

scugnizzonapoletano®
Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana

Le nuove tecnologie sono valido supporto per il progetto di un nuovo impianto. Componenti e materiali di prima scelta lo rendono affidabile e duraturo nel tempo.

*Tuttavia, non si può prescindere da un fattore determinante: **l'uomo, il suo intuito, la sua creatività, le sue tradizioni.***

*Nel rispetto di queste convinzioni nasce il nostro forno scugn**izzo**napoletano.*

New technologies validly sustain any new installation project. Both components and first-class materials render it reliable and durable.

*However, one can not ignore one determining element: **the human factor, its intuition, creativity and traditions.***

*Our scugn**izzo**napoletano ovens are born from these convictions.*

Les nouvelles technologies sont un support efficace pour toute nouvelle installation. Composantes et matériaux de première qualité le rendent fiable et durable.

*On ne peut toutefois faire abstraction d'un facteur fondamental: **l'être humain, son intuition, créativité et traditions.***

*Dans le respect de ces convictions est né notre four scugn**izzo**napoletano.*

Tradizione e tecnologia

IT Granitico e indistruttibile, sovradimensionato in qualsiasi componente. Questa è l'anima del vostro forno. Ciò che tuttavia colpisce ancor più è la sua forma accattivante che cattura simpatia al primo sguardo. Le linee, i materiali, i colori, tutto strizza l'occhio alla tradizione mescolandola sapientemente all'avanzata tecnologia costruttiva.

Tradition and technology

EN Made of granite, indestructible and oversized in any component. This is the soul of your oven. However, what strikes even more is its appealing form that catches the eye at first glance. The lines, the materials, the colors, everything is in line with the tradition which is wisely mixed with the advanced technology.



Tradition et technologie

FR Inébranlable et indestructible, surdimensionné dans n'importe quelle partie. C'est la l'âme de votre four. Mais ce qui frappe davantage c'est sa forme captivante qui capture la sympathie au premier regard. Les lignes, les matériaux, les couleurs, tout cligne de l'œil à la tradition en la mélangeant savamment à la technologie de construction la plus avancée .



Aspetto e materiali

IT

Il frontale dello scugnizzonapoletano è impreziosito dall'utilizzo di materiali nobili. Il rame è lavorato a mano da maestri ramai con incisioni a rilievo che ne personalizzano l'immagine. La pietra vesuviana, adoperata come piano d'appoggio del prodotto sfornato, è di grosso spessore e lavorata a sagoma curva. La verniciatura è in ferromicaceo, altamente resistente alla corrosione e in perfetta sintonia con le parti lavorate in rame.

Appearance and materials

EN

The facade of Scugnizzonapoletano is enhanced by the use of metals of finest quality. The copper is carved by master coppersmiths with relief engravings that personalize the appearance. The Vesuvian stone used for the oven landing is particularly thick and beautifully curved. The exterior is coated with micaceous iron paint highly resistant to corrosion and perfectly harmonizing with the handcrafted copper parts.

Apparence et matériaux

FR

Le devant du "scugnizzonapoletano" est enrichi de l'utilisation de matériaux nobles. Le cuivre est fait à la main par des maîtres chaudronniers avec des gravures à relief qui personnalisent l'image. La pierre vésuvienne utilisée comme plan d'appui du produit defourné est très épaisse et travaille à profil courbe. Le vernissage est en permicacé très résistant à la corrosion et en parfait accord avec les parties en cuivre.



Scheda elettronica e resistenze elettriche

IT Il pannello comandi è digitale e molto semplice da utilizzare. Permette al vostro forno di lavorare con minimi consumi di energia, di predisporre l'accensione automatica dell'impianto e, azionando indipendentemente il suolo e il cielo della camera, la cottura di qualsiasi prodotto. Le resistenze sono in NichelCromo nudo e sapientemente distese a mano. Coprono ogni punto della camera di cottura consentendo che la pizza venga cotta in egual maniera ovunque collocata.



Electronic data sheet and electric resistance

EN The digital panel is very simple to use. Thanks to it, your oven works with minimum energy consumption, the system can be automatically powered on and the bottom and the top of the room can be operated independently. Most importantly, all this allows any product besides the pizza to be cooked with this oven. The resistors are in naked Nickel Chrome and expertly hand-stretched. Since they cover each and every point of the cooking chamber the pizza is cooked in the same way wherever it is placed.

Carte électronique et résistances électriques

FR Le panneau numérique est très simple à utiliser et permet à votre four fonctionne avec une consommation d'énergie minimale, pour atteindre le système d'allumage automatique et, en opérant indépendemete le sol et le ciel de la chambre, la cuisine de tout produit. Les résistances sont en Nickel Chrome nu et savamment tendu la main. couvrir tous les points de la chambre de cuisson, puis la pizza est cuite de la même manière partout où il est placé.

Suolo di cottura “Biscotto di Sorrento”

IT I mattoni refrattari sono il cuore del vostro forno. Ben 4 cm di spessore sia al suolo che al cielo della camera di cottura per imprigionare tutto il calore prodotto. Il suolo è in “Biscotto di Sorrento”.

Questo particolare mattone refrattario è prodotto da vecchie fornaci, realizzato a mano, asciugato all'aria ed infine essiccato in forni a legna.

È adoperato da secoli come suolo dei forni a legna. Ha la grande qualità di diffondere il calore in maniera omogenea e costante, conferendo alla pizza il suo tipico aspetto e la bontà che l'hanno resa famosa nel mondo.



Cooking floor

EN The refractory bricks are the heart of your oven: 4 cm depth both at the bottom and at the top of the cooking chamber in order to keep all the heat produced. The floor is made of "Biscotto di Sorrento". This particular refractory brick is hand made by old furnaces, air-dried and afterwards oven-dried. It has been used for centuries for the floor of every wood oven. His great quality is to evenly and constantly spread the heat, giving the pizza its typical appearance and taste that made it famous throughout the world.



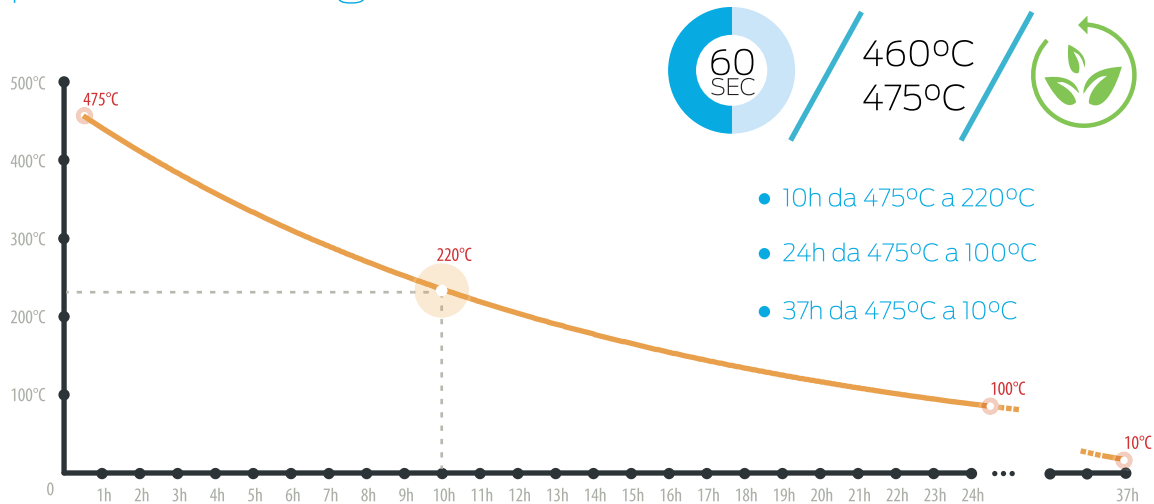
Sol de cuisson

FR Les briques réfractaires sont le coeur de votre four. 4 cm d'épaisseur soit au sol soit au ciel de la chambre de cuisson emprisonnent toute la chaleur produite. Le sol est en “Biscotto di sorrento”.

Ce genre de brique réfractaire est produite par de vieux fours fabriquée à la main, séchée à l'air et enfin séchée dans des fours a bois.

Pendant des siècles on l'a employée comme sol de fours à bois. Elle a la grande qualité de répandre la chaleur d'une façon homogène et constante donnant à la pizza son aspect typique es sa bonté qui l'ont rendue celebre dans le monde entier.

Tempo di cottura, temperatura media e risparmio energetico



IT La pizza cuoce in 60 secondi circa, a temperature costantemente superiori a 450°C. La forte struttura dell'impianto e l'isolamento termico concorrono a mantenerle anche con lavoro intenso e continuativo.

Il grafico indica il decremento della temperatura dopo che l'impianto è stato spento. Trascorse 10 ore, il forno sarà ancora a 220°C. Alla successiva accensione il suo riscaldamento avrà inizio già da una temperatura elevata con notevole risparmio energetico.

Cooking time, average temperature and Energy saving

EN The cooking time for a pizza is about 60 seconds, as in a traditional wood oven. Your oven bakes constantly at 450 °C and higher. The strong system together with the thermal insulation keeps the high temperature even when coping with continuous and intense work. The graph shows the decrease in temperature after the system has been switched off: after 10 hours the oven will still be at 220 °C. When the oven will be switched on the next time it will heat up starting already from a very high temperature, allowing a remarkable energy saving.

Temps de cuisson-températures moyenne-économie d'énergie

FR Votre four cuit constamment à des températures au-dessus de 450 C. La forte structure de l'installation et l'isolation thermique concourent à les garder même avec un travail intense et continu. La graphique montre la baisse de la température après qu'on a éteint l'installation. Après 10 heures, la température du four sera encore de 220 C. A l'allumage successif son chauffage commencera déjà avec une temperature elevee, cela vous permettra une considerable economie d'énergie.

Fumi / Smoke / Fumées

IT Non essendoci combustione alcuna non necessita di canna fumaria.

EN Since there is no combustion, there is no need for any chimney.

FR Puisqu'il n'y a aucune combustion il ne faut pas de conduit de fumée.



Movimentazione / Handling / Déplacement

IT Il forno è su ruote piroettanti "a scomparsa" che consentono, anche ad una sola persona, la sua facile movimentazione.

EN The revolving wheels make this rollaway oven easy to be moved even by a single person.

FR Le four est placé sur des roulettes tournantes qui permettent, même a une seule personne, de le déplacer tres facilement



Cella / Cell / Chambre

IT L'ambiente cella sottostante, di grande capacità, può a richiesta, essere dotata di impianto di riscaldamento termostatico.

EN The room underneath the oven is a large storage space that can be converted into a heating system upon request.

FR La chambre, située au-dessous, de grande capacité peut, sur la demande, être chauffée.



Personalizzazione / Customization / Personnalisation

IT

L'incisione, a richiesta, del vostro nome e la possibilità di variare i colori delle parti verniciate renderanno unico il vostro forno.

EN

The possibility of engraving your name and varying the colors of the painted parts upon request will make your oven simply unique.

FR

La gravure, sur la demande, de votre nom et la possibilité de changer les couleurs des parties vernies, rendront votre four unique.



Pannello comandi / Retractable controls / Panneaux de contrôle

IT

Tutti i comandi elettronici sono posizionati "a scomparsa" su di un laterale del forno.

EN

All electronic controls are positioned on one side of the oven and are elegantly hidden by a door.

FR

Toutes les commandes sont positionnées à "disparition sur une partie latérale du four.



Illuminazione / Lighting / Éclairage

IT

Quattro lampade alogene posizionate "a scomparsa", illuminano perfettamente ogni punto della camera di cottura.

EN

Every single corner of the cooking chamber is perfectly light up by four hidden halogen lamps.

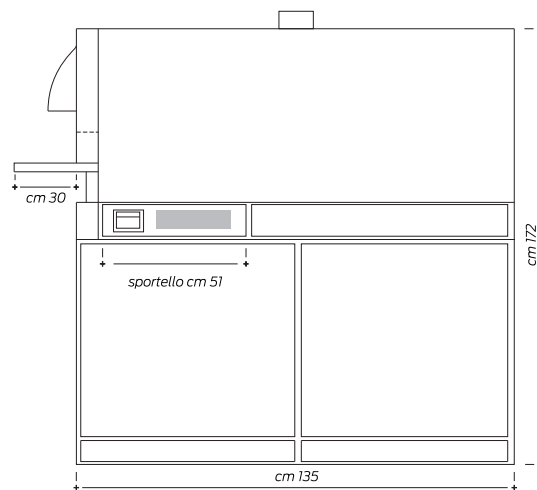
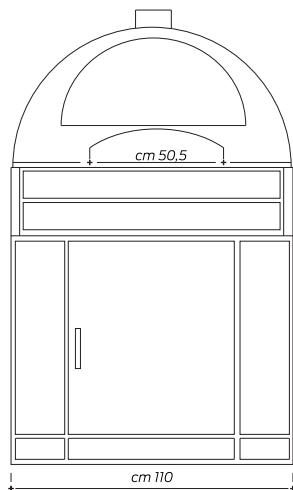
FR

Quatre lampes halogene mise, à disparition éclairent parfaitement chaque point de la chambre de cuisson.



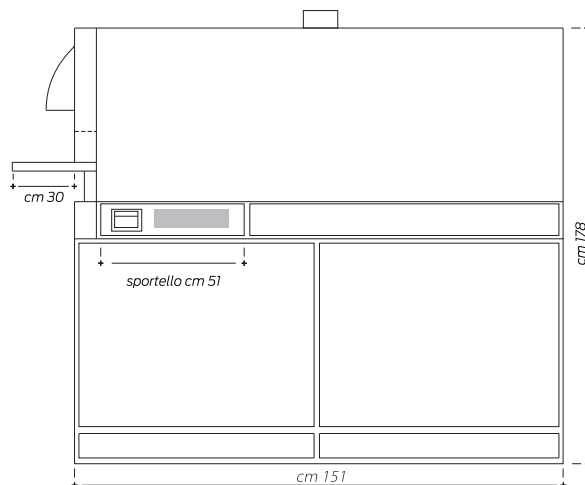
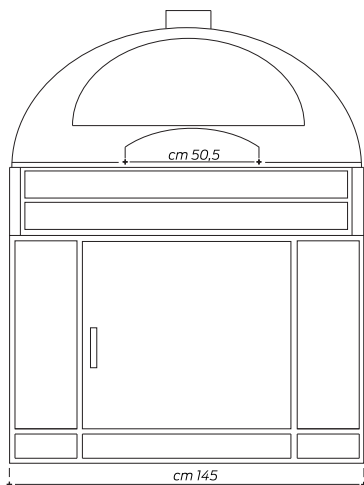
Scheda tecnica SCN-6

Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
75 x 113	N° 6 pizze Ø cm 33	110 x 135* x 172	580 kg



Scheda tecnica SCN-9

Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
103 x 113	N° 9 pizze Ø cm 33	145 x 151* x 178	830 kg



Suolo di cottura
in mattone refrattario
"Biscotto di Sorrento".

Temperatura media
durante la cottura
460 - 475 °C.

Ruote piroettanti
incassate nella struttura
per una facile movimentazione.



Tempo di cottura 1 minuto circa.
come in un forno a legna.

Fonte luminosa alogena
nascosta.



Gestione elettronica
della temperatura con
scheda a microprocessore
per il risparmio energetico.
Quadro comandi a scomparsa.

scugnizzonapoletano®

Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana



IZZO FORNI srl

via De Giaxa, 12/a | 80144 | Napoli

sede operativa

Viale U. Maddalena, 402 | 80144 | Napoli

Tel. +39 081 780 11 41 | +39 081 780 32 20 | Fax +39 081 780 16 68

www.izzoforni.it | info@izzoforni.it

 IzzoForni

