



WOOD *forni Napoli* GAS



Manna Forni®
Neapolitan Handmade Oven
NAPOLI

2022

I SARTI DEI FORNI

Da oltre 30 anni al servizio dei pizzaioli

...

*per realizzare **opere d'arte** su misura!*

Siamo un gruppo dinamico ed innovativo di artigiani imprenditori Napoletani costruttori di forni mobili e fissi alimentati a legna o a gas interamente realizzati a mano, nel rispetto della più antica tradizione.

THE FURNACE TAILORS

*For over 30 years serving **pizza chefs***

...

*to create custom-made **art-works!***

We are a dynamic and innovative group of Neapolitan entrepreneurs builders of mobile and fixed ovens powered by wood or gas completely built by hand, respecting the most ancient tradition.

LES TAILLEURS DES FOURS

*Depuis plus de 30 ans au **service des pizzaioles***

...

*pour créer des **uvres d'art** sur mesure!*

Nous sommes un groupe dynamique et innovant d'entrepreneurs napolitains constructeurs de fours mobiles et fixes entièrement alimentés au bois ou au gaz à la main, dans le respect de la plus ancienne tradition.



APPROVATO

VERA
PIZZA



NAPOLETANA

APPROVED

Manna Forni

FORNO A LEGNA, GAS O COMBINATO

È realizzato nel nostro laboratorio, poggia su di uno stand metallico di supporto ed è trasportato finito e pronto all'uso presso la destinazione prescelta.

La mobilità di questo forno favorisce eventuali cambi di collocazione dello stesso evitando così nuovi costi di costruzione.

Le tecniche di costruzione sono le medesime di un forno fisso e la sua progettazione ne garantisce un risultato perfetto, la sola differenza è la struttura di sostegno.

È fornito completo di rivestimento a scelta del cliente tra quelli da noi proposti.

È disponibile con alimentazione a legna, a gas o combinato legna/gas.

Su richiesta costruiamo forni fissi a domicilio.

WOOD FIRED OVEN, GAS BURNER OR COMBINED OVEN

The mobile oven is made in our factory on metal stand support.

The oven can be moved to the final destination ready to use!

Thanks to the mobile oven the customer is free to change the position or the oven's location without any other costs. The building method is the same for fixed oven, the only one difference is the support stand. The mobile oven is provided with coating available in different colors or sizes. It is available in three different options:

Wood Fired, Gas Burner or combined wood-fired/gas burner.

If the mobile oven can't enter in your restaurant or pizzeria, no problem, we can build it locally on site.

FOUR À BOIS, GAZ OU COMBINÉ

Il est fabriqué dans notre laboratoire, il repose sur un support métallique et est transporté fini et prêt à l'emploi à la destination choisie. La mobilité de ce four favorise tout changement dans son emplacement, évitant ainsi de nouveaux coûts de construction. Les techniques de construction sont les mêmes que celles d'un four fixe et sa conception le garantit un résultat parfait, la seule différence est la structure de support.

Il est fourni complet avec un revêtement choix du client parmi ceux que nous proposons.

Il est disponible avec approvisionnement en bois, gaz ou combiné bois / gaz.

Sur demande, nous construisons des fours fixes à la maison.



RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI
AVERAGE YIELD OF FUELS
RENDEMENT
MOYEN DES COMBUSTIBLES

LEGNA WOOD BOIS 1 kg= 3,7 kw	GAS METANO METHANE GAS GAZ NATUREL 1 m³= 9,5 kw	GAS GPL LPG GAS GAZ GPL 1 kg= 13,1 kw
---------------------------------------	--	--



SPEDIZIONE ED IMBALLAGGIO

Siamo in grado di consegnare con cura e precisione il forno ovunque in tutto il mondo. Grazie ad un attento imballaggio siamo in grado di evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto via mare o su strada, utilizzando gabbie di legno-box in grado di offrire elevati standard di protezione. Forniamo anche una copertura assicurativa per garantire assistenza ai nostri clienti, anche nei casi più disperati. Per il mercato nazionale grazie alla collaborazione con professionisti del settore, siamo in grado di consegnare in ogni luogo ed in ogni condizione.

SHIPPING AND PACKAGING

We are able to deliver your oven carefully and accurately everywhere to all over the world. Thanks to very strong packaging process we are able to avoid any damages during the sea or road transport. We can also containerize your oven into the wood-box to save it from whatever risks. We also provide all risks insurance policy to help our customers to avoid any lost or risk. For the national market, thanks to the collaboration with the best freight forwarder, we can deliver it everywhere.

EXPÉDITION ET EMBALLAGE

Nous pouvons livrer le four avec soin et précision partout dans le monde. Merci à un emballage soigné nous sommes en mesure d'éviter tout dommage lors du transport maritime ou sur la route, en utilisant des cages en bois qui offrent des normes élevées de protection. Nous offrons également une couverture d'assurance pour garantir l'assistance à nos clients, même dans les cas plus désespéré. Pour le marché national grâce à la collaboration avec des professionnels de l'industrie, nous sommes en mesure de livrer en tout lieu et en toute condition.

TRATTAMENTO
DI FUMIGAZIONE

TRAITEMENT
PAR FUMIGATION

FUMIGATION
TREATMENT



IT

La fumigazione è un trattamento termico o chimico cui si sottopone il legname utilizzato per imballaggio. A causa della predisposizione del legno ad ospitare parassiti, muffe e organismi infestanti, si è reso necessario regolamentare gli scambi internazionali al fine di ridurre la possibilità di diffusione di tali parassiti e salvaguardare l'ambiente e il patrimonio forestale mondiale.

EN

Fumigation is a thermal or chemical treatment which wood used for packaging undergoes. Due to the predisposition of wood to host parasites, molds and pests, it was necessary to regulate international exchanges in order to reduce the possibility of spreading these parasites and safeguard the environment and the forest heritage world.

FR

La fumigation est un traitement thermique ou chimique que subit le bois utilisé pour l'emballage. En raison de la prédisposition du bois à héberger des parasites, des moisissures et des ravageurs, il était nécessaire de réglementer échanges internationaux afin de réduire la possibilité de propagation de ces parasites et de sauvegarder l'environnement et le patrimoine forestier monde.

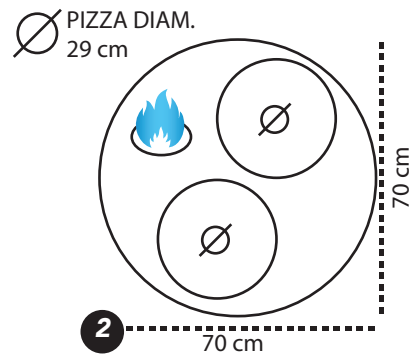
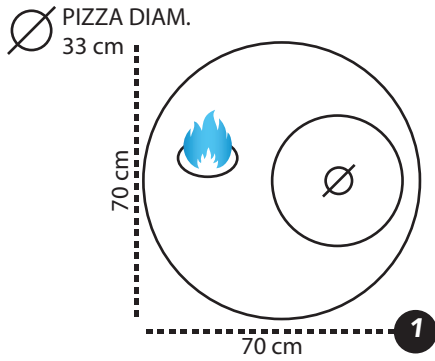
CAPACITA'

CAPACITY

CAPACITE'

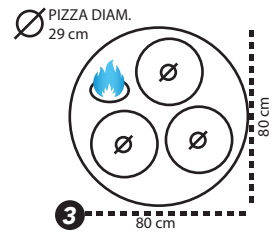
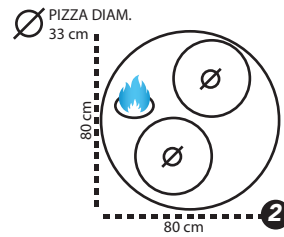
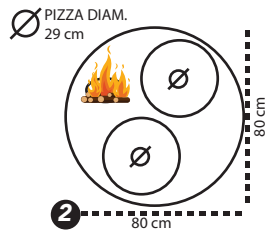
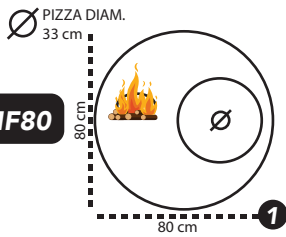
mod. MF70

GAS
GAZ



mod. MF80

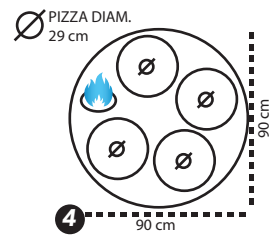
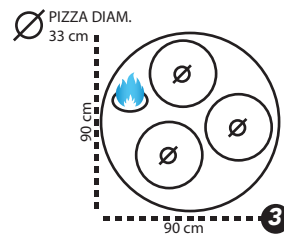
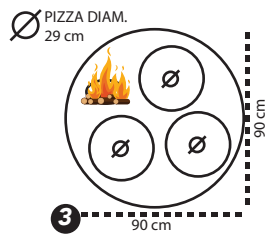
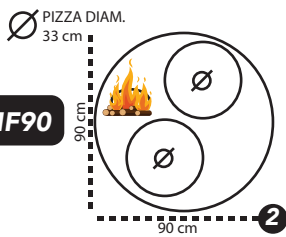
LEGNA
WOOD
BOIS



GAS
GAZ

mod. MF90

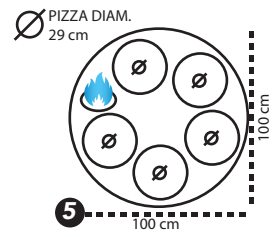
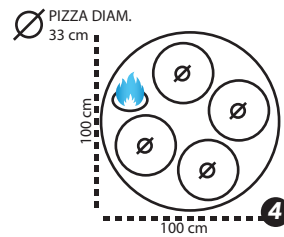
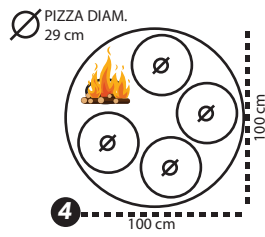
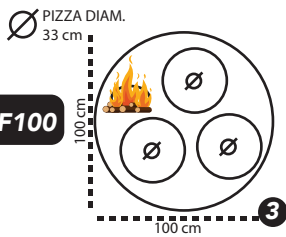
LEGNA
WOOD
BOIS



GAS
GAZ

mod. MF100

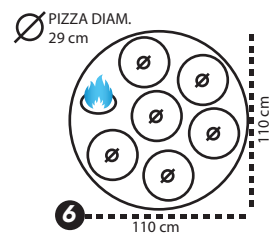
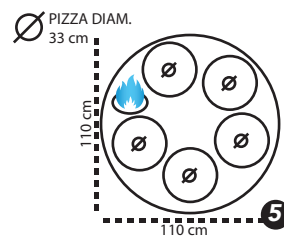
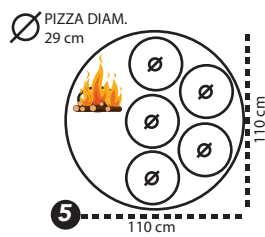
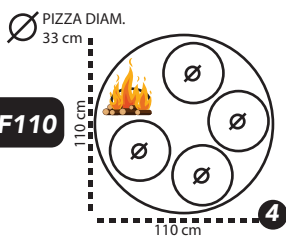
LEGNA
WOOD
BOIS



GAS
GAZ

mod. MF110

LEGNA
WOOD
BOIS



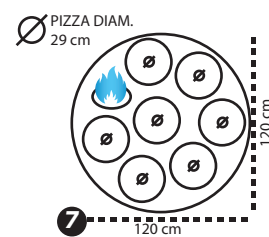
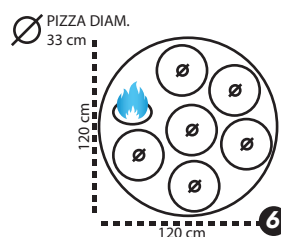
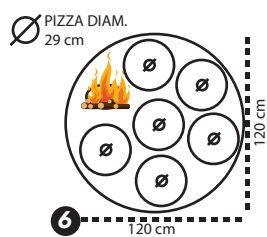
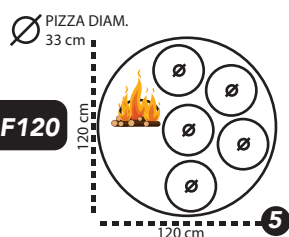
GAS
GAZ

CAPACITA'

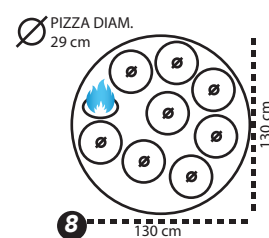
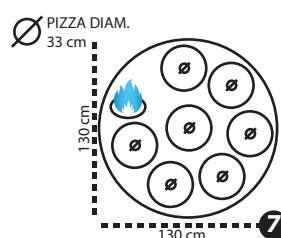
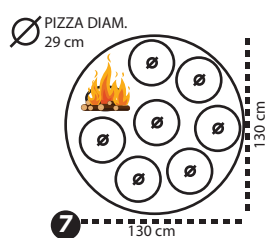
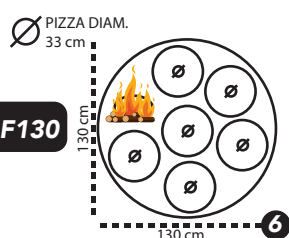
CAPACITY

CAPACITE'

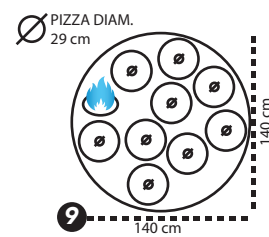
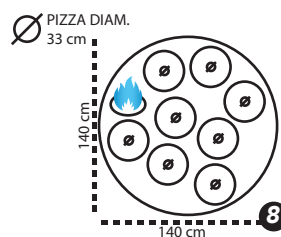
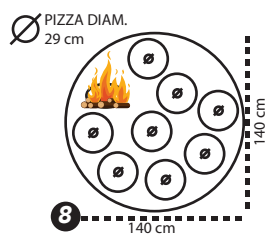
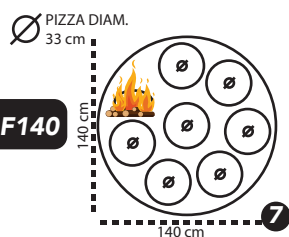
mod. MF120

LEGNA
WOOD
BOISGAS
GAZ

mod. MF130

LEGNA
WOOD
BOISGAS
GAZ

mod. MF140

LEGNA
WOOD
BOISGAS
GAZ

IT

- Cupola e cappa esterna in mattoni sagomati a mano
- Rivestimento esterno personalizzabile a richiesta
- Stand di supporto in ferro rinforzato removibile
- Piano cottura in cotto refrattario di Casapulla (CE)
- Corona in mattoni refrattari di Casapulla (CE)
- Isolamento in argilla espansa e fibra di ceramica
- Davanzale in pietra lavica da 3 cm
- Disponibile a gas o a legna


EN

- Dome and external hood in hand-shaped bricks.
- Oven floor made of Casapulla's "cotto" refractory bricks.
- External coating customizable on demand.
- Removable supporting stand in reinforced iron.
- Casapulla's frebricks crown.
- Insulation of expanded clay and ceramic fiber.
- 3 cm (1,18 in) lava stone landing.
- Available in wood or gas-fired options

FR

- Dôme et capot extérieur en briques façonnées à la main
- Revêtement extérieur personnalisable sur demande
- Support amovible en fer renforcé
- Table de cuisson en terre cuite réfractaire de Casapulla (CE)
- Couronne en briques réfractaires de Casapulla (CE)
- Isolation en argile expansée et fibre de céramique
- Seuil en pierre de lave de 3 cm
- Disponible avec gaz ou bois

HOME & GARDEN**GLUTEN FREE****MF 70**Scheda tecnica
Technical sheet
Fiche Technique

 Manna Forni risponde alle richieste dei **pizzaioli amatoriali**, offrendo loro un nuovo modello di forno per rendere più che mai gratificante l'esperienza di fare la pizza a **casa**.

Il modello MF70D è stato inoltre ideato per riservare un'area dedicata al **Gluten Free**, impiegando poco spazio e cuocendo la pizza in tutta **sicurezza**.



Manna Forni responds to the requests of **amateur pizza chefs**, proposing a new model of oven to make the experience of making pizza at **home** more rewarding than ever.

The MF70D model was also designed to reserve a dedicated area to **Gluten Free**, using little space and cooking pizza in complete **safety**.



Manna Forni répond aux demandes des **pizzaiolo amateurs** en leur proposant un nouveau modèle de four pour rendre l'expérience plus enrichissante que jamais faire de la pizza à la **maison**.

Le modèle MF70D a également été conçu pour réserver une zone dédiée sans gluten, en utilisant peu d'espace et en cuisinant la pizza en toute **sécurité**.

Caratteristiche tecniche / Technical details / Caractéristiques techniques

Consumo legna
Wood consumption
Consommation de bois

6 kg/h - 13,22 lbs/h

Consumo gas
Gas consumption
Consommation de gaz

0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO

Temperatura esercizio consigliata
Recommended operating temperature
Température de fonctionnement recommandée

400/500°C
752-932°F

Diametro canna fumaria
Flue diameter
Diamètre du conduit

Ø 150 mm
5,90 in

Potenza termica nominale
Heat capacity
Puissance calorifique nominale

25000 Kcal - 29 kW

Potenza termica max
Max Heat capacity
Puissance calorifique max

29000 Kcal - 34 kW

Temperatura fumi
Smoke temperature
Température des fumées

200°C in uscita
200°C exhaust
200°C sortir

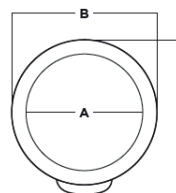
Flusso fumi
Smoke volumetric rate flow
Débit de Fumées

800 Mc/h (all'accensione)
650 Mc/h (a pieno regime)

800 Mc/h (on ignition - quand c'est allumé)
650 Mc/h (at full speed - à pleine puissance)

Espulsione fumi
Smoke expulsion
Expulsion des fumées

Tiraggio naturale
Natural draft
Tirage naturel



SIZES			HEIGHT	WEIGHT
A	B	C	Altezza	Peso
70 cm 27,56 in	105 cm 41,34 in	120 cm 47,24 in	200 cm 78,74 in	800 kg 1763,7 lbs



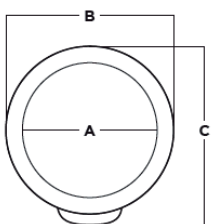
manna forni napol

VERA
PIZZA
MADE IN
ITALY

Consumo legna Wood consumption Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consumo gas Gas consumption Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO
Temperatura esercizio consigliata Recommended operating temperature Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diametro canna fumaria Flue diameter Diamètre du conduit	Ø 250 mm 9,84 in
Potenza termica nominale Heat capacity Puissance calorifique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Potenza termica max Max Heat capacity Puissance calorifique max	29000 Kcal - 34 kW
Temperatura fumi Smoke temperature Température des fumées	200°C in uscita 200°C Exhaust 200°C sortir
Flusso fumi Smoke volumetric rate flow Débit de fumées	800 Mc/h (all'accensione) 650 Mc/h (a pieno regime) 800 Mc/h (on ignition - quand c'est allumé) 650 Mc/h (at full speed - à pleine puissance)
Espulsione fumi Smoke expulsion Expulsion des fumées	Tiraggio naturale Natural draft Tirage naturel



MODEL Modello Modèle	FUEL Alimentazion	CODE Codice prodotto Code produit
MF80	Wood - Legna - Bois	MF80L
	GAS - GAZ	MF80G



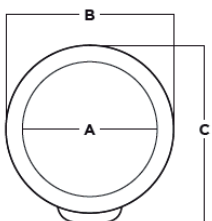
PIZZA CAPACITY Numero di pizze Capacité de pizza	DIMENSIONE - SIZES - DIMENSION			HEIGHT Altezza Taille	WEIGHT Peso Poids
	A	B	C		
2	80 cm 31,50 in	126 cm 49,61 in	146 cm 57,48 in	200 cm 78,74 in	1300 kg 2866 lbs



Consumo legna Wood consumption Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consumo gas Gas consumption Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO
Temperatura esercizio consigliata Recommended operating temperature Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diametro canna fumaria Flue diameter Diamètre du conduit	Ø 250 mm 9,84 in
Potenza termica nominale Heat capacity Puissance calorifique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Potenza termica max Max Heat capacity Puissance calorifique max	29000 Kcal - 34 kW
Temperatura fumi Smoke temperature Température des fumées	200°C in uscita 200°C Exhaust 200°C sortir
Flusso fumi Smoke volumetric rate flow Débit de fumées	800 Mc/h (all'accensione) 650 Mc/h (a pieno regime) 800 Mc/h (on ignition - quand c'est allumé) 650 Mc/h (at full speed - à pleine puissance)
Espulsione fumi Smoke expulsion Expulsion des fumées	Tiraggio naturale Natural draft Tirage naturel



MODEL Modello Modèle	FUEL Alimentazione	CODE Codice prodotto Code produit
MF90	Wood - Legna - Bois	MF90L
	GAS - GAZ	MF90G



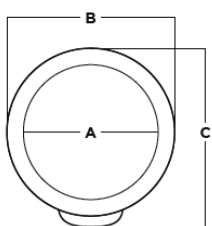
PIZZA CAPACITY Numero di pizze Capacité de pizza	DIMENSIONE - SIZES - DIMENSION			HEIGHT Altezza Taille	WEIGHT Peso Poids
	A	B	C		
2 - 3	90 cm 35,43 in	136 cm 53,54 in	156 cm 61,42 in	200 cm 78,74 in	1500 kg 3307 lbs



Consumo legna Wood consumption Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consumo gas Gas consumption Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO
Temperatura esercizio consigliata Recommended operating temperature Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diametro canna fumaria Flue diameter Diamètre du conduit	Ø 250 mm 9,84 in
Potenza termica nominale Heat capacity Puissance calorifique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Potenza termica max Max Heat capacity Puissance calorifique max	29000 Kcal - 34 kW
Temperatura fumi Smoke temperature Température des fumées	200°C in uscita 200°C Exhaust 200°C sortir
Flusso fumi Smoke volumetric rate flow Débit de fumées	800 Mc/h (all'accensione) 650 Mc/h (a pieno regime) 800 Mc/h (on ignition - quand c'est allumé) 650 Mc/h (at full speed - à pleine puissance)
Espulsione fumi Smoke expulsion Expulsion des fumées	Tiraggio naturale Natural draft Tirage naturel



MODEL Modello Modèle	FUEL Alimentazione	CODE Codice prodotto Code produit
MF100	Wood - Legna - Bois	MF100L
	GAS - GAZ	MF100G



PIZZA CAPACITY Numero di pizze Capacité de pizza	DIMENSIONE - SIZES - DIMENSION			HEIGHT Altezza Taille	WEIGHT Peso Poids
	A	B	C		
3 - 4	100 cm 39,37 in	146 cm 57,48 in	166 cm 65,36 in	200 cm 78,74 in	1700 kg 3748 lbs



manna forni napoli



Consumo legna 6 kg/h - 13,22 lbs/h
Wood consumption
Consommation de bois

Consumo gas 0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO
Gas consumption
Consommation de gaz

Temperatura esercizio consigliata 400/500°C
Recommended operating temperature 752-932°F
Température de fonctionnement recommandée

Diametro canna fumaria Ø 250 mm
Flue diameter 9,84 in
Diamètre du conduit

Potenza termica nominale 25000 Kcal - 29 kW
Heat capacity
Puissance calorifique nominale

Potenza termica max 29000 Kcal - 34 kW
Max Heat capacity
Puissance calorifique max

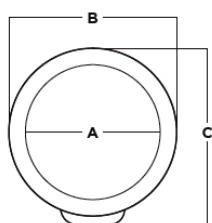
Temperatura fumi 200°C in uscita
Smoke temperature 200°C Exhaust
Température des fumées 200°C sortir

Flusso fumi 800 Mc/h (all'accensione)
Smoke volumetric rate flow 650 Mc/h (a pieno regime)
Débit de fumées 800 Mc/h (on ignition - quand c'est allumé)
650 Mc/h (at full speed - à pleine puissance)

Espulsione fumi Tiraggio naturale
Smoke expulsion Natural draft
Expulsion des fumées Tirage naturel



MODEL Modello Modèle	FUEL Alimentazione	CODE Codice prodotto Code produit
MF110	Wood - Legna - Bois	MF110L
	GAS - GAZ	MF110G



PIZZA CAPACITY Numero di pizze Capacité de pizza	DIMENSIONE - SIZES - DIMENSION			HEIGHT Altezza Taille	WEIGHT Peso Poids
	A	B	C		
4 - 5	110 cm 43,30 in	156 cm 61,42 in	176 cm 69,29 in	200 cm 78,74 in	2000 kg 4409 lbs



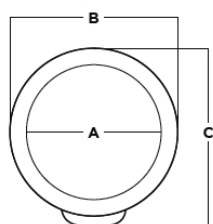
• GOVERNO •



Consumo legna Wood consumption Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consumo gas Gas consumption Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO
Temperatura esercizio consigliata Recommended operating temperature Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diametro canna fumaria Flue diameter Diamètre du conduit	Ø 250 mm 9,84 in
Potenza termica nominale Heat capacity Puissance calorifique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Potenza termica max Max Heat capacity Puissance calorifique max	29000 Kcal - 34 kW
Temperatura fumi Smoke temperature Température des fumées	200°C in uscita 200°C Exhaust 200°C sortir
Flusso fumi Smoke volumetric rate flow Débit de fumées	800 Mc/h (all'accensione) 650 Mc/h (a pieno regime) 800 Mc/h (on ignition - quand c'est allumé) 650 Mc/h (at full speed - à pleine puissance)
Espulsione fumi Smoke expulsion Expulsion des fumées	Tiraggio naturale Natural draft Tirage naturel



MODEL Modello Modèle	FUEL Alimentazione	CODE Codice prodotto Code produit
MF120	Wood - Legna - Bois	MF120L
	GAS - GAZ	MF120G



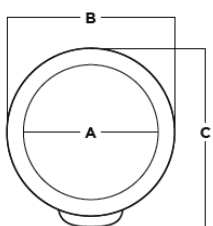
PIZZA CAPACITY Numero di pizze Capacité de pizza	DIMENSIONE - SIZES - DIMENSION			HEIGHT Altezza Taille	WEIGHT Peso Poids
	A	B	C		
5 - 6	120 cm 47,24 in	166 cm 65,35 in	186 cm 73,23 in	200 cm 78,74 in	2200 kg 4850 lbs



Consumo legna Wood consumption Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consumo gas Gas consumption Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO
Temperatura esercizio consigliata Recommended operating temperature Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diametro canna fumaria Flue diameter Diamètre du conduit	Ø 250 mm 9,84 in
Potenza termica nominale Heat capacity Puissance calorifique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Potenza termica max Max Heat capacity Puissance calorifique max	29000 Kcal - 34 kW
Temperatura fumi Smoke temperature Température des fumées	200°C in uscita 200°C Exhaust 200°C sortir
Flusso fumi Smoke volumetric rate flow Débit de fumées	800 Mc/h (all'accensione) 650 Mc/h (a pieno regime) 800 Mc/h (on ignition - quand c'est allumé) 650 Mc/h (at full speed - à pleine puissance)
Espulsione fumi Smoke expulsion Expulsion des fumées	Tiraggio naturale Natural draft Tirage naturel



MODEL Modello Modèle	FUEL Alimentazione	CODE Codice prodotto Code produit
MF130	Wood - Legna - Bois	MF130L
	GAS - GAZ	MF130G



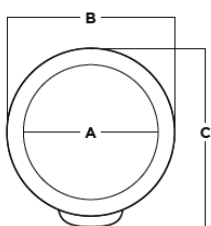
PIZZA CAPACITY Numero di pizze Capacité de pizza	DIMENSIONE - SIZES - DIMENSION			HEIGHT Altezza Taille	WEIGHT Peso Poids
	A	B	C		
6 - 7	130 cm 51,18 in	176 cm 69,29 in	196 cm 77,17 in	200 cm 78,74 in	2400 kg 5291 lbs



Consumo legna Wood consumption Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consumo gas Gas consumption Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO
Temperatura esercizio consigliata Recommended operating temperature Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diametro canna fumaria Flue diameter Diamètre du conduit	Ø 250 mm 9,84 in
Potenza termica nominale Heat capacity Puissance calorifique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Potenza termica max Max Heat capacity Puissance calorifique max	29000 Kcal - 34 kW
Temperatura fumi Smoke temperature Température des fumées	200°C in uscita 200°C Exhaust 200°C sortir
Flusso fumi Smoke volumetric rate flow Débit de fumées	800 Mc/h (all'accensione) 650 Mc/h (a pieno regime) 800 Mc/h (on ignition - quand c'est allumé) 650 Mc/h (at full speed - à pleine puissance)
Espulsione fumi Smoke expulsion Expulsion des fumées	Tiraggio naturale Natural draft Tirage naturel



MODEL Modello Modèle	FUEL Alimentazione	CODE Codice prodotto Code produit
MF140	Wood - Legna - Bois	MF140L
	GAS - GAZ	MF140G



PIZZA CAPACITY Numero di pizze Capacité de pizza	DIMENSIONE - SIZES - DIMENSION			HEIGHT Altezza Taille	WEIGHT Peso Poids
	A	B	C		
7 - 8	140 cm 55,12 in	186 cm 73,23 in	206 cm 81,10 in	200 cm 78,74 in	2800 kg 6173 lbs



BRUCIATORE A GAS - GAS BURNER - BRULEUR GAZ



per forni con diametro interno da 80 a 100 cm
ovens with internal diameter from 80 to 100 cm
fours avec diamètre intérieur de 80 à 100 cm

MODELLO: DRAGO D1/M con quadro di comando **DRAGO BABY SIX** - Il Top di gamma dei forni a legna di diametro interno da 80 cm a 100 cm max. Il funzionamento del bruciatore è in bassa e alta fiamma, però ha la possibilità di variare l'intensità dell'alta fiamma in 6 livelli diversi di potenza tramite la pratica pulsantiera provvista di 6 led di riferimento, il che permette di far fronte alla mutevole richiesta di calore nell'arco della giornata lavorativa, semplifica al massimo la gestione del forno e consente un sensibile risparmio di combustibile.

MODEL: DRAGO D1 / M with **DRAGO BABY SIX** control panel - The top of the range of wood-fired ovens with internal diameter from 80 cm to 100 cm max. The operation of the burner is in low and high flame, however it has the possibility of changing the intensity of the high flame in 6 different power levels through the panel equipped with 6 reference LEDs, which allows to meet the changing request heat during the working day, in order to control the oven easily and allows a significant fuel saving.

MODÈLE: DRAGO D1 / M avec panneau de commande **DRAGO BABY SIX** - Le haut de gamme des fours à bois avec un diamètre intérieur de 80 cm à 100 cm max. Le fonctionnement du brûleur est en flamme basse et haute, mais il a la possibilité de faire varier l'intensité de la flamme haute en 6 niveaux de puissance différents grâce au panneau poussoir pratique équipé de 6 LED de référence, ce qui permet de répondre à l'évolution de la demande la chaleur pendant la journée de travail, simplifie au maximum la gestion du four et permet une économie de carburant importante.



MODELLO: DRAGO P1 Ideale nei forni di diametro interno da 80 cm a 100 cm. Drago P1 è un bruciatore atmosferico silenziosissimo, la fiamma creata dal particolare Venturi è molto luminosa e sostituisce al 100% le caratteristiche di cottura della legna; ma con il vantaggio di occupare pochissimo spazio all'interno del forno al fine di aumentare la superficie utile e di poter gestire il calore con estrema facilità, semplicemente ruotando una manopola. Può essere installato in qualsiasi ambiente, anche all'esterno, in quanto non necessita di allacciamento elettrico, non risente dell'umidità e garantisce sempre la massima sicurezza per l'utilizzatore come attestato dalle prove effettuate dal marchio IMQ.

MODEL: DRAGO P1 Ideal in ovens with internal diameter from 80 cm to 100 cm. Drago P1 is a very silent atmospheric burner, the flame created by the particular Venturi is very bright and replaces 100% of the cooking characteristics of the wood; but it requires very little space inside the oven in order to increase the useful surface and to be able to manage the flame easily, thanks to turning button. It can be installed in any environment, even outdoors, as it does not require an electrical connection, is not affected by humidity and always guarantees maximum safety for the user as certified by the tests carried out by the IMQ mark.

MODÈLE: DRAGO P1 Idéal dans les fours de diamètre intérieur de 80 cm à 100 cm. Drago P1 est un brûleur atmosphérique très silencieux, la flamme créée par le Venturi particulier est très brillante et remplace 100% des caractéristiques de cuisson du bois; mais avec l'avantage d'occuper très peu d'espace à l'intérieur du four afin d'augmenter la surface utile et de pouvoir gérer la chaleur avec une extrême facilité, simplement en tournant un bouton. Il peut être installé dans n'importe quel environnement, même à l'extérieur, car il ne nécessite pas de connexion électrique, n'est pas affecté par l'humidité et garantit toujours une sécurité maximale pour l'utilisateur comme certifié par les tests effectués par la marque IMQ.

per forni con diametro interno da 100 a 140 cm
ovens with internal diameter from 100 to 140 cm
fours avec diamètre intérieur de 100 à 140 cm



MODELLO : DRAGO D2 con quadro di comando DRAGO CONTROL AUTOMATICO E DIGITALE

Ideale nei forni a legna di diametro interno da 110 cm a 140 cm. Il Drago D2 ha due fiamme, Il funzionamento del bruciatore è in bassa e alta fiamma e la regolazione dell'aria comburente è indipendente su ciascuna torcia al fine di ottenere la massima luminosità, semplifica al massimo la gestione del forno e consente un sensibile risparmio di combustibile.

MODEL: DRAGO D2 with DRAGO CONTROL control panel DRAGO CONTROL DIGITAL AND AUTOMATIC with internal diameter from 110 cm to 140 cm. The Drago D2 has two flames, the burner operation is in low and high flame and the combustion air regulation is independent on each torch in order to obtain maximum brightness, simplifies the management of the oven as much as possible and allows a significant saving of fuel.

MODÈLE: DRAGO D2 avec panneau de commande DRAGO CONTROL ELECTRONIQUE ET AUTOMATIQUE

Idéal dans les fours à bois avec un diamètre intérieur de 110 cm à 140 cm. Le Drago D2 a deux flammes, le fonctionnement du brûleur est en flamme basse et haute et la régulation de l'air de combustion est indépendante sur chaque torche afin d'obtenir une luminosité maximale, simplifie au maximum la gestion du four et permet une économie significative de carburant.



MODELLO: DRAGO P2 Ideale nei forni di diametro interno da 100 cm a 140 cm. Il Drago P2 è perfettamente adattabile alle diverse tipologie di forni sia come superficie interne di cottura che in riferimento all'altezza della cupola, infatti si può regolare la quantità minima di calore per il mantenimento in temperatura del forno ed anche la quantità massima di calore per una veloce messa a regime del forno. All'interno di questi estremi prefissati la manopola di regolazione fiamma permette di variare a proprio piacimento la quantità di calore da sviluppare dentro al forno per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.

MODEL: DRAGO P2 Ideal in ovens with internal diameter from 100 cm to 140 cm. The Drago P2 is perfectly adaptable to the different types of ovens both as internal cooking surfaces and with reference to the height of the dome, in fact you can adjust the minimum amount of the flames to keep the oven at right temperature and also the maximum amount of the flames for quick set-up of the oven. Within these pre-set ranges, the flame adjustment button allows you to modify the quantity of flame to be developed inside the oven to achieve and maintain the temperature required.

MODÈLE: DRAGO P2 Idéal dans les fours de diamètre intérieur de 100 cm à 140 cm. Le Drago P2 est parfaitement adaptable aux différents types de fours à la fois en tant que surfaces de cuisson internes et en fonction de la hauteur du dôme, en fait, il est possible de réguler la quantité minimale de chaleur pour maintenir la température du four et également la quantité maximale de chaleur pour installation rapide du four. À l'intérieur de ces extrêmes prédéfinis, le bouton de réglage de la flamme vous permet de faire varier la quantité de chaleur à développer à l'intérieur du four pour atteindre et maintenir la température souhaitée.

MODELLO: SPITFIRE 12 MICROFIAMME Ideale nei forni di diametro interno da 110 a 140 cm. Simula la combustione della legna nel forno scaldando direttamente il piano di cottura a 400-450°C costanti, permette un risparmio sui costi di gestione del forno dal 20 al 60%. Composto da piastra in ghisa con 12 microfiamme regolabili.



MODEL: SPITFIRE 12 MICROFLAMES Ideal in ovens with internal diameter from 110 to 140 cm. Simulates the combustion of wood in the oven by directly heating the hob at constant 400-450 ° C, it allows a saving on oven management costs from 20 to 60%. Composed of iron plate with 12 microflames.

MODÈLE: SPITFIRE 12 MICROFLAMES Idéal dans les fours d'un diamètre intérieur de 110 à 140 cm. Simule la combustion du bois dans le four en chauffant directement la table de cuisson à 400-450 ° C constant, il permet une économie sur les coûts de gestion du four de 20 à 60%. Composé d'une plaque en fonte avec 12 microflames.

Personalizza il tuo forno / Customize your oven / Personnalisez votre four



Preparazione grafica su pietra realizzata a mano da pittori artigiani

Graphic design on lavic stone handmade by artisan painters

Préparation graphique sur pierre fait à la main par des artisans peintres

Cottura in forno della pietra lavica ad oltre 900°C per la sigillatura e l'integrità del disegno

Lavic stone baked at over 900° C to preserve the design

Cuisson de la pierre de lave à plus de 900 ° C pour l'étanchéité e l'intégrité de la conception

Scegli la forma del tuo forno

Choose the shape of your oven

Choisissez la forme de votre four

Personalizza la cupola con qualche dettaglio, darai personalità al tuo forno

Customize the dome with some detail, you will give personality to your oven

Personnalisez le dôme avec quelques détails, vous donnerez de la personnalité à votre four

CAPRESE

ITALY

LU & NA

VESUVIO

LABELLA NAPOLI



Personalizza la fascia in acciaio inox con il nome o il logo della tua attività

Customize the stainless steel band with the name or logo of your business

Personnalisez le bracelet en acier inoxydable avec le nom ou logo de votre entreprise

Dai un tocco in più di eleganza al tuo forno con il box porta legna e maniglia personalizzata

Give an extra touch of elegance to your oven with wood box and personalized handle colored

Donnez une touche d'élégance supplémentaire à votre four avec boîte en bois et poignée personnalisée

Fasi di costruzioni / Construction phases / Phases de construction



n.1
STRUTTURA
STAND
CHEVALET



n.6
ASCIUGATURA
DRYING
SECHAGE



n.2
ISOLAMENTO
INSULATION
ISOLATION



n.7
RIVESTIMENTO
COATING
REVÊTEMENT



n.3
CORONA
CROWN
COURONNE



n.8
VERNICIATURA E FINITURA
PAINTING AND FINISHING
PEINTURE ET FINITION



n.4
CUPOLA
DOME
DÔME



n.5
INTONACO
PLASTER
PLÂTRE

**FATTI SU MISURA
TAILOR MADE
SUR MESURE**

Piastrella personalizzata decorata a mano

Hand-decorated custom tile

Carrelage personnalisé décoré à la main



FORMA VULCANO
VOLCANO SHAPE
FORME DE VOLCAN



COLORATI
COLOR PAINTED



LUXURY

RIVESTIMENTI DISPONIBILI

coatings every available - revêtements toujours disponibles

Oltre 1000 tipi di rivestimenti, un'ampia scelta tra mosaico in porcellana, mattonella in gres, ciottolo, vernice e pietra palladiana

Over 1000 types of coatings, a wide range choice between porcelain mosaic, tile in stoneware, pebble, paint and palladian stone

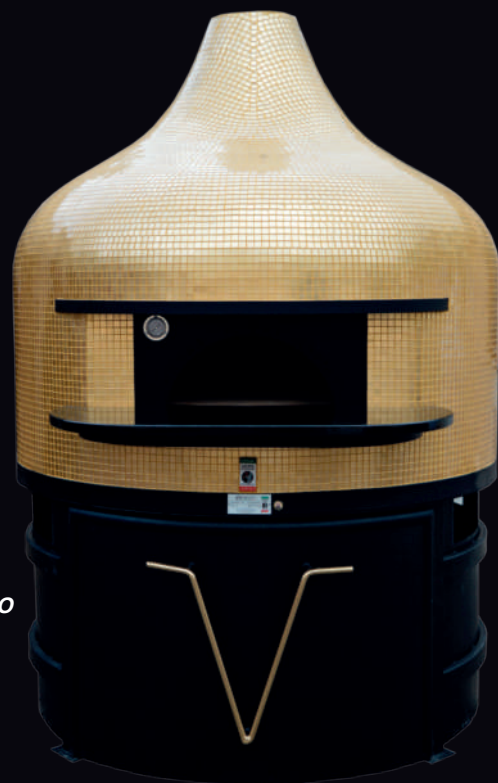
Plus de 1000 types de revêtements, une large gamme choix entre mosaïque de porcelaine, carrelage en gres, galets, peinture et pierre palladienne



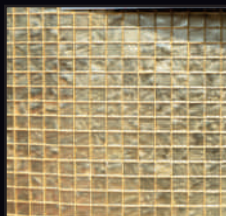
SPECIAL



100% REAL COPPER



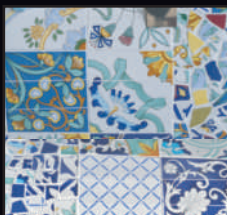
GOLD



STON FOGLIAORO GIALLO
cod. 20X20CM

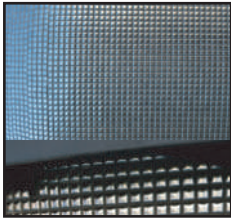


VIETRI TILES

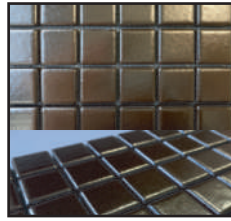


DECORATED VIETRI TILES
cod. 20X20CM

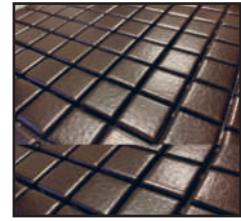
LUXURY



APPIANI SILVER
cod. MTL7004
1,2x1,2 cm

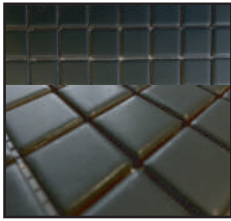


APPIANI BRONZE
cod. MTL7004
2,5x2,5 cm



APPIANI COPPER
cod. MTL7007
2,5x2,5 cm

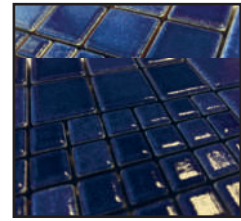
BASIC



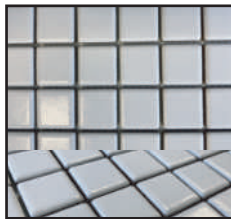
APPIANI BLACK MATT
cod. SET7004
2,5x2,5 cm



APPIANI RED MATT
cod. SET7014
2,5x2,5 cm



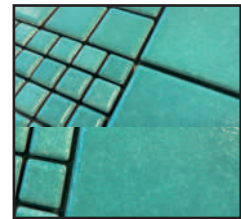
APPIANI BLUE
cod. MOS7024
2,5x2,5 cm



APPIANI WHITE GLOSSY
cod. MOS7013
2,5x2,5 cm



APPIANI PETROL
cod. MOS7033
2,5x2,5 cm

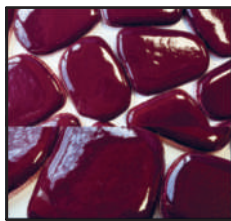


APPIANI MALVA
cod. MOS7022
2,5x2,5 cm

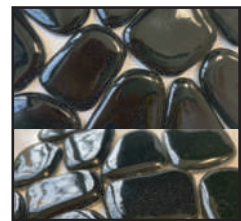
PEBBLE



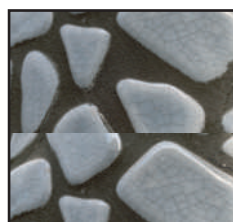
RED GLOSSY
cod. CS31



BORDEAUX
cod. CSBORDEAUX



BLACK
cod. CS7



LIGHT GRAY
cod. CS29



DARK GRAY
cod. CS30

8 DIMENSIONS

WOOD *from Naples* GAS

2022

Manna Forni s.r.l.
Via Alcide De Gasperi 8
80013 Casalnuovo di Napoli (Na)
+39 389.8244825
+39 081.18221239
info@mannaovens.it
www.mannafori.it



Manna Forni[®]
Neapolitan Handmade Oven
NAPOLI

