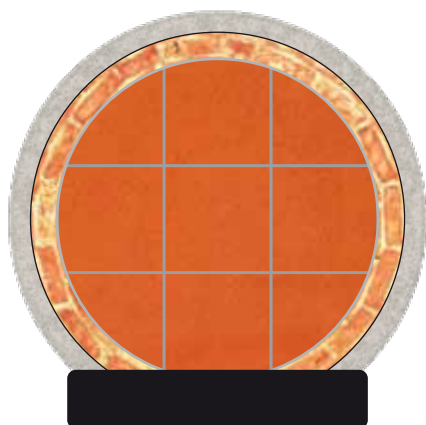
ELECTRO  
GIÒ





# CAPACITÀ PIZZE ELECTRO GIÒ

OVEN CAPACITY (NUMBER OF PIZZAS)/CAPACITÉ DU FOUR-NOMBRE DE PIZZAS PAR MODÈLE DE FOUR

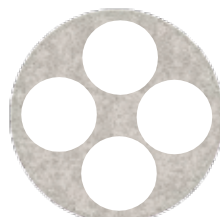


Ø 50 cm.



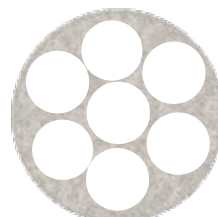
2 pizze

Ø 40 cm.



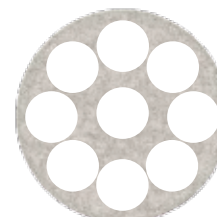
4 pizze

Ø 33 cm.



7 pizze

Ø 29 cm.



9 pizze

| Modello/Model/Modèle Electro Giò                                                                                                                              |    | Misure e dati tecnici/Measures and technical data/Mesures et données techniques                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Dim. camera cottura<br>Cooking chamber dimensions/Dimensions de la chambre de cuisson                                                                         |    | Ø 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| Tensione<br>Voltage/Voltage                                                                                                                                   |    | V 400                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| Fasi<br>Phases/Phases                                                                                                                                         |    | 3 + N + ↓                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| Potenza assorbita<br>Power consumption/Puissance consommée                                                                                                    |    | 14KW                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Consumo orario per cottura di n° 120 - 140 pizze/Consumption per hour for cooking of n. 120-140 pizzas/Consommation horaire pour la cuisson de 120-140 pizzas |    | 14KW                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Larghezza<br>Width/Largeur                                                                                                                                    | ↔  | 165                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| Profondità<br>Depth/Profondeur                                                                                                                                | ↗↖ | 180                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| Altezza<br>Height/Hauteur                                                                                                                                     | ↕  | 180/190                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Diametro Ø scarico fumi/vapore<br>Diameter of fumes/steam exhaust pipe/Diamètre évacuation de fumées/vapeurs                                                  |    | cm. 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Peso<br>Weight/Poids                                                                                                                                          |    | kg.900                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Bocca<br>Mouth of the oven/Bouche du four                                                                                                                     | ↔  | cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Isolamento/coibentazione termica<br>Thermal insulation/Isolation thermique                                                                                    |    | GOLD PLUS TOP                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Materiali camera di cottura<br>Oven cooking chamber materials/Matériaux de la chambre de cuisson du four                                                      |    | mattoni refrattari resistenti a 1200°/refractory bricks resistant to 1200°c<br>briques réfractaires résistantes à 1200°c                                                                                                                                                                                                  |  |
| Materiali rifinitura cupola esterna<br>External dome decoration/Finition extérieure du dôme                                                                   |    | Inox - Rame - Ottone - Alluminio - Malta cementizia - Mosaici - Pietre - Maiolica di Vietri<br>Stainless Steel - Copper - Brass - Aluminium Cement Mortar - Mosaic- Stones - Vietri<br>Handmade Pottery/Acier Inoxydable - Cuivre - Laiton - Aluminium - Mortier - Mosaïque<br>Pierres - Céramiques artisanales de Vietri |  |



**ÉLECTRIQUES RÉSISTANCES:** accessibilité aisée par l'arrière du four.

**ISOLATION:** L'isolation thermique (unique en son genre) est assurée par un coffrage d'argile expansée et de ciment. Elle couvre le dôme sur une épaisseur

**TIROIR:** droit ou gauche pour la récupération des résidues de cuisson.

**ROTAZIONE:** support pour la rotatio est posé sur une plaque de 10 mm

**LOCAL TECHNIQUE INFÉRIEUR:** réservé au moteur réducteur et aux composants de régulation des résistances.

**BOUCHE DU FOUR:** largeur standard de 60 cm, modifiable sur demande.



**RESISTORS:** dome and floor electric resistors are located at the back of the oven with access through the lockable compartment.

**INSULATION:** made with a cast of expanded clay and cement that covers the dome with a thickness of about 15cm achieving a suitable thermal insulation.

**DRAWER:** placed on right or left hand side to collect cooking residue.

**ROTATION:** rotating floor support on 10 mm plate.

**BOX:** locable access to electric parts, engine and engineering components for safety and servicing.

**MOUTH OF THE OVEN:** standard width of 60 cm. On request it can be done in different measures.



**RESISTENZE:** nella parte posteriore un vano porta resistenze cielo/platea

**ISOLAMENTO:** realizzato con una gettata di argilla espansa e cemento che ricopre la cupola con uno spessore di circa 15cm realizzando un idoneo isolamento termico.

**CASSETTO:** dx o sx per la raccolta dei residui della cottura

**ROTAZIONE:** supporto rotazione su piastra da 10mm

**CASSA:** contenitore parti elettriche ispezionabile, motore per rotazione e componentistica di alta ingegneria per sicurezza rotazione e lavoro.

**BOCCA INFORNATA:** larghezza standard di 60 cm. Su richiesta può essere realizzata in diverse misure.

PARTICOLARI  
DETAILS  
DÉTAILS



## DI COSTRUZIONE OF CONSTRUCTION DE CONSTRUCTION



**USCITA VAPORI:** Ø 12 cm opportunatamente dimensionato che permette l'uscita dei vapori dalla camera di cottura

**CUPOLA:** in mattoni refrattari 11 x 22 x 6 cm resistenti alla temperatura di 1200°C

### TERMOMETRO ANALOGICO

**PIANO LAVORO:** costruito a mattoni 11 x 22 x 6 cm oppure 40 x 40 x 6 cm. Soglia in granito 2/3 cm

**BASE DI APPOGGIO:** realizzata con telaio di ferro tubolare trattato con vernice antiruggine. È a sezione quadrata di dimensioni massime 80 x 80 mm che correttamente dimensionata sostiene l'intera struttura. Le ruote per lo spostamento sono opzionali.

**CONSOLE DI COMANDO FORNO**



**EXHAUST FUMES:** Ø 12 cm suitably dimensioned allowing the release of fumes from the cooking chamber.

**DOME:** entirely built in brick 11 x 22 x 6 cm resistant to temperature of 1200 ° C.

### ANALOG THERMOMETER

**WORKTOP:** built in bricks 11 x 22 x 6 cm or 40 x 40 x 6 cm. granite countertops 2/3 cm.

**SUPPORT BASE:** frame made of tubular iron with a square section of maximum size 80 x 80 mm treated with anti-rust paint properly sized to support the entire structure.

**OVEN CONTROL CONSOLE**



**EVACUATION DES FUMÉES:** Ø 12 cm selon la taille du four

**DÔME:** entièrement composé de briques 11x22x6 cm résistant à une température de 1200° C.

### THERMOMÈTRE ANALOGIQUE

**SOLE DE CUISSON:** conçue avec des briques 11x22x6 cm ou 40x40x6 cm. Seuil en granit 2/3 cm.

**CHÂSSIS DU FOUR:** en tube carrée (taille maximale 80x80 mm) recouvert d'une peinture antirouille, idéalement dimensionné pour soutenir la structure en totalité.

**CONSOLE DE COMMANDE DU FOUR**





## ISOLANTI INSULATION ISOLATION



 Fibra ceramica refrattaria: 1200°C per l'isolamento del forno

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| Materassino densità 96 kg/m <sup>3</sup> |           |
| spessore cm 2,5 - lunghezza mt 7,32      | in rotolo |

 Refractory Ceramic fiber: 1200 ° for the isolation of the oven

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Mattress density 96kg / m <sup>3</sup> |      |
| Thickness cm 2,5 - length mt 7,32      | Roll |

 Fibre céramique isolante en rouleaux: 1200° C pour l'isolation du four

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Densité 96 kg/m <sup>3</sup>      |  |
| Épaisseur cm 2,5- longueur 7,32 m |  |



## CANNA FUMARIA CHIMNEY

Tipo di canna fumaria a sezione circolare, a parete singola o doppia modulare

Materiali acciaio Inox AISI 316L e, su richiesta acciaio Inox AISI 304 e rame

Aspetto esteriore lucido brillante

Spessore delle pareti mm 0,5 per diametri < mm 500 e mm 0,6 per diametri > mm 500

Temperature di esercizio 200°C con guarnizione e 600°C senza guarnizione

Combustibili solidi, liquidi e gassosi

Type Of Chimney circular section, single or double wall

Materials stainless steel AISI 316L and upon request stainless steel AISI 304 and copper

Exterior Appearance gloss

Walls Thickness mm 0,5 for diameters < mm 500 e mm 0,6 for diameters > mm 500

Operating Temperatures 200°C with gasket 600°C without gasket

Fuels solid, liquid or gas

## CHEMINÉE

Type de conduit conduit simple ou double parois

Matière acier inoxydable AISI 316L et sur demande acier inoxydable AISI 304 et cuivre

Aspect extérieur inox miroir ou cuivre

Epaisseur de paroi 0,5 mm pour diamètre < 500 mm et 0,6 mm pour diamètre > 500 mm

Température d'utilisation 200° C avec garniture 600° C sans garniture

Combustible solides, liquides et gazeux

TERMINALE  
FLUE TERMINATION  
CHAPEAU PARE-PLUIE

TUBO RIGIDO  
RIGID FLUE PIPE  
MODULE LINÉAIRE

FASCETTA A MURO  
WALL CLAMP  
COLLIER MURAL

CURVA 45°  
ELBOW 45°  
COUDE 45°

RETTILINEO COMPENSAZIONE  
STRAIGHT COMPENSATION  
MODULE TÉLESCOPIQUE

CURVA 45°  
ELBOW 45°  
COUDE 45°

TUBO RIGIDO  
RIGID FLUE PIPE  
MODULE LINÉAIRE

FASCETTA STRINGITUBO  
FLUE PIPE BRACKETS  
COLLIER D'ASSEMBLAGE + JOINT

FASCETTA DI SUPPORTO  
SUPPORTING BRACKETS  
SUPPORT MURAL

ALLACCIAMENTO A 90°  
TEE 90°  
TÀ 90°

ALLACCIAMENTO DI ISPEZIONE,  
TAPPO DI ISPEZIONE  
TEE WITH SERVICE, CLEANING ACCESS  
OUVERTURE POUR RAMONAGE

FONDO SCARICO CONDENSA  
TEE CAP WITH DRAIN  
RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION



# DEPURATORE DI FUMO/PURIFIER SMOKE/ÉPURATEUR DE FUMÉE

|                       | A<br>ALTEZZA<br>HEIGHT<br>HAUTEUR<br>mm | B<br>LARGHEZZA<br>WIDTH<br>LARGEUR<br>mm | C<br>PROFONDITÀ<br>DEPTH<br>PROFONDEUR<br>mm | CI<br>PROFONDITÀ<br>DEPTH<br>PROFONDEUR<br>mm | D<br>USCITA<br>EXIT<br>SORTIE<br>mm | F<br>ENTRATA<br>ENTER<br>ENTRÉE<br>mm | TENSIONE ALIM. LAVAGGIO<br>FUMI<br>VOLTAGE POW. WASHING<br>FUMES<br>TENSION ALIM. LAVAGE<br>FUMÉES<br>volt+Hz | POTENZA LAVAGGIO FUMI<br>POWER WASHING FUMES<br>PUISSANCE DE LAVAGE<br>DES FUMÉES<br>W+A | CONTENUTO ACQUA lt.<br>WATER CONTENT lt.<br>CONTENU EAU lt. | CONTSUMO<br>ACQUA lt.<br>WATER<br>CONSUMP. lt.<br>CONSOMMATION<br>EN EAU lt. | PESO VUOTO Kg.<br>WEIGHT<br>EMPTY Kg.<br>POIDS VIDE kg. | LIVELLO DI<br>RUMOROSITÀ<br>NOISE LEVEL<br>NIVEAU DE BRUIT | PORTATA<br>ARIA<br>AIR FLOW<br>DÉBIT D'AIR<br>m³/h |
|-----------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Junior<br/>200</b> | 705                                     | 980                                      | 450                                          | 640                                           | 200                                 | 200                                   | 220V<br>MONOFASE<br>50-60Hz                                                                                   | 1160W<br>4,5A                                                                            | 70                                                          | 40 litri/h<br>(2bar)                                                         | 72                                                      | 25-30 dB                                                   | 250/300                                            |
| <b>Junior<br/>250</b> | 705                                     | 980                                      | 450                                          | 640                                           | 250                                 | 250                                   | 220V<br>MONOFASE<br>50-60Hz                                                                                   | 1160W<br>4,5A                                                                            | 70                                                          | 40 litri/h<br>(2bar)                                                         | 72                                                      | 25-30 dB                                                   | 250/300                                            |



Nuovo sistema di depurazione fumi e fuliggine per forni a legna da pizzeria.

Apparecchiatura in grado di eliminare tutte le particelle di fuliggine che si liberano dalle canne fumarie dei forni di pizzerie, eliminando così l'inquinamento atmosferico ed il pericolo d'incendio.

Il sistema di filtraggio si basa sull'elemento più semplice ed efficace esistente in natura: l'acqua. L'acqua di rete riciclata dall'impianto, provvede a filtrare e depurare i fumi e le particelle di fuliggine prodotte dalla combustione, limitando così il consumo di acqua.

Con l'installazione dell'impianto garantiamo comunque il tiraggio naturale, per il fatto che non esistono all'interno filtri meccanici o particolari strozzature. Questo impianto, inoltre, può vantare il riconoscimento di tutte le AUSL del territorio nazionale.

BREVETTO N. 01273286 UNICO IN EUROPA A NORMA CE.



New soot and smoke purification system for pizzeria wood ovens.

An equipment capable of eliminating all particles of soot that are released by the chimneys of the pizzeria ovens, thus eliminating air pollution and the danger of fire.

The filtering system is based on the most simple and effective one there is in nature: water.

The main water recycled from the implant filters and purifies the fumes and the particles of soot from combustion, thereby limiting the water consumption.

With the installation of the system, we guarantee in any case the natural draft, for the fact that there are no mechanical filters nor particular bottlenecks within. This system also boasts the recognition of all local health (AUSL) of the country.

PATENT N. 01273286 Unique in Europe under CE.



Nouveau système de purification des fumées et de la suie pour les fours à bois en pizzeria. Équipement capable de neutraliser toutes les particules de suie émises par les conduits d'évacuation des fumées, éliminant ainsi la pollution atmosphérique et le risque d'incendie. Le système de filtration se base sur l'élément naturel le plus simple et efficace qui soit : l'eau. Étant recyclée (d'où une consommation limitée) elle permet de filtrer et d'éliminer des fumées les particules de suie. L'installation du système garantit le maintien du tirage naturel, du fait qu'il n'existe aucun filtre mécanique. Approuvé par toutes les normes sanitaires européennes, ce système est breveté no.

01273286. Unique en Europe, il peut-être aussi accessoirisé de capte-suie en sortie de cheminée.

# BRUCIATORE A GAS/GAS BURNER/BRÛLEUR À GAZ

**SPITFIRE** è l'innovativo bruciatore a gas progettato e realizzato da tecnici di grande esperienza e perfezionato grazie al prezioso contributo di pizzaioli e tecnici specializzati che nel corso degli anni l'hanno testato apprezzandone i numerosi vantaggi.

**SPITFIRE** simula la combustione della legna nel forno scaldando direttamente il piano di cottura a 400 - 450°C costanti

**SPITFIRE** assicura la continuità di riscaldamento del piano di cottura al contrario della legna, che trasformandosi in cenere ostacola il diffondersi del calore. Mantenendo temperature costanti nel forno si aumenta la produttività garantendo la stessa qualità della pizza che siete abituati ad offrire ai Vostri clienti.

**SPITFIRE** permette un risparmio sui costi di gestione del forno dal 20 al 60%

**SPITFIRE** is an innovative gas burner designed and implemented by experienced and advanced technicians with the valuable contribution of pizza makers and technicians who over the years have tested it appreciating the many benefits.

**SPITFIRE** simulates the burning of the wood in the oven heating the cooking surface directly to constant of 400 to 450 ° C.

**SPITFIRE** ensures the heating continuity of the cooking hob, as opposed to the wood, which turning into ashes, obstructs the spread of the heat. Maintaining a constant temperature in the oven, productivity increases, ensuring the same quality of pizza that you are used to provide to your customers.

**SPITFIRE** saves running costs of the oven from 20 to 60%.

**SPITFIRE** est un brûleur à gaz innovant car dynamique (et non atmosphérique comme ceux de la concurrence), conçu et mis au point par des ingénieurs et perfectionné avec la précieuse contribution des pizzaioli italiens. Pendant des années ils l'ont testé, tout en profitant de ses nombreux atouts.

**SPITFIRE** Le brûleur à gaz imite le bois en chauffant directement la sole de cuisson à 400-450° C. Sa température régulée augmente sa rentabilité et vous permet de servir à vos clients des pizzas d'une qualité constante. .

Avec **SPITFIRE** , Grâce à ce brûleur ventilé, réalisez entre 20% et 60% d'économie par rapport aux autres brûleurs gaz.

Potenza termica/Thermal power/Puissance thermique

Numero fiamme/Number of flames/Nombre de flammes

29/34kW

8/10

Risparmio rispetto:/Savings compared:/Gains comparés:

Forno a legna/Wood oven/Four à bois

Forno a pellet/Pellet oven/Four à granules de bois

Altri bruciatori aspirati/Other aspirated burners/Autres brûleurs à aspiration

35/60%

55%

55%

Aspirato/Aspirated/Aspiré

Modulante con autoregolazione/Self-modulating/Modulant avec auto-régulation

Accensione automatica/Automatic switch/Allumage automatique

Sicurezza gas elettronica/Safety electronic gas/Sécurité gaz- électronique

Ventilato/Ventilated/Ventilé

Controllo manuale fiamma/Manual control flame/Contrôle manuel flamme

Contr. autom. temperatura/Autom. temperature contr./Contrôle autom. température

Selettore rapido scelta fiamma/Quick choice selector flame/Sélecteur rapide choix flamme

Pulsanti scelta rapida 8 fiamme/Shortcut buttons 8 flames/Boutons -choix rapide 8 flammes

No/No/Non

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui

No/No/Non

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui

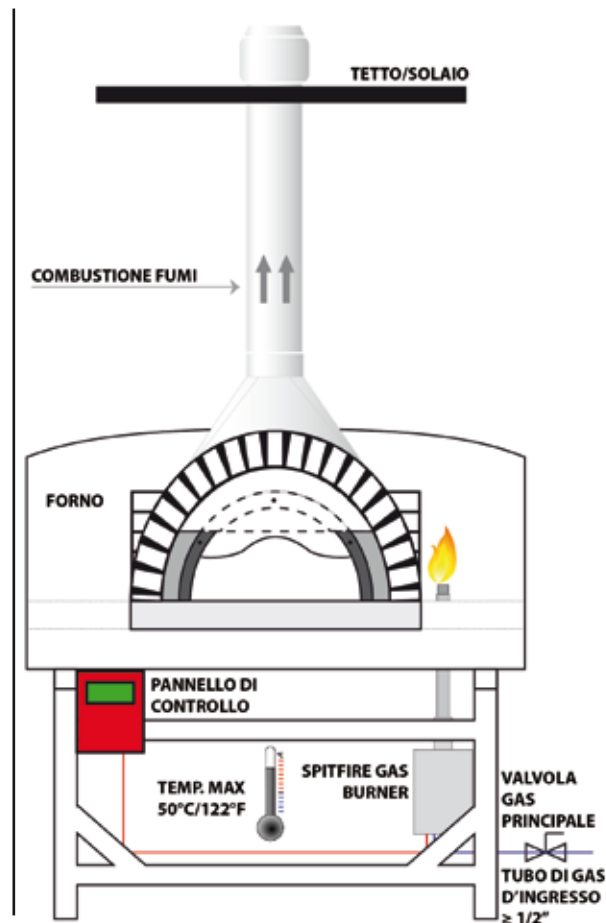
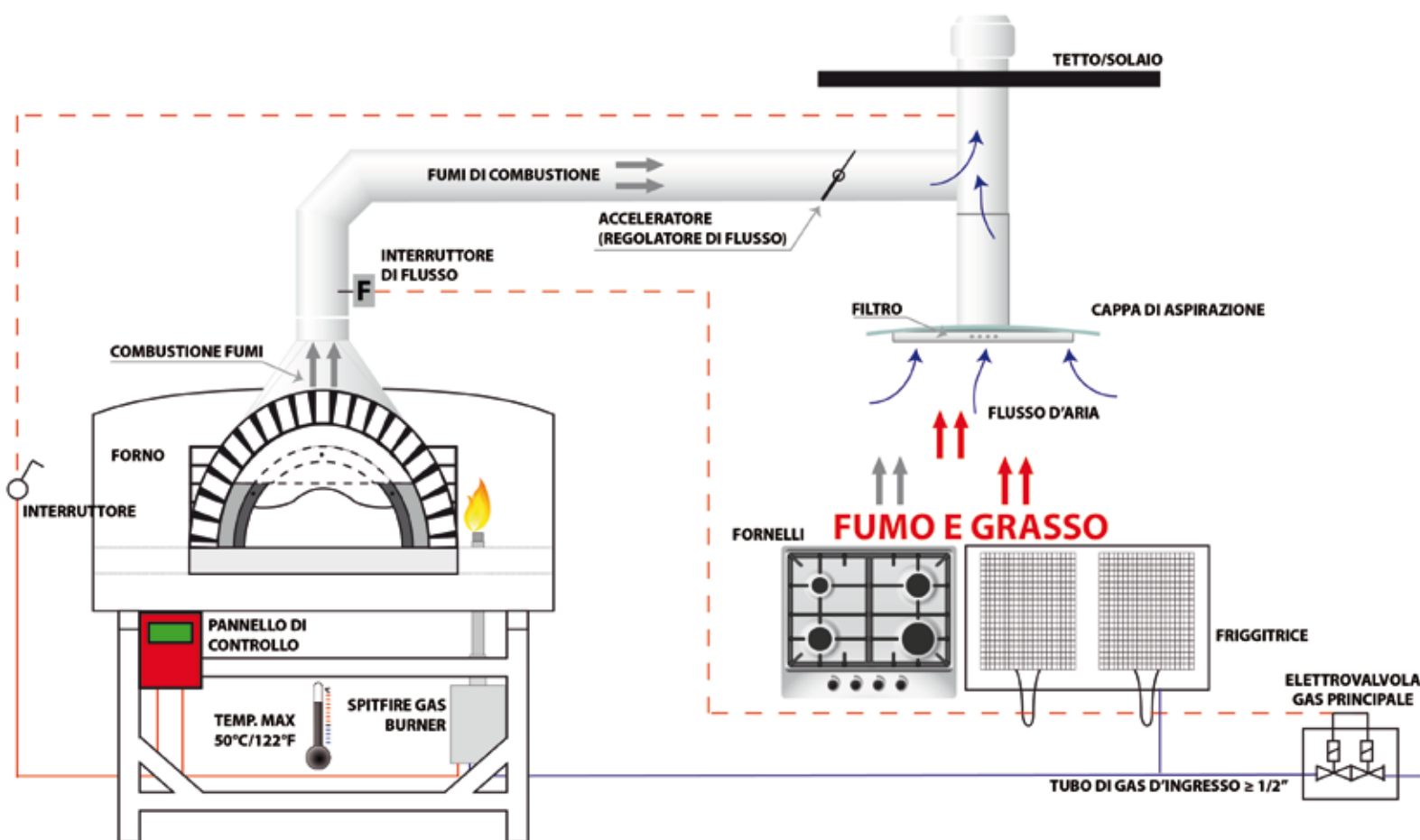
Si/Yes/Oui





Possibili esempi di montaggio nel rispetto delle normative/Possible examples of assembly in compliance with/Exemples de montage possibles selon les normes UNI-CIG 7129/UNI-CIG 8723/UNI-CIG 9615

Normative locali vigenti, comprese le Norme Europee/Local regulations in force, including European standards/Réglementations locales en vigueur, y compris les normes européennes DVGW G600 - DVGW G631



**SPITFIRE®**  
NEW GENERATION  
Modello TOP



**CERTIFIED**



*Exposito Forni*  
27

*Esposito Forni*

Via Carpinetana Ovest IV trav. N° 2  
00037 Segni (Roma)  
Tel. +39 (0)6.9703039 • +39 (0)6.9703143  
+ 39 336.761567  
[www.espositofoini.com](http://www.espositofoini.com)  
[info@espositofoini.com](mailto:info@espositofoini.com)

**You Tube** Esposito Forni

**f** Esposito Forni Srls

