



Indice

		Legna / Gas	24
		Pellet / Misto	25
		Cupole Napoli	26
		Gea	27
		Tanganelli	28
		Trofeo 85	29
Rotoforno SU&GIU®	13		
Rotoforno Classico	14	I Rotanti	30
Rotoforno Genius	15	Gli statici	32
Napulé	16	Schema pizze	34
Fisso 120	17	Schede Tecniche	36
		Consumi, canne fumarie e tiraggi	37
Rotazione	18		
Piano Microforato	19		



Turbo / Porta basculante

Predisposizioni / Consolle

Installazione facile

Altri punti di forza

20

23



L'azienda



Sul finire degli anni '80 Ferdinando Marana immagina un forno per pizza a legna o gas, che giri le pizze autonomamente ed abbia il piano cottura sempre caldo. L'obiettivo è accorciare i tempi di attesa e sfornare pizze sempre cotte alla perfezione, da inizio a fine servizio.

Dopo alcuni anni di studio approfondito, nel 1992 nasce Marana Forni e con essa il primo brevetto al mondo di un forno rotante per pizzeria: nasce Rotoforno SU&GIU®.

L'innesto della **tecnologia** in un prodotto così tradizionale come il forno a legna, conquista a tutta prima solo il cuore dei pizzaioli più moderni, ma nel giro di pochi anni di passaparola la rivoluzione è cominciata, fino a diventare la realtà che oggi è presente in **più di 85 Paesi del Mondo**. Le pizze sfornate dai forni Marana ogni giorno sono centinaia di migliaia.

Oggi l'azienda apporta un continuo **sviluppo** nel mondo dei forni per pizza a legna, a gas, a pellet e combinati, con nuovi brevetti ed idee che continuano ad anticipare le esigenze del mercato.







Sostenibilità



Dall'anno 2020, l'azienda ha iniziato un percorso di sostenibilità per migliorare le proprie performance ambientali e sociali, che la porta a redigere un report annuale. Tale report permette di comunicare internamente ed esternamente l'impegno di Marana Forni per la sostenibilità, ed anche di migliorare le proprie attività al fine di contribuire allo sviluppo sostenibile.

Dal 2012 inoltre, il tetto del capannone principale è coperto di pannelli solari.

Certificazioni













see Official Listing



see Official Listin





Perché Marana



- Abbiamo inventato e brevettato il Rotoforno, il primo forno rotante per pizza.
- Abbiamo inventato e brevettato SU&GIU®, l'unico forno rotante con l'alzata del piano cottura.
- I nostri forni sono i più imitati al mondo.
- Non accettiamo compromessi sulla qualità dei materiali.

Siamo sul mercato da 30 anni e siamo in continua evoluzione.

- I nostri forni sono apprezzati in Italia e in più di 85 paesi nel mondo.
- Siamo partner tecnico ufficiale dal 1995 del Campionato Mondiale della Pizza, e di molte altre manifestazioni come ad esempio il Campionato Francese e il Campionato Spagnolo.
- Siamo all'avanguardia nel campo tecnologico, dei materiali, dei rivestimenti e dell'estetica.

Le certificazioni dei nostri prodotti:

- EuropeaCanadiar
 - Canadian Standard Association
 - National Sanitation Foundation
 - Underwriters Laboratories Inc
 - Associazione Verace Pizza Napoletana
- Perché non esiste un solo forno Marana, c'è il tuo Forno Marana, totalmente personalizzabile in base alle esigenze.



I forni Made in Italy presenti in tutta Italia e in 85 paesi del mondo.

La fama mondiale della pizza è espressa nel migliore dei modi grazie alla vocazione internazionale di Marana Forni, che, col sostegno di un team commerciale strutturato e ben radicato in diversi paesi del mondo, permette ai pizzaioli di qualsiasi nazione di poter fare affidamento su servizi e competenze dedicate per realizzare al meglio i propri progetti.

Showroom



Negli showroom Marana Forni nel mondo puoi portare il tuo impasto o la tua materia prima e avere a disposizione i nostri forni. Verrai seguito durante le prove, in modo da trovare la cottura perfetta, il metodo di lavoro che fa per te, eventuali suggerimenti per il tuo locale, o qualunque altra questione tu voglia sottoporci per un servizio completo.

Siamo anche a disposizione per team di pizzaioli, cuochi, scuole del settore che vogliano organizzare corsi professionali presso la sede aziendale, al fine di permettere una formazione specifica sui nostri forni o sulla pizza in generale.







Rotoforno SU&GIU®







Il forno a tre livelli di cottura

Risparmio di combustibile, perfetta cottura anche a temperature più basse, riscaldamento del piano cottura in pochi secondi. SU&GIU® mantiene le caratteristiche del Rotoforno Classico, con l'implementazione dell'alzata del piano.

Cuoce sempre alla temperatura ideale grazie al piano rotante che può alzarsi verso la cupola per cercare temperatura. Inoltre, garantisce minor consumo di combustibile. Se nei momenti di meno lavoro manteniamo sempre una temperatura elevata stiamo In queste circostanze, SU&GIU® permette di mantenere la temperatura più bassa, perché sollevando il piano di cottura le pizze si avvicinano alla cupola dove vi sono tra 40 e 100 °C in più.



Combustioni

Caratteristiche tecniche

MODELLO	Α	В	Capacità pizze Ø 29	Capacità pizze Ø 33	
95	152	152	7	5	
110	180	180	9	7	
130	200	200	13	9	
150	220	220	18	13	

Misure in centimetri con variazione del +/- 1%







PELLET

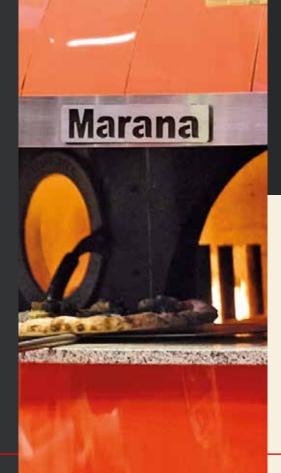


MISTO





Rotoforno **CLASSICO**



Il forno rotante per eccellenza

zaiolo si concentra sulla qualità del proprio lavoro, mentre il forno rotante si occupa di cuocere le pizze. Rotoforno lavora come un aiuto pizzaiolo che dà un segnale sonoro quando finisce la cottura, così il pizzaiolo può infornare le pizze appena farcite a regola d'arte.

È un ciclo di lavoro continuo e lineare.

Il funzionamento del Rotoforno facilita l'attività del pizzaiolo e ne snellisce il lavoro. Pertanto, nelle ore di servizio intenso, Rotoforno porta a servire i clienti più velocemente con una importante riduzione dei tempi d'attesa e l'eliminazione dei tempi morti.



MODELLO	Α	В	Capacità pizze Ø 29	Capacità pizze Ø 33	
85	136	136	5	4	
95	152	152	7	5	
110	180	180	9	7	
130	200	200	13	9	
150	220	220	18	13	

Misure in centimetri con variazione del +/- 1%

Combustioni















Rotoforno GENIUS



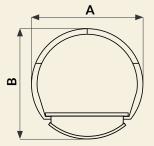
Cottura perfetta in un solo giro

Chiunque può fare una pizza non qualunque.

Mentre Genius cuoce, i pizzaioli non devono far altro che sfornare la pizza che passa davanti e infornarne un'altra al suo posto, poi la seguente e così via. È un ciclo di lavoro continuo e lineare.

Genius gestisce automaticamente i tre algoritmi di tempo, temperatura e potenza fiamma, a seconda del proprio tipo di pizza, e permette di cuocere sempre in un solo giro del piano di cottura. È un fornaio autosufficiente.

Genius sa sempre cosa fare per dare il massimo del risultato, con meno dispendio possibile di combustibile. Sempre più franchising nel mondo usano Genius.



Caratteristiche tecniche

	MODELLO	Α	В	Capacità pizze Ø 29	Capacità pizze Ø 33	
	110	180	180	9	7	
	130	200	200	13	9	
ľ	150	220	220	18	13	

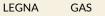
Misure in centimetri con variazione del +/- 1%

Combustioni













Napulé

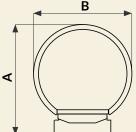


Cuore Partenopeo

Certificato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana sia per combustione a legna che a gas, contiene la pietra lavica del Vesuvio.

Questo forno è frutto dell'intensa attività di collaborazione e sperimentazione che Marana Forni ha condiviso con i maestri pizzaioli napoletani.

Un importante lavoro di squadra in cui l'esperienza partenopea e la tecnologia artigiana aziendale, hanno permesso la nascita di uno strumento unico, che per la sua capacità di mantenere sempre il piano caldo, porta a delle cotture straordinarie anche sui lunghi servizi.



Combustioni

Caratteristiche tecniche

MODELLO	Α	В	Capacità pizze legna	
Napulé	152	176	5 Ø 33cm	7 Ø 33cm

Misure in centimetri con variazione del +/- 2%















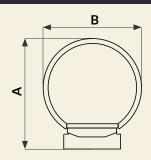
Fisso I20

marana



Cottura sempre perfetta, garantita anche su produzioni molto elevate.

È il risultato di test portati avanti in sede aziendale, in cui sono state utilizzate categoricamente le pietre che hanno reso celebri i forni Marana, per arrivare a questo forno tradizionale adatto a qualunque tipo di pizza.





MODELLO	Α	В	Capacità pizze legna	Capacità pizze gas
Fisso 120	152	176	5 Ø 33cm	7 Ø 33cm

Misure in centimetri con variazione del +/- 2%









.

MISTO





Combustioni



SU&GIU® Alzata del piano cottura



Risparmio di combustibile

La funzione SU&GIU® permette di mantenere una temperatura anche 100°C al di sotto di quella ideale, perché il pizzaiolo può alzare il piano cottura a uno dei due livelli superiori: al primo livello si recuperano circa 40-50 °C, al secondo circa 80-100 °C.

Ci sono momenti calmi durante un servizio in pizzeria in cui si fanno meno infornate, ma il pizzaiolo è obbligato a mantenere sempre la temperatura ideale per poter cuocere adeguatamente.

Alcuni esempi sono: l'ultima mezz'ora del servizio, i servizi non-stop, il pranzo infrasettimanale, il lunedì sera, etc. Se manteniamo sempre una temperatura elevata stiamo consumando combustibile per nulla e, in alcuni casi, si rischia il surriscaldamento del piano di cottura con conseguente bruciatura delle pizze.

Grazie a **SU&GIU®**, brevetto Marana Forni, potete regolare l'altezza del piano cottura per scegliere la **giusta temperatura** di cui la vostra pizza necessita.





Piano microforato



Cottura perfetta

Cottura fragrante e recupero rapido del calore, grazie alla particolare finitura di cui è costituita la superficie del piano cottura.

Gli alveoli della microforatura mantengono la pizza leggermente "sollevata", permettendole di **rilasciare l'umidità e la farina**. Inoltre, la superficie totale è maggiore a quella di un piano liscio, quindi l'esposizione all'irraggiamento è più elevata, con conseguente recupero rapido del calore.

Disponibile anche liscia per gli amanti della tradizione.











Turbo legna

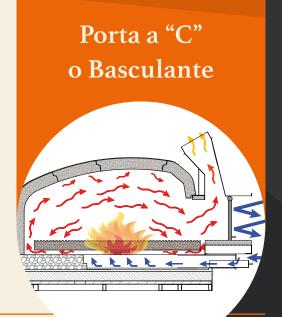
Il 33% del calore che sviluppa la legna nel forno è prodotto dalla brace, e nei servizi più intensi può essere portata sotto il piano di cottura per mantenerlo caldo. Grazie al Turbo Legna, il sistema di riscaldamento brevettato nel 1995, le braci vengono usate come fonte di calore supplementare: più resa e più risparmio. Quando la brace diventa cenere, cade in un cassetto, aiutando il pizzaiolo a tenere il forno pulito.

Turbo gas

Un bruciatore posto sotto il piano di cottura che ottimizza il riscaldamento e massimizza la resa del gas riducendo i costi e mantenendo il piano caldo.

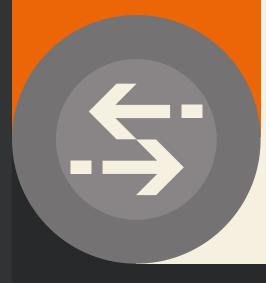
Risparmio energetico

Risparmio energetico e mantenimento del calore, ecco le funzioni delle porte dei forni Marana: sono tagliate in alto in modo da far entrare l'ossigeno di cui ha bisogno il fuoco per bruciare, ma senza passare sul piano di cottura. Si possono usare nei momenti di lavoro meno intenso, oppure nelle fasi di riscaldamento del forno, quando non vi è bisogno di infornare e sfornare in continuazione. Nei modelli rotanti si usano in combinazione alla presa d'aria sotto il forno che permette un circolo ottimale di calore.





Predisposizioni



É facile passare da un forno ad un altro

Possibilità di trasformare facilmente il forno da una combustione ad un'altra, o da un modello ad un altro. Per esempio, si può acquistare un Rotoforno a legna e dopo anni trasformarlo a gas, e viceversa. Oppure passare da un Rotoforno Classico a un Rotoforno Genius, senza difficoltà.

Intuitive e pratiche

Le consolle sono provviste di un joystick e/o semplici bottoni a seconda del modello e sono costruite per avere sottomano tutti i comandi del forno in modo semplice e veloce.

La consolle Patch offre un'immediata sostituzione della consolle principale, per poterla cambiare in caso di bisogno. É sufficiente scollegare un cavo e collegarne un altro, in pochi secondi, senza attrezzi e con una sola mano.







I nostri forni possono essere installati ovunque

I nostri forni possono essere consegnati preinstallati, oppure possono essere installati in loco, permettendo la messa in opera anche in ambienti con passaggi di soli 70 cm di larghezza.

L'efficienza prima di tutto

Il corpo di cottura dei forni Marana possiede le caratteristiche di resistenza meccanica e resistenza all'usura, con una capacità elevata di accumulo e tenuta di calore e un irraggiamento elevato.

3.200 kg/m3 contro i circa 1.800/2.200 km/m3 di un refrattario comune. Tre volte più resistente all'usura rispetto al porfido.

Pietre ad alta efficienza



Altri punti di forza



Le caratteristiche che rendono unici i nostri forni

- Con SU&GIU® è facile cuocere diversi tipi di pizze, sfruttando le differenti temperature date dall'alzata del piano cottura. Inoltre, si può fare cucina ad un livello del piano, e pizza ad un livello più elevato.
- Esistono forni eterni? Un forno efficiente permette un risparmio economico e una maggiore longevità: Marana crea dei prodotti in cui, durante tutta la vita del forno, le parti d'usura possono essere cambiate velocemente ed economicamente, senza dover smontare il forno intero. Ogni pezzo è duraturo e sostituibile facilmente.
- Il pizzaiolo può dedicarsi alla pizza: l'apertura, la farcitura, l'estetica. Il forno diventa ergonomico, lo avvisa quando il tempo di cottura finisce, le pizze pronte sono da sfornare e quelle appena create da infornare, nel massimo benessere psicofisico.

Eliminazione dei tempi morti e cottura ottimale.

Quando in un ristorante il forno da pizza è in vista, spesso si tratta di uno strumento di lavoro bello ma già visto. Le cupole dei forni Marana hanno un ventaglio di scelta di 2.000 colori, ma possono anche essere personalizzate dal cliente per farle diventare un pezzo unico al mondo.







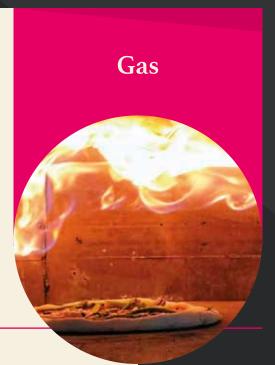
La tradizione

Combustibile per eccellenza, la legna migliore per le cotture è quella asciutta e stagionata (15-20% di umidità), preferibilmente di legno duro (rovere, faggio, olivo). In alternativa esistono in commercio degli ottimi bricchetti di legna compressa.

Praticità

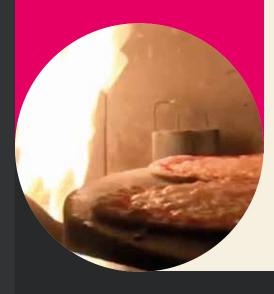
Il Sistema Completo Gas MRN è un impianto di cottura che comunica con la consolle del forno e può mantenere automaticamente la temperatura desiderata attraverso 5 livelli di fiamma di cottura.

È un sistema intelligente che **abbassa la fiamma ma non la spegne mai**, cosicché tutte le cotture delle pizze avvengono sempre in presenza di fiamma, ad effetto legna, lunga e luminosa.





Pellet



Pratico ed ecologico

Il pellet a differenza della legna comune, produce pochissimo fumo e fuliggine e brucia autonomamente a diverse intensità di fiamma grazie al sistema brevettato da Marana Forni. La sua resa calorica è superiore alla legna e la sua fiamma è chiara, combinando la tradizione della cottura a legna con la comodità del gas. È una biomassa e quindi più ecologico.

Tradizione e praticità insieme

La tradizione della legna e la praticità del gas in un'unica soluzione. Da utilizzare in alternativa l'uno all'altro. I bruciatori gas possiedono una fiamma ad effetto legna, lunga e luminosa.





Cupole Napoli



Cupole Napoli Ral

Un ventaglio di scelta tra le 2.000 gradazioni di tutta la scala RAL, e per ognuna di esse l'ulteriore scelta è tra lucido e opaco. Le cupole RAL vengono installate sul posto già colorate.



ALIMENTAZIONE







GAS **LEGNA**

MISURE: 85 - 95 - 110 - 130 MODELLI:

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

Cupole Napoli Grezze

Una "tela bianca" su cui sbizzarrirsi in chiave rustica o contemporanea. Per esempio ci si può allestire un mosaico, oppure crearci dei graffiti, o dipingerla con colori vari, come pare e piace!



ALIMENTAZIONE





GAS



MISTO

LEGNA

MISURE: 85 - 95 - 110 - 130 - 150 **MODELLI:**

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

Cupole Napoli Colors

Sette diverse colorazioni a scelta, in metallo smerigliato dai riflessi cangianti a seconda delle luci del proprio locale. Per un forno originale, dal carattere inconfondibile.



ALIMENTAZIONE







GAS **LEGNA** MISTO

MISURE: 85 - 95 - 110 - 130

MODELLI:

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



Gea

Un'astronave o un forno?

2.500 kg sospesi in una bolla, un look che richiama alla mente le **antiche fonderie** di inizio del secolo scorso, un particolare finissaggio siderurgico.

Se incontri GEA in un locale non puoi non notarlo, potrebbe sembrare un'illusione ottica. GEA può essere sospeso al soffitto, oppure ad un braccio autoportante. Possiede un piano cottura di 150 cm, caratterizzato da un'elevata capacità produttiva.

Unico forno rotante con fiamma ad ambo i lati, nasce sul finire degli anni 2000 per soddisfare la richiesta di un committente cinese, che desiderava un forno che potesse ricordare una cipolla.

ALIMENTAZIONE







LEGNA GAS MISTO

MODELLI:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius





MISURE: 150

Tanganelli

Un elemento di convivialità

Posizionato al centro di ristoranti come una sorta di focolare simbolo di convivialità, il rito del fare la pizza diventa il vero protagonista della scena e i commensali saranno gli spettatori di questo "cooking show".

Nato dalla creatività dell'architetto Andrea Tanganelli, vincitore del concorso indetto da Marana Forni in collaborazione con il TAeD dell'Università degli Studi di Firenze, è un rivestimento innovativo e tradizionale al tempo stesso.

Tanganelli può essere installato ovunque, perchè può passare per qualunque accesso di soli 70cm di larghezza.

ALIMENTAZIONE

MISURE: 110, 130, 150







LEGNA

GAS MISTO

MODELLI:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius







Un piccolo grande gioiello

Ideale in una boutique, un food truck, zone gastronomiche, o perché no, da supporto a fianco di un forno più grande per pizze gourmet, senza glutine, pane o piatti da cucina.

Trofeo è un piccolo forno dal grande impatto.

Poco più grande di un essere umano, sa essere camaleontico ed adattarsi sia ad ambienti rustici che tradizionali con qualunque colore.



ALIMENTAZIONE







LEGNA

AS

MISTO

Rotoforno Classico





MISURE: 85

Pietre

3.200 kg/m3: elevatissime performance di accumulo, cessione e recupero di calore

Combustioni

Legna, gas, pellet o misti

Piano microforato

Cottura fragrante e recupero rapido del calore

TURBO legna o gas

Riscaldamento addizionale sotto il piano cottura

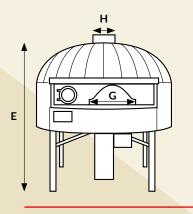
Consolle

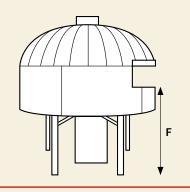
Intuitiva, pratica, sostituibile in pochi secondi

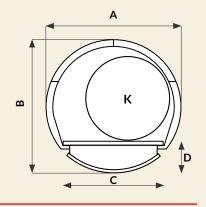




Forni rotanti







A Larghezza Forno E Altezza Forno

B Profondità Forno F Altezza Piano Lavoro

C Larghezza Frontale G Larghezza Bocca

D Profondità FrontaleH Diametro Scarico Fumi

Dimensioni e consumi dei modelli

MODELLO	Н	Α	В	С	D	E	F	G	K - CAPACITÀ PIZZE		PESO kg
85	Ø 20	136	136	91	30	195*	120*	46	Ø 29cm x5	Ø 33cm x4	770
95	Ø 20	152	152	100	33	187*	120*	45	Ø 29cm x7	Ø 33cm x5	940
110	Ø 20	180	180	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x9	Ø 33cm x7	1400
130	Ø 20	200	200	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x13	Ø 33cm x9	1710
150	Ø 20	220	220	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x18	Ø 33cm x13	2170

Misure in cm con variazione +/- 2% (*) Misura variabile a richiesta.

Caratteristiche Elettriche	VOLT	HERTZ	POTENZA MOTORI			
Caratteristiche Elettriche	220/230 - MONOFASE	50/60	ROTO = 0,13 kW	ROTO SU&GIU = 0,46 kW		
Caratteristiche Impianto del Gas	PRESSIONE	RICHIESTA	Ø ATTACCO BRUCIATORE GAS			
	METANO - 20 Mbar	GPL - 37 Mbar	¾ POLLICE - ATTACCO MASCHIO			

MODELLO	COI	NSUMO ORAF	RIO - RISC	CALDAMENTO	CONSUMO ORARIO - COTTURA					
	LEGNA kg	LEGNA kg METANO m³ GPL kg PELLETS kg kW LE		LEGNA kg	METANO m ³	GPL kg	PELLETS kg	kW		
85	5,4	2,1	1,5	-	20,0	2,2	0,8	0,6	-	8,0
95	7,5	2,9	2,1	-	27,0	2,7	1,0	0,7	-	9,1
110	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	3,3	1,3	0,9	2,5	12,3
130	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	4,6	1,8	1,3	3,5	17,1
150	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	5,3	2,1	1,5	4,0	19,6

QUANTITÀ D'ARIA PER LA COMBUSTIONE PER kW

LEGNA = 4 m³

 $GAS = 2 m^3$



Pietre

3.200 kg/m3: elevatissime performance di accumulo, cessione e recupero di calore

Combustioni

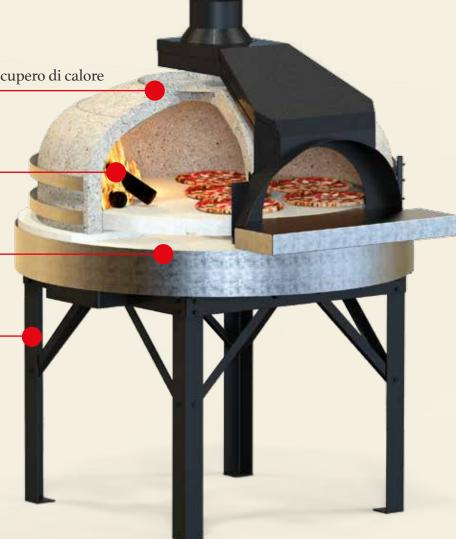
Legna, gas o misto

Piano cottura

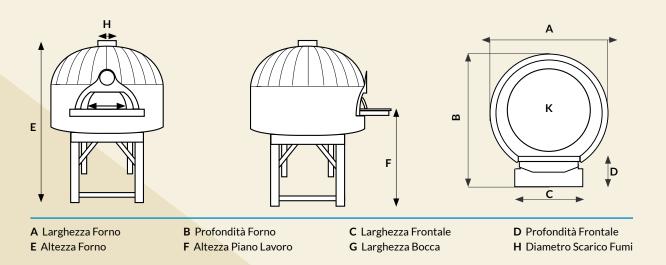
Microforato o liscio, sempre supercaldo

Certificato AVPN

Sia legna che gas



Forni statici



Dimensioni e consumi dei modelli

MODELLO	Н	Α	В	С	D	E	F	G	K - CAPACITÀ PIZZE		PESO kg
Napulé	Ø 20	152	176	84	36	194	115	47	LEGNA = Ø 33cm x5	GAS = Ø 33cm x7	1105
Fisso 120	Ø 20	152	176	84	36	194	115	47	LEGNA = Ø 33cm x5	GAS = Ø 33cm x7	1105

Misure in cm con variazione +/- 2% (*) Misura variabile a richiesta.

Caratteristiche Impianto del Gas	PRESSIONE	RICHIESTA	Ø ATTACCO BRUCIATORE GAS
	METANO - 20 Mbar	GPL o simili - 37 Mbar	¾ POLLICE - ATTACCO MASCHIO

MODELLO	CONSUM	O ORARIO - RI	SCALDA	MENTO	CONSUMO ORARIO - COTTURA				
	LEGNA kg	METANO m ³	GPL kg	kW	LEGNA kg	METANO m ³	GPL kg	kW	
Napulé	7,5	2,9	2,1	27,0	2,7	1,0	0,7	9,1	
Fisso 120	7,5	2,9	2,1	27,0	2,7	1,0	0,7	9,1	

QUANTITÀ D'ARIA PER LA COMBUSTIONE PER kW	LEGNA = 4 m ³	GAS = 2 m ³
---	--------------------------	------------------------



Modello

















Modello



7 Pizze

29







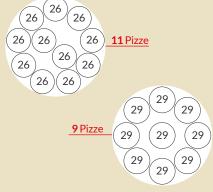






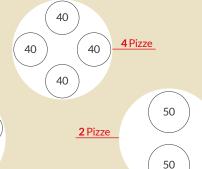


Modello IIO









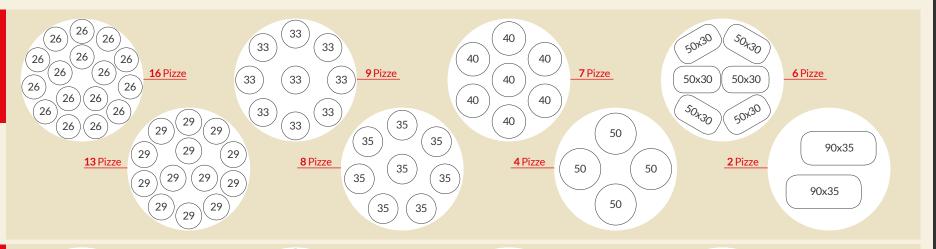




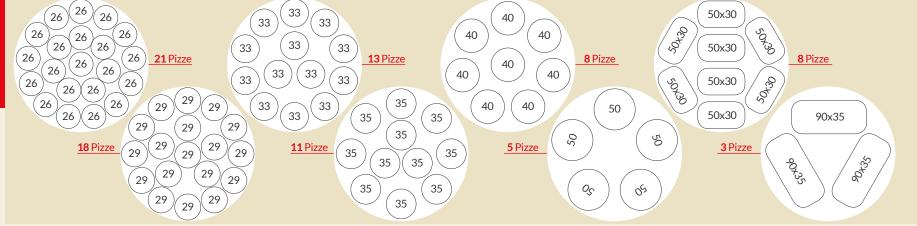




Modello I3O



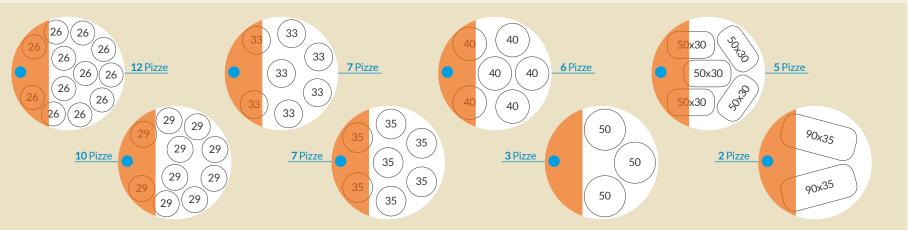
Modello I5O



Modello Napulé e Fisso 120

Bruciatore Gas

Fuoco legna



Informazioni tecniche, pesi e misure

Rotoforno SU&GIU

Rotoforno Classico

Rotoforno Genius

Modello	Peso	Dimensioni esterne (profondità x larghezza) variazione del +/- 1%	Ø Canna Fumaria LEGNA (suggerito)	Ø Canna Fumaria GAS (suggerito)	
85	770 kg	136x136	20/25 cm	20 cm	
95	940 kg	152x152	20/25 cm	20 cm	
110	1400 kg	180x180	20/25 cm	20 cm	
130	1710 kg	200x200	20/25 cm	20 cm	
150	2170 kg	220x220	20/25 cm	20 cm	

Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

Trofeo

Gea

Tanganelli

Modello	Peso	Dimensioni esterne (profondità x larghezza) variazione del +/- 1%	Ø Canna Fumaria LEGNA (suggerito)	Ø Canna Fumaria GAS (suggerito)	
Trofeo 85	800 kg	140x142	20/25 cm	20 cm	
Gea 150 sospeso	2600 kg	220x220	40 cm	40 cm	
Gea 150 autoportante	3200 kg	274x230	40 cm	40 cm	
Tanganelli 110	1730 kg	210x210	20/25 cm	20 cm	
Tanganelli 130	2055 kg	230x230	20/25 cm	20 cm	
Tanganelli 150	2540 kg	250x250	20/25 cm	20 cm	

Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

Fisso 120 Napulé

Modello	Peso	Dimensioni esterne (profondità x larghezza) variazione del +/- 1%	Ø Canna Fumaria LEGNA (suggerito)	Ø Canna Fumaria GAS (suggerito)	
Fisso 120	1105 kg*	176x152	20 cm	20 cm	
Napulé 120	1105 kg*	176x152	20 cm	20 cm	

^{*} Il peso del rivestimento è di soli 60 kg.



Consumo orario dei combustibili

MODELLO	RISCALDAMENTO					(COTTURA	A		
	LEGNA kg	METANO m³	GPL kg	PELLETS kg	kW	LEGNA kg	METANO m³	GPL kg	PELLETS kg	kW
85	5,4	2,1	1,5	-	20,0	2,2	0,8	0,6	-	8,0
95 / Fissi	7,5	2,9	2,1	-	27,0	2,7	1,0	0,7	-	9,1
110	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	3,3	1,3	0,9	2,5	12,3
130	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	4,6	1,8	1,3	3,5	17,1
150	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	5,3	2,1	1,5	4,0	19,6

Il consumo orario è calcolato come dato medio, con il forno a regime ed è soggetto a diverse variabili, tra le quali ad esempio: resa del combustibile, percentuale di umidità della legna, pressione del gas, esperienza e capacità di chi manovra il forno, qualità del tiraggio, fiamma scelta per la cottura (Forno Napulé)

Resa media dei combustibili

LEGNA: 1 kg = 3,7 kW

GAS METANO: 1 m³ = 9,5 kW

GAS GPL: 1 kg = 13,1 kW

PELLETS: 1 kg = 4,9 kW

A richiesta degli installatori possiamo fornire lo studio fumi eseguito da IMQ in base allo standard DIN 18891

Canne fumarie e schede tiraggi

MODELLO	TEMPERATURA FUMI SCARICO	TIRAGGIO CAMINO	CONDOTTO FUMI RACCORDO FUMI	EMISSIONE FUMI m³ PER ORA
85	Max: 206 °C Media: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
95 / Fissi	Max: 206 °C Media: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
110	Max: 206 °C Media: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
130	Max: 214 °C Media: 157 °C	15 Pa	Ø 200mm	235
150	Max: 205 °C Media: 134 °C	15 Pa	Ø 200mm	263

 $Per\ il\ gas\ deve\ essere\ garantita\ una\ portata\ d'aria\ di\ almeno\ 2\ m^3/\ h\ per\ kW\ installato, a\ prescindere\ dal\ tipo\ di\ gas.$





Marana Forni nel mondo



Marana Forni è sponsor tecnico ufficiale dei principali eventi dedicati al mondo della pizza e partecipa a fiere e manifestazioni nei 5 continenti.

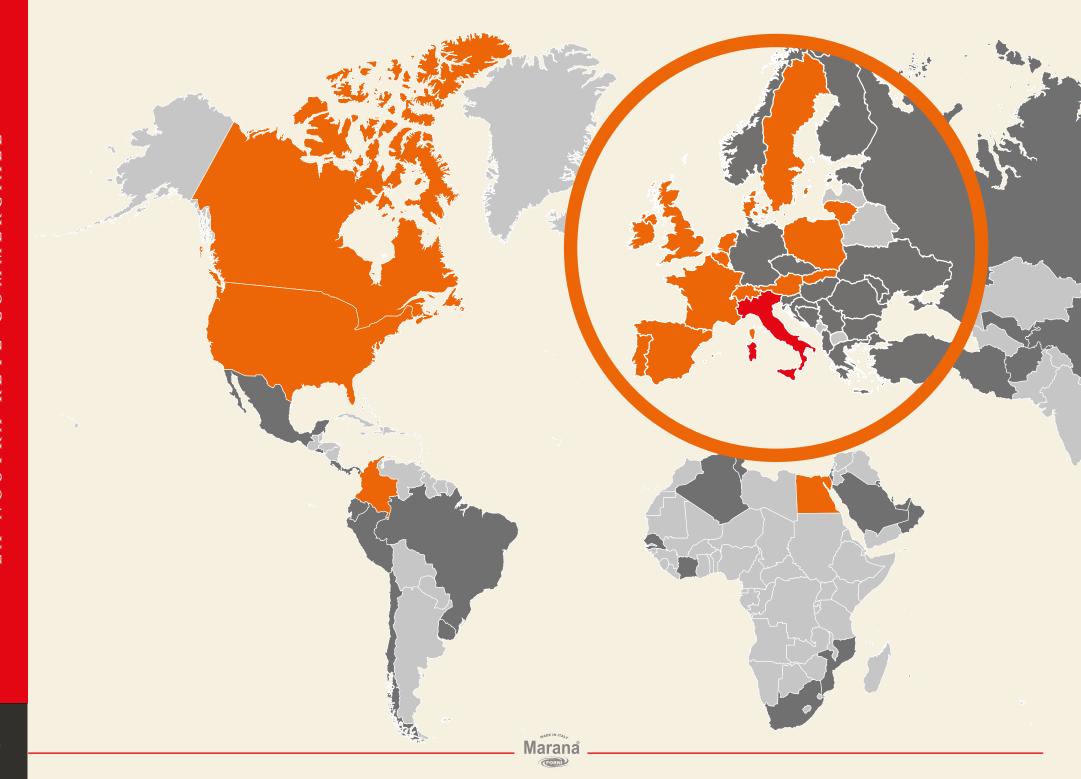
Contatta il nostro ufficio commerciale per avere informazioni aggiornate in merito agli eventi presso i quali sono presenti i forni Marana e vieni a vedere e a provare i nostri forni di persona.

Gli showroom Marana nel mondo inoltre, sono sempre a disposizione dei clienti: puoi portare il tuo impasto o la tua materia prima e avere a disposizione i nostri forni.

Sarai seguito durante le prove, in modo da trovare la cottura perfetta, il metodo di lavoro ideale ed eventuali suggerimenti per il tuo locale.









SIAMO PRESENTI IN 85 PAESI NEL MONDO

Afghanistan Albania Algeria Andorra Antille Olandesi

Arabia Saudita

Armenia Australia Austria **Bahamas**

Belgio Bosnia-Erzegovina

Brasile Bulgaria Cambogia Canada Cile

Cina Colombia

Corea del Sud Costa d'Avorio

Costa Rica Croazia

Danimarca Ecuador

Egitto

El Salvador Emirati Arabi Uniti Estonia Filippine Finlandia

Francia Germania

Giappone Grecia

Guadalupa

Indonesia Iran

Irlanda

Israele Italia Kosovo Kuwait

Lituania

Lussemburgo Malesia Malta

Messico Moldavia Mozambico

Nuova Caledonia

Norvegia Nuova Zelanda

Oman Paesi Bassi

Panama

Perù Polonia Portogallo Qatar

Regno Unito Rep. Ceca

Rep. San Marino

Romania Russia Senegal Serbia Seychelles Singapore

Slovacchia Slovenia

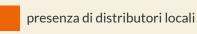
Rep. del Sudafrica

Spagna Svezia Svizzera Thailandia Tunisia Turchia Ucraina Ungheria

Uruguay

USA

Uzbekistan





presenza di forni Marana











Crea il tuo prossimo forno Marana

	Modello	Combustione	Extra	Rivestimenti	Lato fiamma
Rotoforno SU&GIU®	□ 95 □ 110 □ 130 □ 150	Legna Gas Pellet Misto	□ Porta risp. Energetico☑ Predisposizioni□ Turbo legna o gas	☐ Cupola Napoli ☐ Gea ☐ Tanganelli	☐ Destro ☐ Sinistro
Rotoforno Classico	95 95 110 130 150	☐ Legna ☐ Gas ☐ Pellet ☐ Misto	□ Porta risp. Energetico☑ Predisposizioni□ Turbo legna o gas	☐ Cupola Napoli☐ Gea☐ Tanganelli☐ Trofeo	☐ Destro ☐ Sinistro
Rotoforno Genius	☐ 110 ☐ 130 ☐ 150	☐ Legna ☐ Gas ☐ Misto	□ Porta risp. Energetico✓ Predisposizioni✓ Turbo legna o gas	☐ Cupola Napoli ☐ Gea ☐ Tanganelli	☐ Destro ☐ Sinistro
Napulé	UNICO	☐ Legna ☐ Gas	□ Porta risp. Energetico□ Piano liscio□ Piano microforato	☐ Cupola Napoli	☐ Destro ☐ Sinistro
Fisso 120	UNICO	☐ Legna ☐ Gas	☐ Porta risp. Energetico☐ Piano liscio☐ Piano microforato	☐ Cupola Napoli	☐ Destro ☐ Sinistro



Dicono di noi

Recensioni dai nostri social.

Ecco a te un signor forno. Se trovi questo forno in una pizzeria vuol dire che chi fa la pizza è un grande pizzaiolo.

Michele Scopelliti

Ottimo, pratico e soprattutto un aiuto. Chi critica a priori è uno sciocco: provatelo e poi ne riparliamo, ve lo dico io che ero scettico. Lo consiglio, per esperienza diretta.

Massimo Di Pasquale

È un forno che fa numeri... e non ti lascia mai a piedi.

Fabio Mastino

Corrado Caporali

Antonio Davalos

É passato quasi un anno. Grazie. Il forno è una meraviglia, ho fatto quasi il doppio dell'anno precedente.

Walter Icardi

Ho provato in azienda quello per la pizza napoletana con il nuovo bruciatore a gas e devo dire che è ottimo, provato anche a legna ed è la stessa cosa. **Lo consiglio**, parola dei gemelli Fusco.

Danilo Fusco

Il forno rotante ti risolve i problemi e non pochi ... io ne ho due da circa 7 anni e me li sono ripagati in una stagione estiva.

Ho acquistato un forno rotante SU&GIU 130 per pizza napoletana è un missile, sono contentissimo!

Riccardone pizza

Ditta molto seria con prodotti di altissima qualità anche dal punto di vista dell'assistenza. Per me, che sono nel settore ristorazione e pizzerie, sono i numeri uno. Non c'è un'altra azienda come Marana Forni.

Sono 18 anni che lavoro con il forno SU&GIU, eccezionale resistente e pratico, grazie.

Claudio Palumbo

Da quando ho provato questi forni, non sono più riuscito a farne a meno.

Attilio Albachiara

Ho acquistato il forno II anni fa. Che dire, una sola parola: **ECCELLENTE**.

Teo Lanzillotti

Forni Marana: una garanzia. Ho mangiato tante pizze nella mia vita e sinceramente per quel che riguarda la cottura, solo i forni Marana mi hanno dato soddisfazione. Continuate così, portate in alto il Made in Italy nel mondo.

Raffaella Ordituro

Ottimi forni a partire da quello rotante fino al Napulé.

Michele Montesarchio



Via Turbina, 98 - 37139 Verona - ITALY Tel. +39 045 67 04 503 - Fax +39 045 71 56 118 Skype contact: maranaforni info@maranaforni.it - www.maranaforni.it











