

Fornero

A T E Ş İ N G Ü C Ü T A Ş İ N L E Z Z E T İ



Fornero

FORNERO
OVEN

ATEŞİ KONTROL EDEN GÜÇ



HİBRİT FIRIN SERİSİ

GAZLI ODUNLU PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR



ÜRÜN KODU	DIŞ ÇAP	BACA ÇAPI	İÇ ÇAP	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK	SAATLİK ÜRETİM KAPASİTESİ 30 CM'LİK PİZZA (ADET)
FNR.WODL-70	Ø125cm	Ø20cm	Ø70cm	200-250	600	120
FNR.WODL-90	Ø145cm	Ø20cm	Ø90cm	200-250	800	200
FNR.WODL-110	Ø165cm	Ø30cm	Ø110cm	200-250	1000	280
FNR.WODL-130	Ø185cm	Ø30cm	Ø130cm	200-250	1300	360
FNR.WODL-160	Ø215cm	Ø30cm	Ø160cm	200-250	1800	480
FNR.WODL-180	Ø230cm	Ø30cm	Ø180cm	200-250	2250	600

WOODLINE

KAPAK GENİŞLİĞİ	KALORİ (kcal)	HARCANAN KALORİ	SAATLİK ODUN TÜKETİMİ	FİYAT €
70-30	20000	14.700 kcal	5 kg/saat	-----
70-30	25000	17.640 kcal	6 kg/saat	-----
70-30	27000	19.110 kcal	6.5 kg/saat	-----
70-30	30000	20.580 kcal	7 kg/saat	-----
70-30	35000	24.990 kcal	8.5 kg/saat	-----
70-30	38000	26.460 kcal	9 kg/saat	-----

Hibrit Sabit Tabanlı Pizza Fırını (Gaz + Odun)

- Hibrit yakıt teknolojisi (**Gaz + Odun**), gaz sisteminin hızlı ve kontrollü ısı performansını odun ateşinin geleneksel taş fırın aromasıyla birleştirerek **profesyonel pişirme** deneyimi sunar.
- Sabit taş tabanlı pişirme sistemi, pizzaların tabanının dengeli ve kontrollü şekilde pişmesini sağlayarak ideal **çıtır taban performansı** oluşturur.
- Yüksek performanslı gaz brülör sistemi, kısa sürede yüksek sıcaklığa ulaşarak hızlı ve stabil pişirme koşulları oluşturur.
- Odun yakma haznesi, pizzalara **geleneksel taş fırın aroması** kazandırarak otantik pizza lezzeti sunar.
- Gaz ve odun birlikte veya ayrı ayrı kullanılabilen hibrit ısı sistemi, farklı pişirme teknikleri için esnek kullanım sağlar.
- **0°C – 500°C** arasında ayarlanabilir geniş sıcaklık aralığı, farklı pizza hamurları ve pişirme teknikleri için ideal çalışma sıcaklığı sağlar.
- Bağımsız **alt ve üst ısı kontrol sistemi**, pizzanın üst ve alt pişirme dengesinin hassas şekilde ayarlanmasını sağlar.
- **Yüksek hassasiyetli** sıcaklık kontrol sistemi, fırın içindeki sıcaklığın stabil şekilde korunmasına yardımcı olur.
- Profesyonel sıcaklık gösterge sistemi, fırın içi sıcaklığının kolay ve doğru şekilde takip edilmesini sağlar.
- **5 cm kalınlığında** refrakter **ateş tuğlası taban**, yüksek ısı depolama kapasitesi ile homojen ve dengeli pişirme performansı sunar.
- **Refrakter taş kubbe yapısı**, ısının fırın içerisinde eşit şekilde dağılımını sağlayarak pişirme kalitesini artırır.
- **150 kg/m³** yoğunluk ve **1250°C** sıcaklık dayanımına sahip taş yünü izolasyon sistemi, fırın içindeki ısının uzun süre korunmasına yardımcı olur.
- Yüksek termal kütleyle sahip yapı, pişirme sırasında sıcaklığın stabil kalmasını sağlayarak **enerji verimliliğini** artırır.
- Tek kapaklı yalıtımlı fırın sistemi, ısı kaybını minimum seviyeye indirerek yüksek enerji verimliliği sağlar.
- Optimize edilmiş ısı dağılım teknolojisi, fırın içerisinde dengeli sıcaklık oluşmasına yardımcı olur.
- **CE sertifikalı üretim standardı, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite kriterlerine uygun üretim sağlar.**
- **A1 sınıfı atmosferik gaz sistemi**, profesyonel mutfaklarda güvenli kullanım için tasarlanmıştır.
- Modüler demonte kurulum sistemi, dar alanlarda kolay taşınma ve yerinde montaj avantajı sağlar.
- Endüstriyel kullanım için güçlendirilmiş gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü kullanım sunar.

Hibrit Döner Tabanlı Pizza Fırını (Gaz + Odun)

- FORNERO Hibrit Yakıt Teknolojisi (Gaz + Odun), gaz sisteminin hızlı ve **stabil ısı** performansını odun ateşinin doğal aroması ile birleştirerek **otantik taş fırın lezzeti** sunar.
- **Motor destekli döner taş taban** sistemi, pizzaların fırın içerisinde **eşit şekilde pişmesini** sağlayarak homojen ve dengeli pişirme performansı oluşturur.
- **Sağ ve sol yönde** dönebilen döner taban mekanizması, şef müdahalesini azaltarak her pizzada standart kalite elde edilmesine yardımcı olur.
- Yüksek performanslı gaz brülör sistemi, kısa sürede yüksek sıcaklığa ulaşarak hızlı ve verimli pişirme imkânı sağlar.
- Odun yakma haznesi, geleneksel taş fırın aromasını sağlayarak pizzaya doğal lezzet kazandırır.
- 0°C – **500°C** arasında ayarlanabilir geniş sıcaklık aralığı, farklı pizza türleri ve hamur yapıları için **ideal pişirme sıcaklığı** sağlar.
- Bağımsız ısı kontrol sistemi, gaz ve odun ateşinin birlikte veya ayrı ayrı kullanılmasına imkân tanır.
- **5 cm kalınlığında refrakter ateş tuğlası** taban, yüksek ısı depolama kapasitesi ile **homojen pişirme** performansı sunar.
- **Refrakter taş kubbe yapısı**, fırın içerisindeki ısının eşit şekilde dağılımını sağlayarak pişirme kalitesini artırır.
- 150 kg/m³ yoğunluk ve **1250°C** sıcaklık dayanımına sahip taş yünü izolasyon sistemi, fırın içindeki ısının uzun süre korunmasını sağlayarak enerji verimliliği sunar.
- Tek kapaklı yalıtımlı fırın sistemi, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir.
- Yüksek termal kütleye sahip yapı, sıcaklığın stabil kalmasını sağlayarak sürekli ve **kaliteli pişirme performansı** oluşturur.
- **CE sertifikalı üretim standardı, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite kriterlerine uygun üretim sağlar.**
- Modüler demonte kurulum sistemi, dar alanlarda kolay taşınma ve sahada hızlı montaj imkânı sunar.
- Endüstriyel kullanım için tasarlanmış sağlam gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü ve güvenilir kullanım sağlar.



FORNERO

ATEŞİN USTALIKLA BULUŞTUĞU NOKTA

 **FORNERO**
OVEN

MASTERLINE

GAZLI FIRIN SERİSİ

GAZLI PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR

ÜRÜN KODU	DIŞ ÇAP	BACA ÇAPI	İÇ ÇAP	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK	SAATLİK ÜRETİM KAPASİTESİ 30 CM'LİK PİZZA (ADET)
FNR.MRL-GAS-70	Ø125cm	Ø20cm	Ø70cm	200-250	600	120
FNR.MASL-GAS-90	Ø145cm	Ø20cm	Ø90cm	200-250	800	200
FNR.MASL-GAS-110	Ø165cm	Ø30cm	Ø110cm	200-250	1000	280
FNR.MASL-GAS-130	Ø185cm	Ø30cm	Ø130cm	200-250	1300	360
FNR.MASL-GAS-160	Ø215cm	Ø30cm	Ø160cm	200-250	1800	480
FNR.MASL-GAS-180	Ø230cm	Ø30cm	Ø180cm	200-250	2250	600

Kapak Genişliği	KALORİ (kcal)	FİYAT €
70-30	20000	-----
70-30	25000	-----
70-30	27000	-----
70-30	30000	-----
70-30	35000	-----
70-30	38000	-----



Gazlı Sabit Taş Tabanlı Pizza Fırını

- Alttan ve içten ısıtma teknolojisi, fırın içerisinde homojen ve dengeli ısı dağılımı sağlayarak yüksek performanslı pişirme sunar.
- **FORNERO OVEN**'e özel tasarlanmış yüksek verimli endüstriyel gaz brülör ve ateşleme sistemi, güçlü ve stabil yanma teknolojisi sayesinde hızlı ısınma, yüksek ısı üretimi ve maksimum pişirme performansı sağlar.
- Turbo hava sirkülasyon sistemi, ısının fırın içerisinde dengeli şekilde dağılarak her noktada **eşit pişirme performansı** oluşturmaya yardımcı olur.
- **0°C – 500°C** arasında ayarlanabilir geniş sıcaklık aralığı, farklı ürünler için hassas sıcaklık kontrolü ve profesyonel pişirme esnekliği sağlar.
- Termostat kontrollü alt ve iç ısı ayarı, stabil ve **kontrollü bir pişirme süreci** oluşturur.
- Dijital sıcaklık göstergeleri, taş tabanı ve pişirme bölümü sıcaklığının ayrı ayrı izlenmesini sağlar.
- Tam otomatik ateşleme ve yanma kontrol sistemi, güvenli ve kullanıcı dostu çalışma imkânı sunar.
- Gelişmiş alarm ve emniyet sistemi, işletme güvenliğini en üst seviyede tutar.
- Çelik hasırlarla güçlendirilmiş **yüksek dayanımlı taş kubbe** yapısı, **ateş tuğlası betonu** veya ateş betonu kullanılarak uzun ömürlü ve yüksek sıcaklığa dayanıklı yapı sağlar.
- Kubbe yapısında yan bölümlerde 14 cm, üst bölümde 23 cm kalınlığında uygulanan 150 kg/m³ yoğunluğa ve **1250°C sıcaklık dayanımına sahip** taş yünü izolasyon, fırın içerisindeki ısının uzun süre korunmasını sağlayarak yüksek enerji verimliliği ve stabil pişirme performansı oluşturur.
- Yüksek termal kütleyle sahip refrakter kubbe sistemi, fırın içindeki sıcaklığın stabil kalmasına yardımcı olur.
- 5 cm kalınlığında profesyonel ateş tuğlası taban taşı, yüksek ısı depolama kapasitesi ile ideal pişirme yüzeyi oluşturur.
- 10 cm gaz beton taban izolasyonu, fırın tabanındaki ısı stabilitesini artırarak enerji verimliliği sağlar.
- Optimize edilmiş yanma ve ısı yönetim sistemi, düşük yakıt tüketimi ile yüksek performans sağlar.
- Doğal gaz ve LPG kullanım seçeneği, farklı işletme altyapılarına uyum sağlar.
- **CE sertifikalı üretim standardı, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite kriterlerine uygun üretim sağlar.**
- A1 sınıfı atmosferik gaz yanma sistemi, profesyonel mutfaklarda davlumbaz altında güvenli kullanım imkânı sunar.
- Modüler demonte montaj sistemi, kurulum alanına bütün olarak taşınmadığı durumlarda fırının parçalar halinde taşınarak yerinde montaj yapılmasına imkân sağlar.
- Endüstriyel kullanım için tasarlanmış güçlendirilmiş gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında **uzun ömürlü performans** sunar.
- Yüksek taşıma kapasiteli döner poliamid tekerlekler, fırının kolay hareket ettirilmesine ve konumlandırılmasına imkân tanır.

Gazlı Döner Taş Tabanlı Pizza Fırını

Gazlı Pizza Fırınları

- **Döner taş taban sistemi**, pizzaların fırın içerisinde eşit şekilde pişmesini sağlayarak her noktada homojen sonuç elde edilmesine yardımcı olur.
- Sağ ve sol yönde dönebilen döner taş taban sistemi, pizzaların **eşit şekilde** pişmesini sağlayarak şef müdahalesini minimuma indirir ve her pizzada standart kalite elde edilmesine yardımcı olur.
- Yüksek performanslı ısı sistemi sayesinde pizzalar ideal koşullarda yaklaşık **90 saniyede** pişirilebilir.
- Yüksek verimli gaz brülör sistemi, güçlü ve stabil yanma teknolojisi ile hızlı ısınma ve yüksek performanslı pişirme sağlar.
- **360° döner taş mekanizması**, pizza tabanının sürekli hareket ederek **dengeli ve kontrollü şekilde pişmesini** sağlar.
- 0°C – 500°C arasında ayarlanabilir geniş sıcaklık aralığı, farklı pizza türleri için ideal pişirme sıcaklığı sunar.
- Hassas sıcaklık kontrol sistemi, pişirme sürecinin stabil ve kontrollü şekilde yönetilmesini sağlar.
- Dijital sıcaklık göstergesi, fırın içi sıcaklığının kolay ve doğru şekilde takip edilmesine imkân tanır.
- **Yüksek dayanımlı refrakter kubbe yapısı**, yüksek sıcaklıklara karşı **dayanıklı ve uzun ömürlü** kullanım sağlar.
- Profesyonel pizza taşı, pizzanın tabanının çıtır ve ideal kıvamda pişmesini sağlar.
- Yüksek termal kütleyle sahip taş taban sistemi, ısının uzun süre korunmasını sağlayarak **stabil pişirme performansı** sunar.
- Yüksek yoğunluklu taş yünü izolasyon sistemi, fırın içindeki ısının korunmasına yardımcı olarak enerji verimliliği sağlar.
- Optimize edilmiş yanma ve ısı yönetimi, düşük gaz tüketimi ile yüksek pişirme performansı sunar.
- **CE sertifikalı üretim, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite standartlarına uygun üretim** sağlar.
- A1 sınıfı atmosferik gaz sistemi, profesyonel mutfaklarda güvenli kullanım için tasarlanmıştır.
- Doğal gaz ve LPG ile uyumlu çalışma sistemi, farklı işletme altyapılarına kolay uyum sağlar.
- Endüstriyel kullanım için güçlendirilmiş gövde yapısı, yoğun kullanım koşullarına dayanıklıdır.
- Ergonomik kullanım tasarımı, pizzacı ve restoran mutfaklarında pratik çalışma imkânı sunar.
- **Modüler yapı ve demonte kurulum imkânı**, dar alanlarda kolay taşınma ve yerinde montaj avantajı sağlar.
- Yüksek performanslı döner mekanizma sistemi, sürekli ve stabil çalışma sağlayarak verimli üretim sunar.
- Yüksek taşıma kapasiteli döner tekerlek sistemi, fırının kolay hareket ettirilmesine olanak tanır.



ODUNLU FIRIN SERİSİ

ODUNLU PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR



ÜRÜN KODU	DIŞ ÇAP	BACA ÇAPI	İÇ ÇAP	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK	SAATLİK ÜRETİM KAPASİTESİ 30 CM'LİK PİZZA (ADET)
FNR.RW-70	Ø125cm	Ø20cm	Ø70cm	200-250	600	120
FNR.RW-90	Ø145cm	Ø20cm	Ø90cm	200-250	800	200
FNR.RW-110	Ø165cm	Ø30cm	Ø110cm	200-250	1000	280
FNR.RW-130	Ø185cm	Ø30cm	Ø130cm	200-250	1300	360
FNR.RW-160	Ø215cm	Ø30cm	Ø160cm	200-250	1800	480
FNR.RW-180	Ø230cm	Ø30cm	Ø180cm	200-250	2250	600

ROYALWOOD

KAPI EN x BOY (cm)	KALORİ (kcal)	HARCANAN KALORİ	SAATLİK ODUN TÜKETİMİ	FİYAT €
45-28	20000	14.700 kcal	5 kg/saat	-----
50 -28	25000	17.640 kcal	6 kg/saat	-----
67-30	27000	19.110 kcal	6.5 kg/saat	-----
67-30	30000	20.580 kcal	7 kg/saat	-----
67-30	35000	24.990 kcal	8.5 kg/saat	-----
67-30	38000	26.460 kcal	9 kg/saat	-----

Odunlu Pizza Fırınları

- Geleneksel odun ateşi pişirme sistemi, pizzalara doğal aroma kazandırarak otantik taş fırın lezzeti sunar.
- Sabit taş tabanlı pişirme sistemi, pizzaların tabanının dengeli ve homojen şekilde pişmesini sağlayarak ideal çıtır taban performansı oluşturur.
- Yüksek sıcaklık performansı, fırının kısa sürede yüksek pişirme sıcaklıklarına ulaşmasını sağlar.
- 0°C – 500°C arasında çalışma sıcaklığı, farklı pizza türleri ve taş fırın yemekleri için ideal pişirme koşulları sunar.
- 10 cm kalınlığında yüksek yoğunluklu refrakter ateş tuğlası taban yapısı, güçlü termal kütle oluşturarak ısının uzun süre stabil kalmasını sağlar ve **profesyonel taş fırın** pişirme performansı sunar.
- **Refrakter taş kubbe yapısı**, fırın içerisindeki ısının dengeli şekilde dağılımını sağlayarak homojen pişirme performansı oluşturur.
- Geniş odun yakma haznesi, uzun süreli yanma sağlayarak sürekli ve stabil sıcaklık üretir.
- Yüksek termal kütleyle sahip yapı, ısının uzun süre korunmasını sağlayarak **pişirme verimliliğini** artırır.
- 150 kg/m³ yoğunluk ve **1250°C sıcaklık** dayanımına sahip taş yünü izolasyon sistemi, fırın içerisindeki ısının uzun süre muhafaza edilmesini sağlar.
- Tek kapaklı yalıtımlı fırın sistemi, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir.
- Optimize edilmiş hava akışı sistemi, odun ateşinin daha verimli yanmasını sağlayarak **dengeli ısı dağılımı** oluşturur.
- Profesyonel baca sistemi, yanma gazlarının **güvenli ve verimli şekilde tahliye** edilmesini sağlar.
- **Modüler demonte kurulum sistemi**, dar alanlarda kolay taşınma ve sahada hızlı montaj imkânı sunar.
- Endüstriyel kullanım için güçlendirilmiş gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında **uzun ömürlü kullanım** sağlar.
- **Profesyonel mutfaklar için tasarlanmış** yapı, restoran, pizzacı ve endüstriyel mutfaklarda yüksek performanslı kullanım sunar.

Mini Pizza Fırınları

- **Kompakt** profesyonel tasarım, küçük alanlarda yüksek performanslı pizza üretimi sağlayacak şekilde geliştirilmiştir.
- **Hızlı ısınma teknolojisi**, kısa sürede çalışma sıcaklığına ulaşarak servis hızını artırır.
- Sabit taş tabanlı pişirme yüzeyi, pizzaların tabanının dengeli ve homojen şekilde pişmesini sağlayarak ideal çıtır taban oluşturur.
- **Yüksek sıcaklık kapasitesi**, mini boyutuna rağmen profesyonel pizza pişirme sıcaklıklarına ulaşabilir.
- Optimize edilmiş ısı dolaşım sistemi, fırın içindeki sıcaklığın **eşit şekilde dağılmasına** yardımcı olur.
- Profesyonel pizza taşı, ısıyı dengeli şekilde aktararak kaliteli pişirme performansı sağlar.
- Isıyı içeride tutan kapalı kubbe tasarımı, **enerji verimliliğini** artırarak stabil pişirme ortamı oluşturur.
- Tek kapaklı yalıtımlı fırın sistemi, pişirme sırasında sıcaklık kaybını minimum seviyeye indirir.
- Yüksek termal kütleyle sahip yapı, fırın içindeki sıcaklığın **uzun süre** korunmasına yardımcı olur.
- Enerji verimli izolasyon sistemi, küçük hacimde **maksimum ısı** performansı sağlar.
- Dayanıklı gövde yapısı, yoğun kullanım koşullarında güvenilir ve **uzun ömürlü** performans sunar.
- Kafe ve restoranlar için **ideal çözüm**, hızlı servis gerektiren işletmelerde verimli kullanım sağlar.
- Taşınabilir ve pratik kullanım, etkinlik, mobil mutfak ve küçük işletmeler için esnek kullanım imkânı sunar.
- Profesyonel pizza pişirme deneyimi, kompakt ölçülerde **yüksek kalite** standartlarını korur.
- **Modern ve fonksiyonel** tasarım, işletmeler için estetik ve verimli çalışma ortamı oluşturur.

FORNERO
OVEN



PROFESYONEL MUTFAKLAR İÇİN TASARLANAN YENİ NESİL
FORNERO FIRINLARI



ELEKTRİKLİ FIRIN SERİSİ

ELEKTRİKLİ PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR

ÜRÜN KODU	DIŞ ÇAP	BACA ÇAPI	İÇ ÇAP	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK	SAATLİK ÜRETİM KAPASİTESİ 30 CM'LİK PİZZA (ADET)
FNR.TML-ELK-70	Ø125cm	Ø20cm	Ø70cm	200-250	600	120
FNR.TML-ELK-90	Ø145cm	Ø20cm	Ø90cm	200-250	800	200
FNR.TML-ELK-110	Ø165cm	Ø30cm	Ø110cm	200-250	1000	280
FNR.TML-ELK-130	Ø185cm	Ø30cm	Ø130cm	200-250	1300	360
FNR.TML-ELK-160	Ø215cm	Ø30cm	Ø160cm	200-250	1800	480
FNR.TML-ELK-180	Ø230cm	Ø30cm	Ø180cm	200-250	2250	600

THERMOLINE

KAPI GENİŞLİĞİ	GÜÇ (kw)	FİYAT €
45-28	14	-----
50 -28	14	-----
67-30	14	-----
67-30	26	-----
67-30	26	-----
67-30	26	-----

Elektrikli Sabit Tabanlı Pizza Fırınları

- **Taş tabanlı sabit pişirme sistemi**, pizzaların tabanının dengeli ve kontrollü şekilde pişmesini sağlayarak ideal çıtır taban performansı sunar.
- Yüksek verimli elektrikli ısı üretim sistemi, kısa sürede çalışma sıcaklığına ulaşarak stabil ve güçlü pişirme performansı sağlar.
- Bağımsız üst ve alt rezistans kontrol teknolojisi, pizzanın üst ve alt yüzeyinin hassas şekilde ayarlanarak ideal pişirme dengesi oluşturmasına imkân tanır.
- **0°C – 500°C** arasında ayarlanabilir geniş sıcaklık aralığı, farklı pizza hamurları ve pişirme teknikleri için esnek kullanım sağlar.
- Gelişmiş sıcaklık kontrol sistemi, fırın içindeki ısı seviyesinin stabil şekilde korunmasına yardımcı olur.
- Profesyonel sıcaklık gösterge sistemi, pişirme sıcaklığının kolay ve doğru şekilde takip edilmesini sağlar.
- Yüksek dayanımlı **refrakter taş taban**, pizzanın tabanının ideal kıvamda ve homojen şekilde pişmesini sağlar.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı **taş kubbe** yapısı, fırın içindeki ısının dengeli şekilde dağılmasına yardımcı olur.
- Taş kubbe içerisine entegre edilmiş **rezistans ısıtma sistemi** ve tek kapaklı kapalı pişirme tasarımı, ısının fırın içinde maksimum seviyede korunmasını sağlayarak **enerji verimliliğini** artırır.
- **150 kg/m³** yoğunluk ve **1250°C sıcaklık dayanımına** sahip taş yünü izolasyon sistemi, fırın içindeki sıcaklığın uzun süre korunmasına yardımcı olarak enerji kaybını minimum seviyeye indirir.
- Optimize edilmiş ısı dağılım teknolojisi, fırın içerisinde dengeli sıcaklık oluşmasını sağlayarak tutarlı pişirme performansı sunar.
- Enerji verimli rezistans teknolojisi, yüksek pişirme performansı ile düşük enerji tüketimi sağlar.
- **CE sertifikalı üretim standardı, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite kriterlerine uygun üretim sağlar.**
- Endüstriyel kullanım için tasarlanmış sağlam gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü kullanım sunar.
- Profesyonel mutfaklara uygun kompakt tasarım, restoran ve pizzacılar için alan tasarrufu sağlar.
- Hijyenik paslanmaz çelik gövde yapısı, kolay temizlik ve uzun ömürlü kullanım imkânı sunar.
- Ergonomik kapak ve kullanım tasarımı, yoğun servis saatlerinde pratik ve hızlı kullanım sağlar.
- **Modüler demonte kurulum sistemi**, dar alanlarda kolay taşınma ve yerinde montaj avantajı sağlar.
- Yüksek termal kütleyle sahip taş taban yapısı, **ısının uzun süre korunmasını** sağlayarak **stabil pişirme** performansı sunar.
- Yüksek taşıma kapasiteli tekerlek sistemi, fırının kolay hareket ettirilmesine ve konumlandırılmasına imkân tanır.

Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırını

- Modüler ve demonte kurulum sistemi, dar girişlere sahip alanlarda kolay taşınma ve sahada hızlı montaj imkânı sunar. Uluslararası lojistik ve sevkiyat süreçleri için uygun yapıdadır.
- **380 V endüstriyel elektrik** altyapısı, 3 fazlı bağlantı sayesinde yüksek güç kapasitesi ve kesintisiz çalışma performansı sağlar.
- Uzun ömürlü endüstriyel rezistans teknolojisi, yoğun işletme koşullarında stabil ısı üretimi ve güvenilir kullanım sunar.
- Yüksek sıcaklık performansı, fırının maksimum **500°C** çalışma sıcaklığına ulaşmasını sağlayarak profesyonel pizza pişirme koşullarını oluşturur.
- Ortalama 1–3 dakika pizza pişirme kapasitesi, hızlı servis gerektiren restoran ve pizzacılar için yüksek **üretim verimliliği** sağlar.
- Bağımsız üst ve alt rezistans kontrol sistemi, pişirme sürecinde üst ve alt ısı dengesinin hassas şekilde ayarlanmasına imkân tanır.
- **Motor destekli döner taban mekanizması**, ürünlerin fırın içerisinde eşit sıcaklıkta pişmesini sağlayarak **homojen ve dengeli pişirme** performansı oluşturur.
- Döner taban teknolojisi, yoğun kullanımda dahi her üründe standart kalite ve tutarlı pişirme sonucu elde edilmesine yardımcı olur.
- **5 cm kalınlığında ateş tuğlası taban**, geleneksel taş fırın lezzetini elektrikli sistem ile birleştirerek yüksek ısı depolama ve homojen pişirme performansı sağlar.
- **Refrakter taş kubbe** yapısı, ısının fırın içerisinde dengeli şekilde dağılmasını sağlayarak sıcaklığın uzun süre korunmasına yardımcı olur.
- Tek kapaklı **yalıtımlı fırın sistemi**, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirerek stabil sıcaklık ve yüksek enerji verimliliği sağlar.
- Gelişmiş ısı muhafaza özelliği, fırın kapatıldıktan sonra dahi uzun süre sıcak kalmasını sağlayarak bir sonraki kullanımda hızlı devreye girme avantajı sunar.
- Yüksek termal kütleyle sahip yapı, işletmeler için önemli ölçüde enerji tasarrufu ve **stabil pişirme performansı** oluşturur.
- Çok katmanlı izolasyon teknolojisi, fırın içindeki ısının korunmasını sağlayarak enerji kaybını minimum seviyeye indirir.
- Güçlendirilmiş dış gövde izolasyonu, dış yüzeylerde aşırı ısınmayı engelleyerek güvenli kullanım sağlar.
- Aşırı **yük koruma sistemi**, elektrik sistemini koruyarak güvenli ve kesintisiz çalışma sağlar.
- **Kısa devre koruma** sistemi, elektriksel güvenliği artırarak işletme güvenliğini destekler.
- **Aşırı ısınma koruma sistemi**, fırının güvenli çalışma sıcaklığını kontrol altında tutar.
- Endüstriyel kullanım için tasarlanmış **sağlam gövde yapısı**, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü ve güvenilir kullanım sağlar.
- Profesyonel pizza üretimine uygun tasarım, restoran, pizzacı ve endüstriyel mutfaklarda yüksek performanslı kullanım sunar.

GERÇEK LEZZETLERİN ARKASINDAKİ SIR

FORNERO





TÜNEL FIRIN SERİSİ
ELEKTRİKLİ PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR

ÜRÜN KODU	DIŞ ALAN	BACA ÇAPI	İÇ ALAN	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK	SAATLİK ÜRETİM KAPASİTESİ 30 CM'LİK PİZZA (ADET)
NAJE-75	130X105cm	Ø30cm	75x100cm	200-250	600	300
NAJE-125	155X130cm	Ø30cm	100X125cm	200-250	800	500

NAJE

KAPAK ÖLÇÜSÜ EN - BOY/CM)	GÜÇ (kw)	FİYAT €
67 x 30 cm	16-18 kW	-----
67 x 30 cm	20-24 kW	-----

Gazlı Tünel Tipi Pizza Fırınları

- Tünel tip pişirme haznesi, fırın içerisinde uzun ve **dengeli bir ısı** alanı oluşturarak pizzaların **homojen** şekilde pişmesini sağlar.
- Yüksek verimli gaz brülör sistemi, kısa sürede **yüksek sıcaklığa** ulaşarak stabil ve güçlü pişirme performansı sunar.
- 0°C – **500°C** arasında ayarlanabilir geniş sıcaklık aralığı, farklı pizza türleri ve hamur yapıları için **ideal pişirme** koşulları oluşturur.
- A1 sınıfı atmosferik gaz sistemi, profesyonel mutfaklarda **güvenli ve verimli** kullanım için tasarlanmıştır.
- **Bağımsız alt ve üst ısı** kontrol sistemi, pizzanın üst ve alt yüzeyinin **dengeli** şekilde pişmesini sağlar.
- **Refrakter taş taban**, pizzanın tabanının **çıtır ve homojen** şekilde pişirilmesine yardımcı olur.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı **taş kubbe yapısı**, fırın içindeki ısının dengeli şekilde dağılımını sağlar.
- Optimize edilmiş gaz yanma sistemi, **düşük gaz tüketimi** ile yüksek pişirme performansı oluşturur.
- 150 kg/m³ yoğunluk ve **1250°C** sıcaklık dayanımına sahip **taş yünü izolasyon**, fırın içindeki ısının **uzun süre** korunmasına yardımcı olur.
- Yüksek termal kütleyle sahip yapı, sıcaklığın **stabil** kalmasını sağlayarak **daha verimli** pişirme performansı sunar.
- Tek kapaklı yalıtımlı fırın sistemi, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir.
- Profesyonel baca sistemi, yanma gazlarının **güvenli** şekilde tahliye edilmesini sağlar.
- **CE sertifikalı üretim standardı**, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite kriterlerine uygun üretim sağlar.
- **Modüler demonte kurulum** sistemi, dar alanlarda kolay taşınma ve sahada montaj avantajı sunar.
- Endüstriyel kullanım için güçlendirilmiş gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü kullanım sağlar.

Elektrikli Tünel Tipi Pizza Fırınları

- Tünel tip pişirme haznesi, fırın içerisinde **uzun ve dengeli ısı** alanı oluşturarak pizzaların homojen şekilde pişmesini sağlar.
- **Yüksek performanslı** elektrikli ısıtma sistemi, kısa sürede çalışma sıcaklığına ulaşarak hızlı ve stabil pişirme performansı sunar.
- 0°C –**500°C** arasında ayarlanabilir sıcaklık aralığı, farklı pizza türleri için **ideal pişirme koşulları** sağlar.
- Bağımsız **üst ve alt rezistans** kontrol sistemi, pizzanın üst ve alt yüzeyinin **dengeli şekilde pişirilmesine** imkân tanır.
- Geniş tünel pişirme alanı, aynı anda birden fazla pizza hazırlanmasına olanak sağlayarak üretim kapasitesini artırır.
- **Refrakter taş taban**, pizzanın tabanının **çıtır ve dengeli** şekilde pişmesini sağlar.
- Yüksek sıcaklığa **dayanıklı kubbe** yapısı, ısının fırın içerisinde **eşit** şekilde dağılımına yardımcı olur.
- Optimize edilmiş ısı dağılım sistemi, fırın içerisindeki sıcaklığın **stabil ve dengeli** kalmasını sağlar.
- Yüksek yoğunluklu **izolasyon** sistemi, fırın içindeki ısının korunmasını sağlayarak **enerji verimliliğini** artırır.
- Tek kapaklı pişirme sistemi, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir.
- Profesyonel sıcaklık kontrol sistemi, pişirme sıcaklığının **hassas** şekilde ayarlanmasına imkân tanır.
- Paslanmaz çelik gövde yapısı, **hijyenik ve dayanıklı** kullanım sağlar.
- **CE sertifikalı üretim standardı**, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite kriterlerine uygun üretim sağlar.
- **Modüler demonte kurulum sistemi**, dar alanlarda kolay taşınma ve sahada montaj avantajı sunar.
- Endüstriyel kullanım için tasarlanmış **sağlam yapı**, yoğun işletme koşullarında **uzun ömürlü** kullanım sağlar.



MİNİ FIRIN SERİSİ

GAZLI ODUNLU PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR

ÜRÜN KODU	DIŞ ÇAP	BACA ÇAPI	İÇ ÇAP	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK	SAATLİK ÜRETİM KAPASİTESİ 30 CM'LİK PIZZA (ADET)
Mini-60	Ø90cm	Ø20cm	Ø60cm	80	500	120

MİNİ

KAPI ÖLÇÜSÜ EN x BOY (CM)	KALORİ (kcal)	HARCANAN KALORİ	SAATLİK ODUN TÜKETİMİ	FİYAT €
45/25	20000	14.700 kcal	5 kg/saat	-----







MINİ FIRIN SERİSİ
GAZLI ODUNLU ELEKTRİKLİ PROFESYONEL TAŞ TABANLI
FIRINLAR

ÜRÜN KODU	DIŞ ÇAP	BACA ÇAPI	İÇ ÇAP	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK	SAATLİK ÜRETİM KAPASİTESİ 30 CM'LİK PİZZA (ADET)
Minilux-60	Ø90cm	Ø20cm	Ø60cm	80	500	120

KAPI ÖLÇÜSÜ EN x BOY (CM)	KALORİ (kcal)	HARCANAN KALORİ	SAATLİK ODUN TÜKETİMİ	GÜÇ(kw)
45/25	20000	14.700 kcal	5 kg/saat	6



MINILUX

MÜKEMMEL TANDIR

—LEZZETLERİ İÇİN—



TANDIR OCAĞI

ANADOLUNUN LEZZETİ YENİ TEKNOLOJİYLE BULUŞTU

ÜRÜN KODU	GAZLI TANDIR (kW)	KALORİ (kcal)	ELEKTRİKLİ TANDIR (kW)	İÇ ÇAP	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK
PROTAN-60 ET	6.3	5.400 kcal	10	Ø60cm	125cm	400
PROTAN-80 ET	11.6	10.000 kcal	12	Ø80cm	125cm	500
PROTAN-60 LAVAŞ	6.3	5.400 kcal	10	Ø60cm	125cm	400
PROTAN-80 LAVAŞ	11.6	10.000 kcal	12	Ø80cm	125cm	500

PROTAN

Kapak Genişliği	HARCANAN KALORİ	SAATLİK ODUN TÜKETİMİ	FİYAT €
50	14.700 kcal	5 kg/saat	-----
60	17.640 kcal	6 kg/saat	-----
50	14.700 kcal	5 kg/saat	-----
60	20.580 kcal	7 kg/saat	-----



Tandır Ocağı

Doğal yakıt sistemi, odun, ceviz kabuğu ve benzeri doğal yakıtlarla çalışarak geleneksel tandır lezzeti sunar.

Geniş tandır ağız açıklığı, ürünlerin tandıra **kolay yerleştirilmesini** ve **pratik kullanım** sağlar.

10 cm kalınlığında **refrakter tandır taşı**, yüksek sıcaklıklara dayanıklı yapısı ile **güçlü ısı depolama** kapasitesi oluşturur.

Toplam 12 cm kalınlığa ulaşan **sıvalı iç yapı**, tandır içerisindeki ısının **uzun süre** muhafaza edilmesine yardımcı olur.

Yüksek yoğunluklu **taş yünü izolasyon** sistemi, enerji kaybını minimum seviyeye indirerek **stabil sıcaklık** sağlar.

Refrakter iç hazne yapısı, yüksek sıcaklıklarda dayanıklılık ve **uzun ömürlü kullanım** sunar.

Silindirik tandır gövde tasarımı, ısının hazne içerisinde **dengeli** şekilde dolaşmasını sağlar.

Isıya dayanıklı mozaik dış kaplama, estetik görünüm ve dayanıklı yüzey koruması sağlar.

Mermer üst tabla, **dayanıklı çalışma yüzeyi** oluşturarak profesyonel kullanım avantajı sunar.

Odun ızgara sistemi, yakıtın **verimli yanmasını** sağlayarak tandır içerisinde dengeli ısı üretimi oluşturur.

Küllük çekmecesini, yanma sonrası oluşan külün **kolay ve pratik** şekilde temizlenmesini sağlar.

Optimize edilmiş hava akışı sistemi, yakıtın verimli yanmasını destekleyerek tandır içerisinde **stabil sıcaklık** oluşturur.

Yüksek termal kütleye sahip yapı, tandırın uzun süre sıcak kalmasını sağlar.

Isı muhafaza özelliği, tandır kapatıldıktan sonra bile iç sıcaklığın uzun süre korunmasına yardımcı olur.

Döner tekerlekli hareket sistemi, tandırın istenilen alana kolay taşınmasını sağlar.

Kilitlenebilir tekerlek sistemi, kullanım sırasında tandırın sabit ve **güvenli** şekilde konumlanmasını sağlar.

Endüstriyel kullanım için **güçlendirilmiş** gövde yapısı, yoğun işletme koşullarına uygun dayanıklılık sunar.

Kolay temizlenebilir iç hazne yapısı, hijyenik kullanım ve pratik bakım imkânı sağlar.

Yüksek sıcaklık performansı, tandırın hızlı şekilde çalışma sıcaklığına ulaşmasını sağlar.

Profesyonel tandır pişirme performansı, lavaş, tandır ekmeği ve et tandırı gibi geleneksel ürünler için ideal pişirme koşulları sunar.

Elektrikli Tandır Ocağı

Elektrikli ısıtma sistemi, stabil ve kontrollü ısı sağlayarak **geleneksel tandır pişirme performansını** elektrik enerjisi ile sunar.

Yüksek performanslı rezistans teknolojisi, **kısa sürede** çalışma sıcaklığına ulaşarak hızlı pişirme imkânı sağlar.

0°C – **500°C** arasında ayarlanabilir sıcaklık aralığı, tandır ürünleri için **ideal pişirme** koşulları oluşturur.

Refrakter tandır iç haznesi, yüksek sıcaklıklara **dayanıklı yapısı** ile uzun ömürlü kullanım sağlar.

10 cm kalınlığında refrakter tandır taşı, güçlü ısı depolama kapasitesi ile dengeli ve homojen pişirme performansı sunar.

Toplam 12 cm kalınlığa ulaşan sıvalı iç yapı, fırın içerisindeki ısının uzun süre muhafaza edilmesine yardımcı olur.

Silindirik tandır gövde tasarımı, ısının hazne içerisinde dengeli şekilde dolaşmasını sağlar.

150 kg/m³ yoğunluk ve **1250°C** sıcaklık dayanımına sahip **taş yünü izolasyon**, enerji kaybını minimum seviyeye indirir.

Çok katmanlı **izolasyon** sistemi, tandır içerisindeki sıcaklığın **uzun süre** korunmasını sağlar.

Tek kapaklı tandır sistemi, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir.

Paslanmaz çelik kontrol paneli, **dayanıklı ve hijyenik** kullanım sağlar.

Açma / kapama kontrol sistemi, **kolay ve pratik** kullanım imkânı sunar.

Hassas sıcaklık kontrol ayarı, istenilen pişirme sıcaklığının kolay şekilde ayarlanmasını sağlar.

Termal **güvenlik kesici**, aşırı ısınmaya karşı güvenli kullanım sağlar.

Endüstriyel elektrik altyapısı, yoğun kullanım koşullarında stabil çalışma performansı sunar.

Kolay temizlenebilir iç hazne, **hijyenik** kullanım ve pratik bakım imkânı sağlar.

Isıya dayanıklı dış kaplama, tandırın uzun ömürlü kullanımını destekler.

Döner tekerlekli hareket sistemi, tandırın işletme içerisinde kolay taşınmasını sağlar.

Kilitlenebilir tekerlek sistemi, kullanım sırasında güvenli sabitleme imkânı sunar.

Profesyonel tandır pişirme performansı, **lavaş, tandır ekmeği ve geleneksel tandır** ürünleri için ideal pişirme ortamı oluşturur.

Odunlu Tandır Ocağı

Doğal odun yakıt sistemi, geleneksel tandır lezzetini sağlayarak **otantik pişirme** deneyimi sunar. Yüksek sıcaklık performansı, tandırın kısa sürede **yüksek pişirme sıcaklıklarına** ulaşmasını sağlar. **Silindirik tandır gövde yapısı**, ısının hazne içerisinde **dengeli** şekilde dolaşmasına yardımcı olur. Refrakter tandır iç haznesi, yüksek sıcaklıklara dayanıklı yapısı ile uzun ömürlü kullanım sunar. 10 cm kalınlığında refrakter tandır taşı, güçlü termal kütle oluşturarak ısının uzun süre korunmasını sağlar. Toplam 12 cm kalınlığa ulaşan **sıvalı iç yapı**, tandır içerisindeki sıcaklığın stabil şekilde muhafaza edilmesine yardımcı olur. 150 kg/m³ yoğunluk ve **yüksek sıcaklık dayanımına sahip** taş yünü izolasyon, enerji kaybını minimum seviyeye indirir. Çok katmanlı **izolasyon sistemi**, tandır içindeki ısının **uzun süre** korunmasını sağlar. Odun yakma haznesi, yakıtın verimli şekilde yanmasını sağlayarak **stabil ısı** üretimi oluşturur. Dayanıklı odun ızgara sistemi, yakıtın **dengeli yanmasını** sağlayarak ısı performansını artırır. Küllük çekmecesini, yanma sonrası oluşan külün kolay ve **hızlı** şekilde temizlenmesine imkân tanır. Optimize edilmiş hava akışı sistemi, odunun verimli yanmasını destekleyerek dengeli sıcaklık sağlar. Isıya dayanıklı dış kaplama, tandırın **uzun ömürlü** kullanımını destekler. Mermer üst tabla, **dayanıklı ve estetik** çalışma yüzeyi oluşturur. Tek kapaklı tandır sistemi, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir. Yüksek termal kütleye sahip yapı, tandırın **uzun süre** sıcak kalmasını sağlar. Döner tekerlekli hareket sistemi, tandırın istenilen alana kolay taşınmasını sağlar. Kilitlenebilir tekerlek sistemi, kullanım sırasında **güvenli sabitleme** sağlar. Endüstriyel kullanım için **güçlendirilmiş gövde** yapısı, yoğun işletme koşullarında dayanıklılık sunar. Profesyonel tandır pişirme performansı, lavaş, tandır ekmeği ve et tandırı gibi geleneksel ürünlerin hazırlanması için ideal ortam oluşturur.

FIRIN DİZAYNLARI



KAPLAMA SEÇENEKLERİMİZ

Tüm Fırınlarımızda Geçerlidir



KIRIK SERAMİK

- El işçiliği özel yüzey
- Yüksek Isı Dayanımı
- Geleneksel güçlü görünüm



BOYALI KAPLAMA

- Pürüzsüz ve modern görünüm
- Ral renk seçenekleri
- Kolay bakım avantajı



MOZAİK KAPLAMA

- Parlak ve sık mozaik
- Lüks ve modern görünüm
- Kolay temizlenebilir



AHŞAP KAPLAMA

- Doğal ve sıcak atmosfer
- Dayanıklı ahşap kaplama
- Doğal Görünüm

HER KAPLAMA UYGULAMASI PROJEYE ÖZEL OLARAK TASARLANIR

 **FORNERO**
OVEN

FORZA



JUDE



MASTERLINE



 **FORNERO**
— OVEN —

ANATOLIA



OTANTİK

 **FORNERO**
— OVEN —

NERO





 **FORNERO**
— OVEN —

ROYAL

