

Deutsch

Marana



MADE IN ITALY

Marana[®]



Pizzaöfen

Seit 1992

Inhalt

DAS UNTERNEHMEN	5
NACHHALTIGKEIT UND ZERTIFIZIERUNGEN	7
WARUM MARANA FORNI	9
SHOWROOM	11
MODELLE	12
Rotoforno SU&GIU®	13
Rotoforno Classico	14
Rotoforno Genius	15
Napulé	16
Fisso 120	17
STÄRKEN	
Rotierung	18
Mikroperforierte Backfläche	19

Turbo / Schwingtür	20
Vorrüstungen / Bedienpult	21
Einfache Installierung	22
Weitere Stärken	23

DIE BEFEUERUNGEN

Holz / Gas	24
Pellet / Gemischt	25

DIE VERKLEIDUNGEN

Kuppeln Napoli	26
Gea	27
Tanganelli	28
Trofeo 85	29

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Rotierende Öfen	30
Statische Öfen	32
Anzahl Pizzen	34
Technische Datenblätter	36
Verbrauch, Rauchfang und Ofenzug	37

MARANA FORNI IN DER WELT

UNSERE KUNDEN

A photograph of a modern building with a red, vertically-ribbed facade at night. The building has several windows, some of which are illuminated from within. A large, curved sign on the upper part of the building reads "MaranaForni". Above the sign, the words "VERONA" and "ITALIA" are visible. The sky is dark blue with some clouds. The building is surrounded by some greenery and a small path leads to the entrance on the right side.

VERONA ITALIA
MaranaForni

Die Frucht einer einfachen doch wirksamen Idee

“Jeder wusste, dass es unmöglich war, bis auf den Idioten, der es nicht wusste – und es möglich machte.”

Albert Einstein

Das Unternehmen



Am Ende der 80er Jahre stellt sich **Ferdinando Marana** einen holz- bzw. gasbefeuchten Pizzaofen vor, der die Pizzen selbständig dreht und in dem die Backplatte immer warm ist. Das Ziel ist es, Wartezeiten zu reduzieren und immer perfekt gebackene Pizzen aus dem Ofen herauszunehmen, vom Anfang bis zum Ende der Betriebszeit.

Nach einigen Jahren eingehender Studien wurde im Jahre **1992** die **Marana Forni** gegründet und das weltweit erste Patent für einen rotierenden Ofen für Pizzerien angemeldet: es entsteht der Rotoforno **SU&GIU**.

Die Einbringung der **Technologie** in ein so traditionelles Produkt wie der Holzofen gewinnt am Anfang nur die Herzen der modernsten Pizzabäcker, aber nach nur wenigen Jahren Weiterempfehlungen fasst die Revolution Fuß und führt zu der heute in **über 85 Ländern** der Welt vertretenen Realität. Jeden Tag werden hundertausende von Pizzen in Marana Öfen gebacken.

Heute **bemüht** sich das Unternehmen, die Welt der Öfen mit Holz-, Gas-, Pellet- und Kombibefeuerung durch neue Patente und Ideen, die die Marktbedürfnisse antizipieren, immer weiterzuentwickeln.





Wir investieren in die Zukunft

Unser Einsatz für eine nachhaltige Entwicklung

Nachhaltigkeit



Seit 2000 hat das Unternehmen den Weg der **Nachhaltigkeit eingeschlagen**, um die eigenen Leistungen im Umwelt- und Sozialbereich zu verbessern und darüber einen Jahresbericht zu erstellen. Mit diesem Bericht will die Marana Forni sowohl intern als auch extern den eigenen Einsatz für Nachhaltigkeit und Verbesserung der eigenen Tätigkeiten bekannt geben, um ihren Beitrag einer **nachhaltigen Entwicklung** zu leisten.

Außerdem ist seit 2012 der Dach der Haupthalle mit **Solarpaneelen** bedeckt.

Zertifizierungen



see Official Listing



see Official Listing



see Official Listing



see Official Listing

A close-up photograph of a Marana Forni pizza oven. The oven is dark and metallic, with a circular opening in the center. Inside the opening, a bright orange and yellow flame is visible. The words "MARANA FORNI" are embossed on the metal around the opening. A red vertical bar is on the left side of the image, and a red horizontal line is below the title.

Die Erfinder des rotierenden Pizzaofens

Die Öfen, die zum Thema Backqualität und schnelle Bedienung die Welt der Pizza revolutioniert haben.

Warum Marana



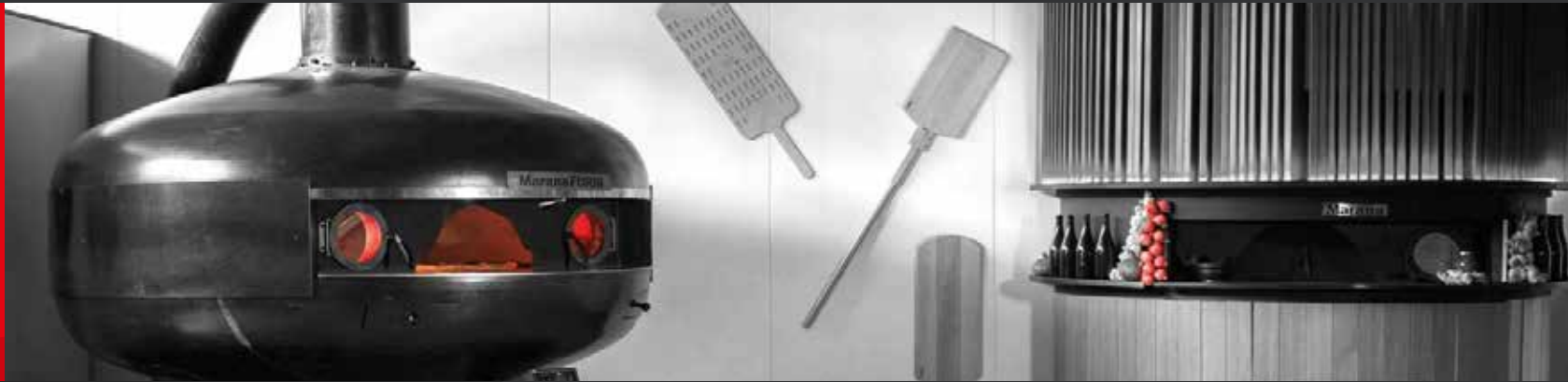
- 1** Wir haben den **Rotoforno®**, den ersten rotierenden Pizzaofen erfunden und patentiert.
- 2** Wir haben **SU&GIU®**, den einzigen rotierenden Ofen mit Anheben der Backplatte erfunden und patentiert.
- 3** Unsere sind die weltweit am meisten **nachgeahmten** Öfen
- 4** Wir akzeptieren keine Kompromisse bei **Werkstoffqualität**.
- 5** Wir sind seit **30 Jahren** auf dem Markt und entwickeln uns ständig weiter.
- 6** Unsere Öfen sind in Italien und in über **85 Ländern** auf der Welt äußerst geschätzt.
- 7** Wir sind seit 1995 **offizieller technischer Partner** der Pizza-Weltmeisterschaft und vieler anderen Veranstaltungen, wie zum Beispiel der französischen und der spanischen Meisterschaft.
- 8** Wir stehen an **vorderster Stelle** im Bereich Technologie, Werkstoffe, Verkleidungen und Ästhetik.
- 9** Die **Zertifizierungen** unserer Produkte:
 - Europäische
 - Canadian Standard Association
 - National Sanitation Foundation
 - Underwriters Laboratories Inc
 - Associazione Verace Pizza Napoletana
- 10** Weil es nicht nur einen einzigen Marana Ofen gibt, sondern Ihren, je nach Wunsch **personalisierbaren** Marana Ofen.

A grayscale world map with a large arc of the Italian flag (green, white, and red) curving across the top and right side. A small red outline of Italy is positioned in the center of the map, above the main text.

Die Made in Italy Öfen in ganz Italien und in 85 Ländern auf der Welt vertreten.

Die weltweite Bekanntheit der Pizza findet ihren besten Ausdruck in der internationalen Berufung der Marana Forni. Mit der Unterstützung eines organisierten und in mehreren Ländern auf der Welt gut vertretenen Verkaufsteams können die Pizzabäcker jedes Landes mit Service und Kompetenz rechnen, um die eigenen Projekte bestens durchzuführen.

Showroom



Auf der ganzen Welt können Sie Ihren Teig oder die Rohstoffe in die Showrooms der Marana Forni mitbringen und wir stellen Ihnen unsere Öfen zur Verfügung. **Sie werden während des gesamten Backversuches begleitet**, um das perfekte Backergebnis oder die geeignetste Arbeitsmethode zu finden, eventuelle Ratschläge für Ihr Lokal bekommen und können mit uns jede wichtige Angelegenheit für Ihren Betrieb besprechen.

Wir stehen auch Gruppen von Pizzabäckern, Köchen oder Berufsschulen zur Verfügung, die in unserem **Firmensitz Fachkurse** organisieren und eine Fachausbildung über unsere Öfen oder über Pizza im allgemeinen bieten wollen.



Unsere Öfen

Rotierende Öfen

Öfen, die mit Backqualität und Bedienungsschnelligkeit,
die Pizzawelt revolutioniert haben.

Entdecken Sie die Auswahl ab Seite 13

**Rotoforno
SU&GIU®**

**Rotoforno
CLASSICO**

**Rotoforno
GENIUS**

Statische Öfen

Für die neapolitanische Pizza, UNESCO-Kulturerbe,
aber nicht nur.

Entdecken Sie die Auswahl ab Seite 16

Napulé

Fisso 120

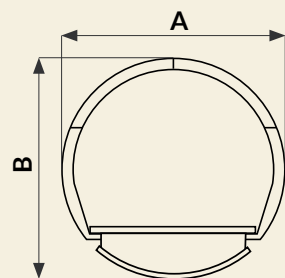
Rotoforno SU&GIU®



Der Ofen mit **drei Backhöhen**

Brennstoffeinsparung, perfektes Backergebnis auch bei niedrigeren Temperaturen, Aufheizen der Backplatte in wenigen Sekunden. SU&GIU besitzt die gleichen Eigenschaften des Rotoforno Classico mit dem Backplattenhebesystem als Zusatz.

Dank der rotierenden Backplatte, die auf der Suche nach höheren Temperaturen aufwärts angehoben werden kann, backt der Ofen immer auf **idealer Temperatur**. Der Ofen gewährleistet außerdem einen niedrigeren Brennstoffverbrauch. Wenn wir bei ruhigeren Arbeitsrhythmen immer eine hohe Temperatureinstellung beibehalten, **verbrauchen wir Brennstoff umsonst**. In diesen Fällen kann man mit SU&GIU® eine niedrigere Temperatur beibehalten, weil beim Anheben der Backplatte die Pizzen näher an die Kuppel, wo die Temperatur zwischen 40° und 100° C höher ist, gelangen.



Technische Eigenschaften

MODELL	A	B	Anzahl Pizzen Ø 29	Anzahl Pizzen Ø 33
95	152	152	7	5
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Abmessungen in cm mit +/- 1% Abweichungen

Befeuerungen



HOLZ



GAS



PELLET



GEMISCHT



Rotoforno CLASSICO

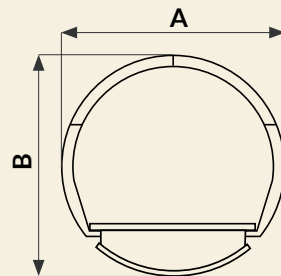


Der rotierende Ofen **schlechthin**

Der Pizzabäcker konzentriert sich auf die Qualität der eigenen Arbeit, während sich der rotierende Ofen um das Backen der Pizzen kümmert. Rotoforno arbeitet wie eine Pizzabäckerhilfe und gibt ein akustisches Signal ab, wenn der Backvorgang zu Ende ist und der Pizzabäcker die soeben belegten Pizzen einschieben kann.

Ein durchgehender und linearer Arbeitszyklus.

Die Betriebsart des Rotoforno vereinfacht und beschleunigt die Arbeit des Pizzabäckers. Während intensiver Arbeitszeiten können mit Rotoforno die Kunden schneller bedient, die Wartezeit erheblich reduziert und Zeitverluste abgeschafft werden.



Technische Eigenschaften

MODELL	A	B	Anzahl Pizzen Ø 29	Anzahl Pizzen 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

Abmessungen in cm mit +/- 1% Abweichungen

Befeuerungen



HOLZ



GAS



PELLET



GEMISCHT



Rotoforno GENIUS

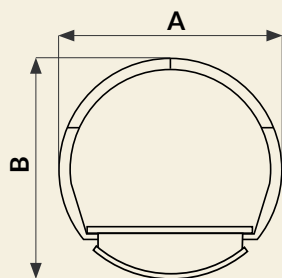
Perfektes Backen in einer einzigen Drehung

Jeder kann eine außerordentliche Pizza zubereiten.

Während Genius backt, müssen die Pizzabäcker nichts anderes tun, als die Pizza, die gerade vorne vorbeiläuft, herausnehmen und an ihre Stelle eine andere einschieben, und danach die nächste und so weiter. Ein durchgehender und linearer Arbeitszyklus

Genius erarbeitet automatisch, je nach Art von Pizza, die drei Algorithmen der Zeit, Ofentemperatur und Flammenstärke und das Backen erfolgt immer bei einer einzigen Drehung der Backplatte. Er ist ein selbstständiger Bäcker.

Genius weiß immer, was er machen soll, um das beste Backergebnis bei geringstem Brennstoffverbrauch zu erzielen. Genius wird weltweit von immer mehr Franchise-Betrieben verwendet.



Technische Eigenschaften

MODELL	A	B	Anzahl Pizzen Ø 29	Anzahl Pizzen Ø 33
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Abmessungen in cm mit +/- 1% Abweichungen

Befeuerungen



HOLZ



GAS



GEMISCHT



Napulé

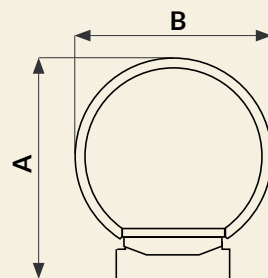


Neapolitanisches Herz

Von der **Associazione Verace Pizza Napoletana** zertifiziert, sowohl in der holz- als auch gasbefeuchten Version, enthält der Ofen den Vesuv Lavastein.

Dieser Ofen ist das Ergebnis zahlreicher Versuche in enger Zusammenarbeit zwischen Marana Forni und den **neapolitanischen Pizzabäckermeistern**.

Eine wichtige Teamarbeit bei der die neapolitanische Erfahrung und die handwerkliche Technologie des Unternehmens zur Entwicklung eines einzigartigen Arbeitsmittels geführt haben, in dem die Backplatte immer warm gehalten wird und daher perfekte Backergebnisse auch nach vielen Arbeitsstunden gewährleistet werden.



Befeuerungen

Technische Eigenschaften

MODELL	A	B	Anzahl Pizzen Holz	Anzahl Pizzen Gas
Napulé	152	176	5 Ø 33cm	7 Ø 33cm

Abmessungen in cm mit +/- 1% Abweichungen



HOLZ



GAS



GEMISCHT

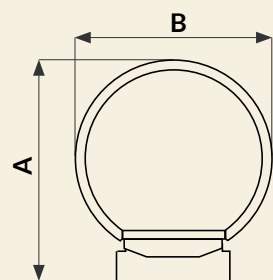


Fisso I20

Die Tradition by Marana

Ein immer perfektes Backergebnis auch bei besonders hohen Produktionsmengen.

Der Ofen ist das Ergebnis der im Betrieb durchgeführten Tests, in denen ausschließlich die Steine eingesetzt wurden, die die Marana Öfen berühmt gemacht haben und zu diesem traditionellen, für jegliche Art von Pizza geeigneten Ofen geführt haben.



Befeuerungen

Technische Eigenschaften

MODELL	A	B	Anzahl Pizzen Holz	Anzahl Pizzen Gas
Fisso 120	152	176	5 Ø 33cm	7 Ø 33cm

Abmessungen in cm mit +/- 1% Abweichungen



HOLZ



GAS



GEMISCHT



SU&GIU® Das Anheben der Backplatte



Brennstoffeinsparung

Die Funktion SU&GIU® ermöglicht, eine Temperatur beizubehalten, die auch bis zu 100 Grad unter der idealen Temperatur liegt, weil der Pizzabäcker die Backplatte auf eine der zwei höheren Ebenen anheben kann: auf der ersten Höheneinstellung gewinnt man 40 bis 50 Grad, auf der zweiten ca. 80-100 Grad.

Während des Arbeitsablaufes in einer Pizzeria gibt es ruhigere Momente, an denen weniger Pizzen gebacken werden, doch der Pizzabäcker ist gezwungen, immer die optimale Temperatureinstellung beizubehalten, um bei **Bedarf einwandfrei backen** zu können.

Ein Beispiel ist die letzte halbe Stunde vor Schließzeit, oder bei Non-Stop Schichten, das Mittagessen unter der Woche oder am Montagabend usw. Wenn wir immer eine hohe Temperatureinstellung beibehalten, verbrauchen wir **umsonst Brennstoff** und in einigen Fällen laufen wir die Gefahr einer **Überhitzung** der Backplatte wodurch die Pizza verbrennen kann.

Dank des von Marana Forni patentierten **SU&GIU®** können Sie die Höhe der Backplatte einstellen, um die für Ihre Pizza **geeignetste Temperatur** einzustellen.



Mikroperforierte Backfläche

Perfektes Backergebnis

Knuspriges Backergebnis und **schnelles Wiederaufwärmen** dank der besonderen Backsteinoberfläche.

Durch die Vertiefungen der Mikroperforierung bleibt die Pizza leicht angehoben, so dass **die Feuchtigkeit austreten und das Mehl abfallen kann**; im Vergleich zu einer glatten Backfläche ist die Gesamtoberfläche größer, damit erhöht sich die der Flammenstrahlung ausgesetzten Fläche und die Backplatte wärmt sich wieder schnell auf.

Den Traditionsliebhabern steht auch die glatte Version zur Verfügung.



Turbo Holz oder Gas



Turbo Holz

33% der aus dem Holz im Ofen erzeugten Wärme stammt von der Glut und bei starker Auslastung kann sie unter die Backplatte geschoben werden, um sie warm zu halten. Dank des im Jahre 1995 patentierten Aufheizsystems Turbo Holz wird die Glut als zusätzliche Wärmequelle verwendet: **höhere Wärmeleistung und niedrigerer Holzverbrauch**. Wenn sich die Glut in Asche verwandelt, fällt sie in einen Aschenkasten und hilft somit dem Pizzabäcker, die Backfläche sauber zu halten.

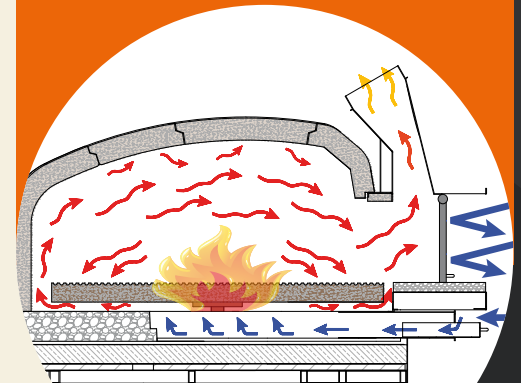
Turbo Gas

Ein unter der Backplatte angebrachter Gasbrenner, der die Heizphase optimiert und die Gasleistung steigert und dabei **Kosten reduziert** und die Backplatte warm hält.

Energieeinsparung

Energieeinsparung und Wärmespeicherung, das sind die Funktionen der Backraumtüren der Marana Öfen: sie haben oben einen Schlitz, damit der zum Brennen des Feuers notwendige Sauerstoff eindringen kann, ohne über die Backplatte zu ziehen. Sie können während ruhigeren Arbeitszeiten oder der Aufheizphase des Ofens benutzt werden, wenn man nicht ständig Pizzen einschieben und herausholen muss. In den rotierenden Modellen werden die Türen in Verbindung mit dem unter dem Ofen angebrachten Lufteinlass zur **optimalen Wärmeverteilung** verwendet.

Schwing- oder "C"-förmige Tür



Vorrüstungen



Es ist sehr einfach, **von einem Ofen zum anderen überzugehen**

Es besteht die Möglichkeit, **den Ofen im Nachhinein von einem Modell bzw. einer Befeuerungsart auf eine andere umzurüsten**. Sie können z. B. einen holzbefeuerten Rotoforno kaufen und ihn nach Jahren in einen gasbefeuerten Ofen unwandeln oder umgekehrt. Oder weiter noch von einem Rotoforno Classico zu einen Rotoforno Genius übergehen.

Bedienerfreundlich und **praktisch**

Bedienerfreundlich und praktisch sind die Bedienpulte je nach Modell mit einem Joystick bzw. mit Schaltasten ausgestattet und wurden entwickelt, um sämtliche Ofenparameter schnell unter Auge zu haben.

Beim Modell Patch kann bei Bedarf der Hauptbedienpult **sofort und schnell ausgewechselt werden**, indem ein Kabel getrennt und in wenigen Sekunden ohne Werkzeuge und mit einer Hand an den anderen Bedienpult wieder angeschlossen wird.

Bedienpulte



Einfache Installation



Unsere Öfen können überall installiert werden

Unsere Öfen können überall installiert werden: sie können vormontiert geliefert, aber auch vor Ort aufgebaut und in Lokalen mit einer **nur 70 cm breiten Öffnung** installiert werden.

Effizienz an erster Stelle

Der Backbereich der Marana Öfen ist durch **mechanische und Verschleißfestigkeit gekennzeichnet** und besitzt ein gutes **Wärmeansammlungs-** und -speicherungsvermögen sowie ein hohes Abstrahlungsvermögen.

3.200kg/m³ im Vergleich zu den ca. 1.800-2.200 kg/m³ eines herkömmlichen feuerfesten Materials.
Eine dreimal höhere Abriebfestigkeit im Vergleich zu Porphyr.

Hochleistungsfähige Steine



Weitere Stärken



Eigenschaften, die unsere Öfen so **einzigartig** machen

- Dank der durch das Anhaben der Backfläche erzeugten unterschiedlichen Temperaturen ist es einfach, mit **SU&GIU® unterschiedliche Arten von Pizza zu backen**. Man kann außerdem auf einer **Höheneinstellung kochen** und auf einer höheren Pizza backen.
- **Gibt es ewige Öfen?** Ein leistungsfähiger Ofen bringt Gewinn und lebt länger: Marana stellt Produkte her, deren Verschleißteile während **der gesamten Lebensdauer des Ofens** schnell und billig ausgewechselt werden können, ohne dazu den gesamten Ofen zerlegen zu müssen. Jeder Bestandteil ist langlebig und **leicht ersetzbar**.
- **Der Pizzabäcker kann sich um die Zubereitung der Pizza kümmern:** das Ausbreiten, das Belegen, die Ästhetik. Der Ofen ist ergonomisch, **meldet** wenn die Backzeit zu Ende ist, die fertig gebackenen Pizzen aus dem Ofen herauszunehmen und die soeben zubereiteten wieder einzuschieben sind und das alles zugunsten des **geistigen und körperlichen Wohlbefindens** des Pizzabäckers, **der Abschaffung von Ausfallzeiten und eines optimalen Backergebnisses**.
- Wenn in einem Restaurant der Pizzaofen an einer gut sichtbaren Stelle steht, handelt es sich oft, **um ein schönes doch schon oft gesehenes Werkstück**. Die Kuppeln der Marana Öfen sind in einer breiten Palette von **2.000 Farben** erhältlich, können aber auch personalisiert werden und sich so in ein weltweit einzigartiges Werkstück verwandeln.



Holz



Die Tradition

Der Brennstoff schlechthin. **Das beste Holz zum Backen ist trockenes Altholz** (15-20% Feuchtigkeit), vorzüglich Hartholz (Eiche, Buche, Olivenbaum). Als Alternative gibt es auf dem Markt ausgezeichnete Briketts aus gepresstem Holz.

Handlichkeit

Das Komplette Gas-System MRN ist eine Backanlage, die mit dem Ofenbedienpult kommuniziert und über 5 Backflammenhöhen die gewünschte Temperatur beibehalten kann.

Das intelligente System **reduziert zwar die Flamme, lässt sie aber nie ausgehen**, so dass sämtliche Pizzen immer bei eingeschalteter Flamme gebacken werden. Die lange und leuchtende Flamme wirkt wie Holz.

Gas



Pellet



Handlich und umweltfreundlich

Pellets sind gepresste Holzspäne, leicht zu lagern und zu verbrennen. Im Gegenteil zu herkömmlichem Holz erzeugen Pellets **ganz wenig Rauch und Ruß** und brennen dank des von Marana Forni patentierten Systems ganz selbstständig bei unterschiedlichen Flammenhöhe (Patent für ein direktes Backen mit Pelletflamme).

Der Heizwert ist höher als bei Holz und die Flamme ist hell, somit werden die Tradition des Holzbackens mit der Handlichkeit des Gases vereint. Es handelt sich um eine Biomasse, keinen fossilen Brennstoff, und ist daher umweltfreundlicher als Gas.

Tradition und Handlichkeit zusammen

Die Tradition des Holzes und die Handlichkeit des Gases in einer einzigen Lösung. Können alternativ zueinander verwendet werden. Die Flammen des Gasbrenners sind lang, hell und wirken wie Holz.

Gemischt



Kuppeln Napoli



Kuppeln Napoli Ral

Eine umfangreiche Auswahl unter den 2000 Abstufungen der gesamten RAL-Farben und für jede davon eine weitere Wahl zwischen **matt** oder **glänzend**. Die RAL Kuppeln werden bereits gefärbt vor Ort installiert.



BEFEUERUNGEN



HOLZ GAS GEMISCHT

ABMESSUNGEN: 85 - 95 - 110 - 130

MODELL:

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

Kuppeln Napoli roh

Eine "weiße Leinwand", die beliebig in einem rustikalen oder modernen Stil dekoriert werden kann. Man kann sie zum Beispiel mit Mosaiken oder Graffiti dekorieren oder mit verschiedenen Farben nach Lust und Laune streichen!



BEFEUERUNGEN



HOLZ GAS GEMISCHT

ABMESSUNGEN: 85 - 95 - 110 - 130 - 150

MODELL:

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

Kuppeln Napoli Colors

Sieben unterschiedliche Farben nach Ihrer Wahl, alle aus geschliffenem Metall mit schillernden Reflexen, je nach dem Licht im Lokal. Ein originaler Ofen mit einem unverwechselbaren Charakter.



BEFEUERUNGEN



HOLZ GAS GEMISCHT

ABMESSUNGEN: 85 - 95 - 110 - 130

MODELL:

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

Gea

Ein Raumschiff oder ein Ofen?

2500 kg, die wie in einer Luftblase schweben, ein Look, der an eine **antike Gießerei** zu Anfang des vorherigen Jahrhunderts erinnert, ein besonderer „mechanischer Schliff“.

Wenn Sie GEA in einem Lokal begegnen, können Sie ihn nicht übersehen, man könnte fast an eine optische Täuschung glauben. GEA kann von der Decke oder von einem selbsttragenden Arm herunterhängen. Mit einer 150 cm großen Backplatte zeichnet sich der Ofen durch eine **hohe Produktionskapazität** aus.

Er ist der einzige rotierende Ofen mit Flammen auf beiden Seiten und wurde am Ende der 2000er Jahre im Auftrag eines chinesischen Kunden entwickelt, der sich einen Ofen wünschte, dessen Form an eine Zwiebel erinnert.

BEFEUERUNGEN



HOLZ



GAS



GEMISCHT

BEFEUERUNGEN: 150

MODELL:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius



Tanganelli



Ein Geselligkeitselement

In der Mitte von Restaurants als Feuerstelle und **Symbol der Geselligkeit** aufgestellt: das „Ritual“ der Pizzazubereitung wird dabei der wahre Protagonist des Geschehens und die Gäste spielen die Rolle der Zuschauer in dieser Kochshow.

Aus der Kreativität des Architekten Andreas Tanganelli entstanden, wurde dieser Ofen mit dem ersten Preis im von Marana Forni in Zusammenarbeit mit der TAeD, der Abteilung für Architektur und Designtechniken der Universität von Florenz, ausgeschrieben Designwettbewerb ausgezeichnet. Es handelt sich um eine **innovative doch zugleich traditionelle** Verkleidung.

Tanganelli geht durch jede auch nur 70 cm breite Öffnung durch und kann somit vor Ort aufgebaut werden.

BEFEUERUNGEN



HOLZ



GAS



GEMISCHT

ABMESSUNGEN: 110, 130, 150

MODELL:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius



Trofeo 85

Ein kleines doch großartiges Schmuckstück

Ideal in einer Boutique, in einem Food Truck, in einer Gastronomiezone oder, warum nicht, als Zusatz neben einem größeren Ofen für Gourmet- oder glutenfreie Pizzen, Brot oder andere Gerichte.

Trofeo ist ein **kleiner doch effektvoller Ofen**.

Nicht viel größer als ein Mensch, ist er jedoch extrem wandelbar und kann sich an sowohl rustikalen als auch traditionellen Lokalen und an jede Farbe anpassen.



BEFEUERUNGEN



HOLZ



GAS



GEMISCHT

ABMESSUNGEN: 85

MODELL:

Rotoforno Classico

Steine

3.200 kg/m³: äußerst hohes Wärmespeicherung-, Wärmeabgabe- und Wiederaufwärmungsvermögen

Befeuerungen

Holz, Gas, Pellet oder gemischt

Mikroperforierte Backplatte

Knuspriges Backergebnis und schnelles Wiederaufwärmen

TURBO Holz oder Gas

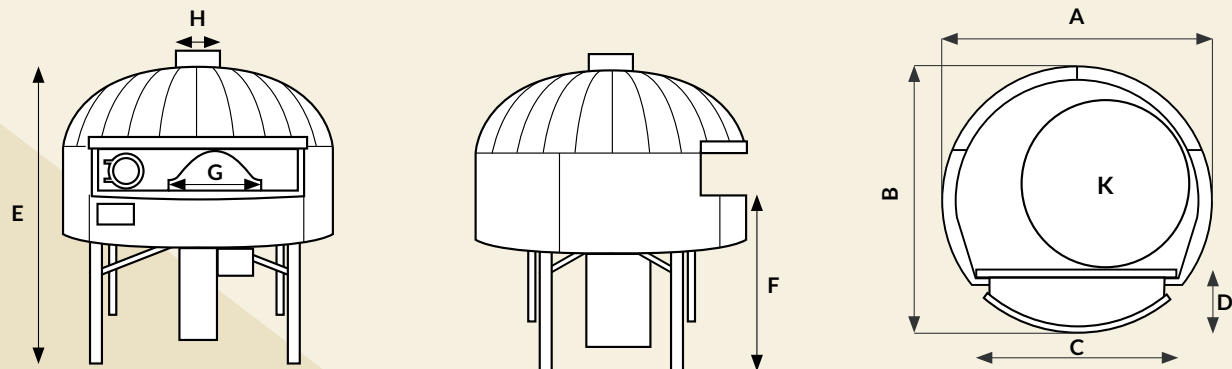
Zusätzliches Erwärmungssystem unter der Backplatte

Bedienpult

Bedienerfreundlich, praktisch, in wenigen Sekunden auswechselbar



Rotierende Öfen



A Ofenbreite
E Höhe Ofen
B Ofentiefe
F Höhe Backfläche
C Breite Ofenfront
G Breite Einschuböffnung
D Tiefe Ofenfront
H Durchmesser Rauchabzug

Abmessungen und Verbrauch der Modelle

MODELL	H	A	B	C	D	E	F	G	K - ANZAHL DER PIZZEN	GEWICHT 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

Abmessungen in cm mit +/- 2% Abweichungen (*) Veränderbare Abmessung auf Wunsch.

Elektrische Eigenschaften	VOLT	HERTZ	MOTORLEISTUNG	
	220/230 - EINPHASIG	50/60	ROTO = 0,13 kW	ROTO SU&GIU = 0,46 kW
Eigenschaften Gasanlage	GEFORDERTER DRUCK		Ø ANSCHLUSS GASBRENNER	
	METHANGAS - 20 Mbar	LPG - 37 Mbar	¾ ZOLL STECKER	

MODELL	BRENNSTOFFVERBRAUCH PRO STUNDE AUFHEIZEN					BRENNSTOFFVERBRAUCH PRO STUNDE BACKEN				
	HOLZ kg	METHANGAS m³	LPG kg	PELLETS kg	kW	HOLZ kg	METHANGAS m³	LPG 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

LUFTMENGE ZUR VERBRENNUNG PRO kW

HOLZ = 4 m³

GAS = 2 m³

Steine

3.200 kg/m³; äußerst hohes Wärmespeicherung-, Wärmeabgabe- und Wiederaufwärmungsvermögen

Befeuerungen

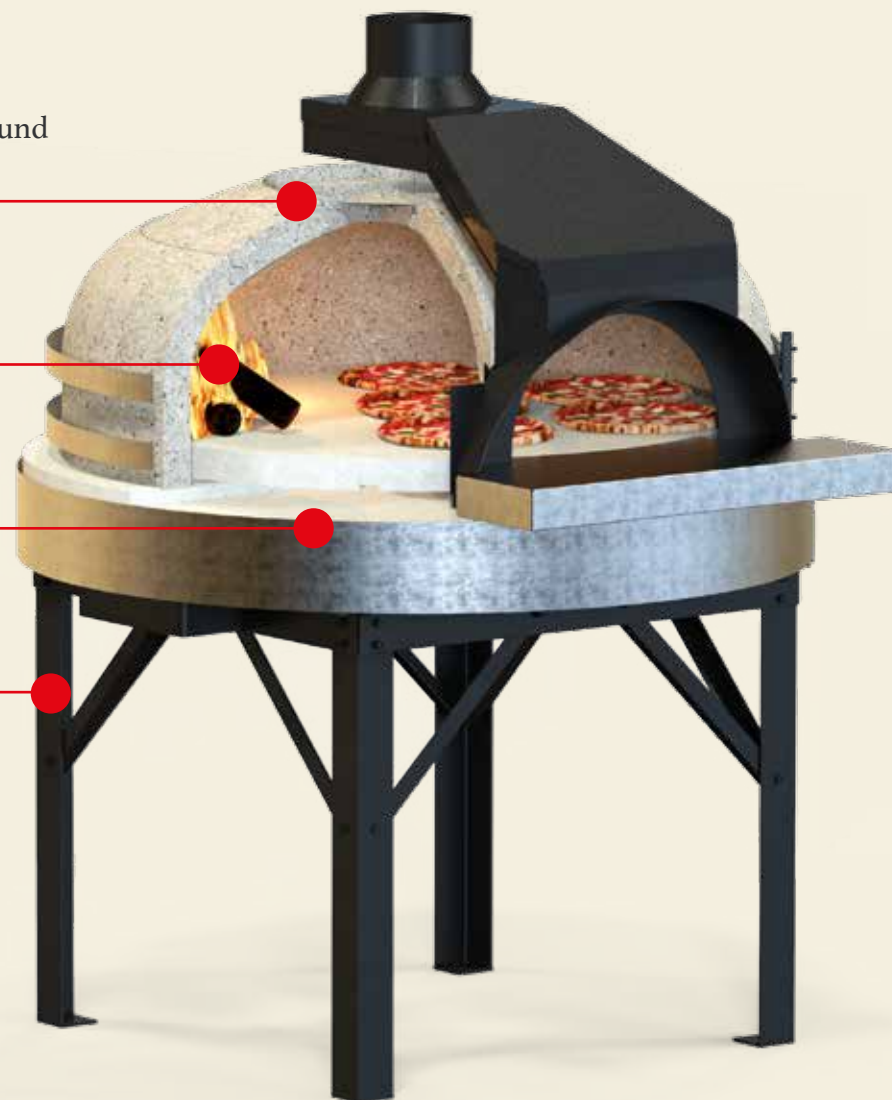
Holz, Gas oder gemischt

Backplatte

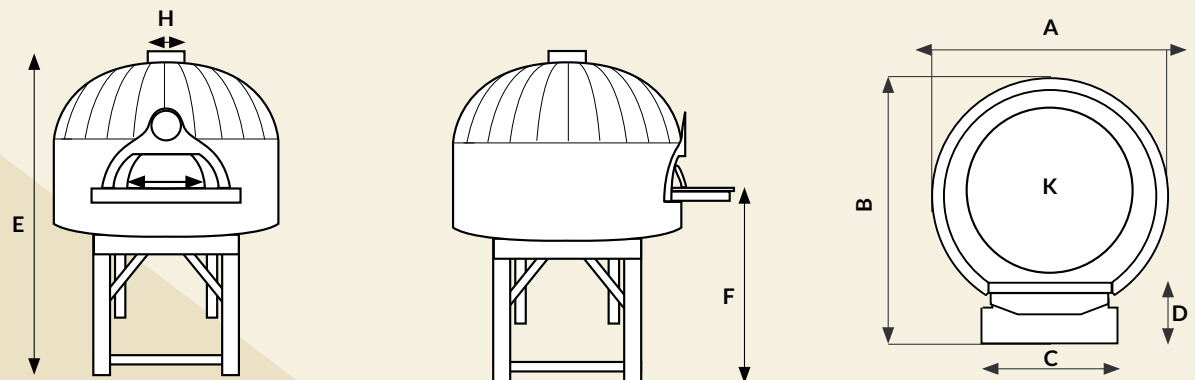
Mikroperforiert oder glatt, immer super heiß

AVPN-Zertifikat

Sowohl bei Holz- als auch Gasbefeuerung



Statische Öfen



A Ofenbreite
E Höhe Ofen
B Ofentiefe
F Höhe Backfläche
C Breite Ofenfront
G Breite Einschuböffnung
D Tiefe Ofenfront
H Durchmesser Rauchabzug

Abmessungen und Verbrauch der Modelle

MODELL	H	A	B	C	D	E	F	G	K - ANZAHL DER PIZZEN	GEWICHT kg
Napulé	Ø 20	152	176	84	36	194	115	47	HOLZ = Ø 33cm x5 GAS = Ø 33cm x7	1105
Fisso 120	Ø 20	152	176	84	36	194	115	47	HOLZ = Ø 33cm x5 GAS = Ø 33cm x7	1105

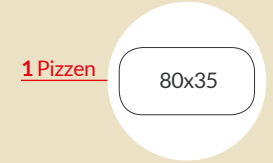
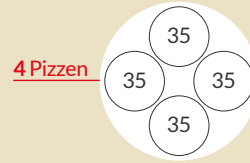
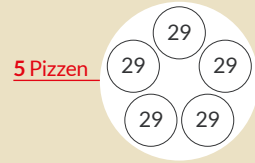
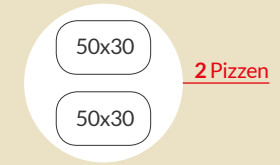
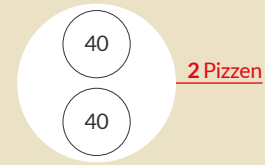
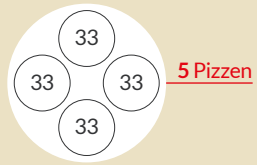
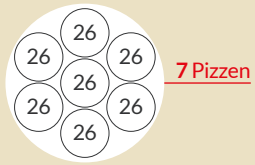
Abmessungen in cm mit +/- 2% Abweichungen (*) Veränderbare Abmessung auf Wunsch.

Eigenschaften Gasanlage	GEFORDERTER DRUCK		Ø ANSCHLUSS GASBRENNER
	METHANGAS - 20 Mbar	LPG oder ähnliches - 37 Mbar	¾ ZOLL STECKER

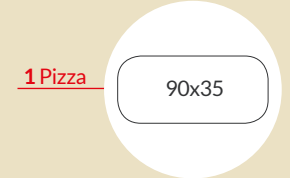
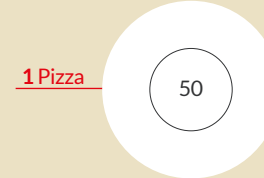
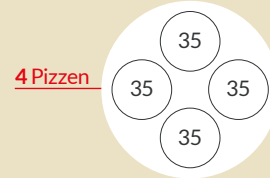
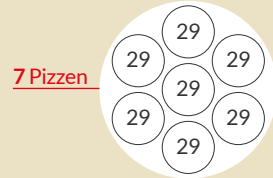
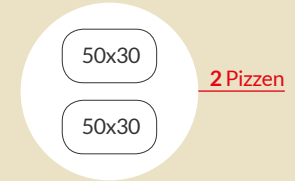
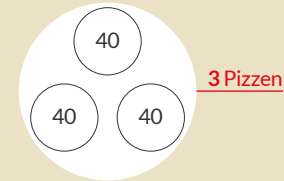
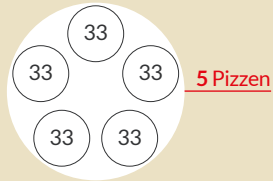
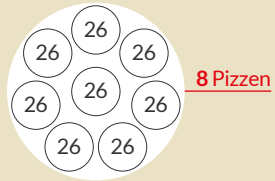
MODELL	BRENNSTOFFVERBRAUCH PRO STUNDE AUFHEIZEN				BRENNSTOFFVERBRAUCH PRO STUNDE BACKEN			
	HOLZ kg	METHANGAS m³	LPG kg	kW	HOLZ kg	METHANGAS m³	LPG kg	kW
Napulé	7,5	2,9	2,1	27,0	2,7	1,0	0,7	9,1
Fisso 120	7,5	2,9	2,1	27,0	2,7	1,0	0,7	9,1

LUFTMENGE ZUR VERBRENNUNG PRO kW	HOLZ = 4 m³	GAS = 2 m³
----------------------------------	-------------	------------

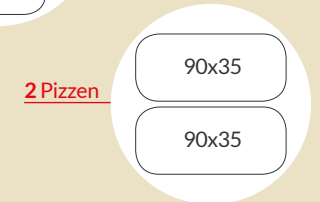
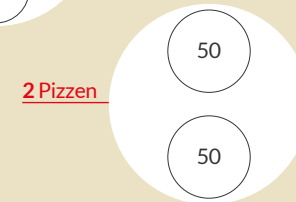
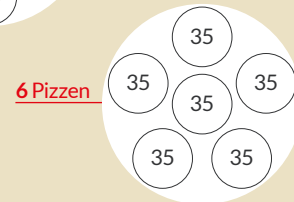
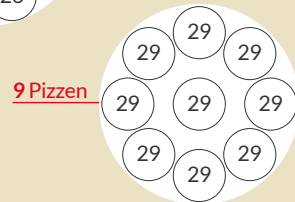
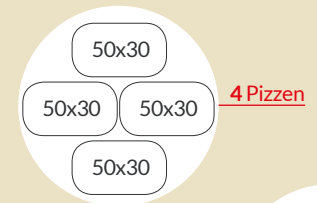
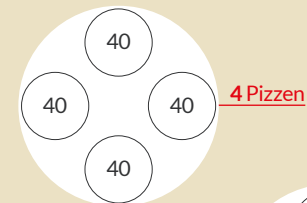
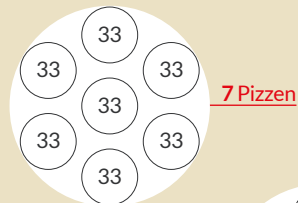
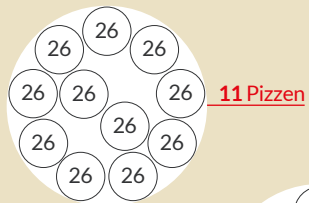
Modell 85



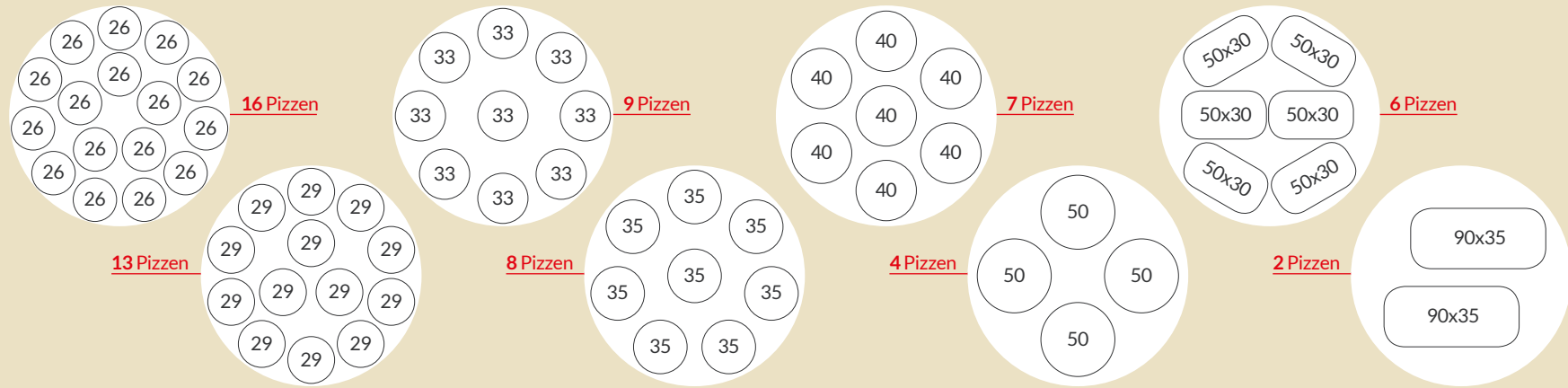
Modell 95



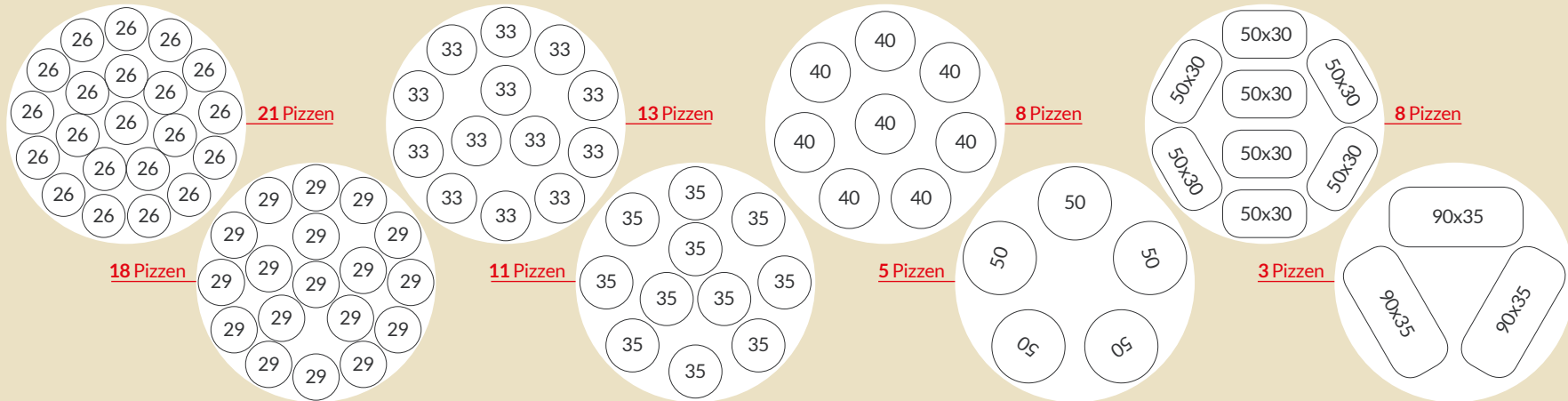
Modell IIO



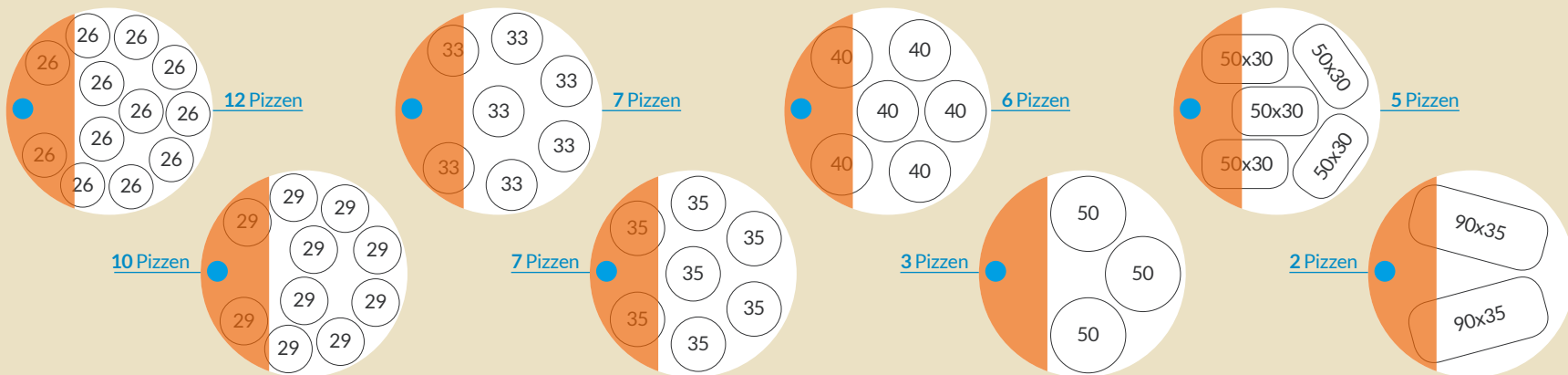
Modell I30



Modell I50



Modell Napulé Fisso 120



● Gasbrenner

● Holzfeuer

Technische Daten, Gewichte und Abmessungen

Rotoforno SU&GIU

Rotoforno Classico

Rotoforno Genius

Modell	Gewicht	Außenabmessungen (Tiefe x Breite) Abweichungen +/- 1%	Ø Rauchfang HOLZ (empfohlen)	Ø Rauchfang GAS (empfohlen)
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

Die technischen Daten unterliegen Änderungen ohne vorherige Ankündigung.

Trofeo Gea Tanganelli

Modell	Gewicht	Außenabmessungen (Tiefe x Breite) Abweichungen +/- 1%	Ø Rauchfang HOLZ (empfohlen)	Ø Rauchfang GAS (empfohlen)
Trofeo 85	800 kg	140x142	20/25 cm	20 cm
Gea 150 hängend	2600 kg	220x220	40 cm	40 cm
Gea 150 selbsttragend	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

Die technischen Daten unterliegen Änderungen ohne vorherige Ankündigung.

Fisso 120 Napulé

Modell	Gewicht	Außenabmessungen (Tiefe x Breite) Abweichungen +/- 1%	Ø Rauchfang HOLZ (empfohlen)	Ø Rauchfang GAS (empfohlen)
Fisso 120	1105 kg*	176x152	20 cm	20 cm
Napulé 120	1105 kg*	176x152	20 cm	20 cm

* Die Verkleidung wiegt nur 60 Kg.

Brennstoffverbrauch pro Stunde

MODELL	AUFHEIZEN					BACKEN				
	HOLZ kg	METHANGAS m³	LPG kg	PELLETS kg	kW	HOLZ kg	METHANGAS m³	LPG kg	PELLETS kg	kW
85	5,4	2,1	1,5	-	20,0	2,2	0,8	0,6	-	8,0
95 / Statische	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

Der Stundenverbrauch wird bei voll funktionstüchtigem Ofen als Durchschnittswert berechnet und unterliegt unterschiedlicher Variablen, u. a. Brennstoffleistung, Feuchtigkeitsgehalt im Holz, Gasdruck, Erfahrung und Übung beim Ofenbetrieb, Rauchabzugsqualität, der zum Backen ausgewählten Flamme (Ofen Napulé)

Durchschnittliche Brennstoffleistung

HOLZ: 1 kg = 3,7 kW	METHANGAS: 1 m³ = 9,5 kW	GAS LPG: 1 kg = 13,1 kW	PELLETS: 1 kg = 4,9 kW
----------------------------	---------------------------------	--------------------------------	-------------------------------

Auf Anfrage der Installateure können wir das von IMQ nach DIN 18891 durchgeführte Rauchtest liefern.

Rauchfang und Ofenzugsdatenblatt

MODELL	TEMPERATUR ABGASRAUCH	OFENZUG	RAUCHGASKANAL RAUCHROHRANSCHLUSS	RAUCHEMISSION m³/h
85	Max: 206 °C Durchschnitt: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
95 / Statische	Max: 206 °C Durchschnitt: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
110	Max: 206 °C Durchschnitt: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
130	Max: 214 °C Durchschnitt: 157 °C	15 Pa	Ø 200mm	235
150	Max: 205 °C Durchschnitt: 134 °C	15 Pa	Ø 200mm	263

Bei Gas muss, unabhängig von der Art von Gas, eine Luftdurchflussmenge von mindestens 2 m³/h pro installiertem kW gewährleistet werden.



Die Made in Italy Öfen sind in ganz Italien und in 85 Ländern auf der Welt vertreten.

Unser flächendeckendes Vertriebsnetz steht den Kunden zur Verfügung, um ihnen die Marana Öfen vorzustellen und zu erklären, wie sie zum Thema Backqualität und schnelle Bedienung die Welt der Pizza revolutioniert haben.

Marana Forni in der Welt



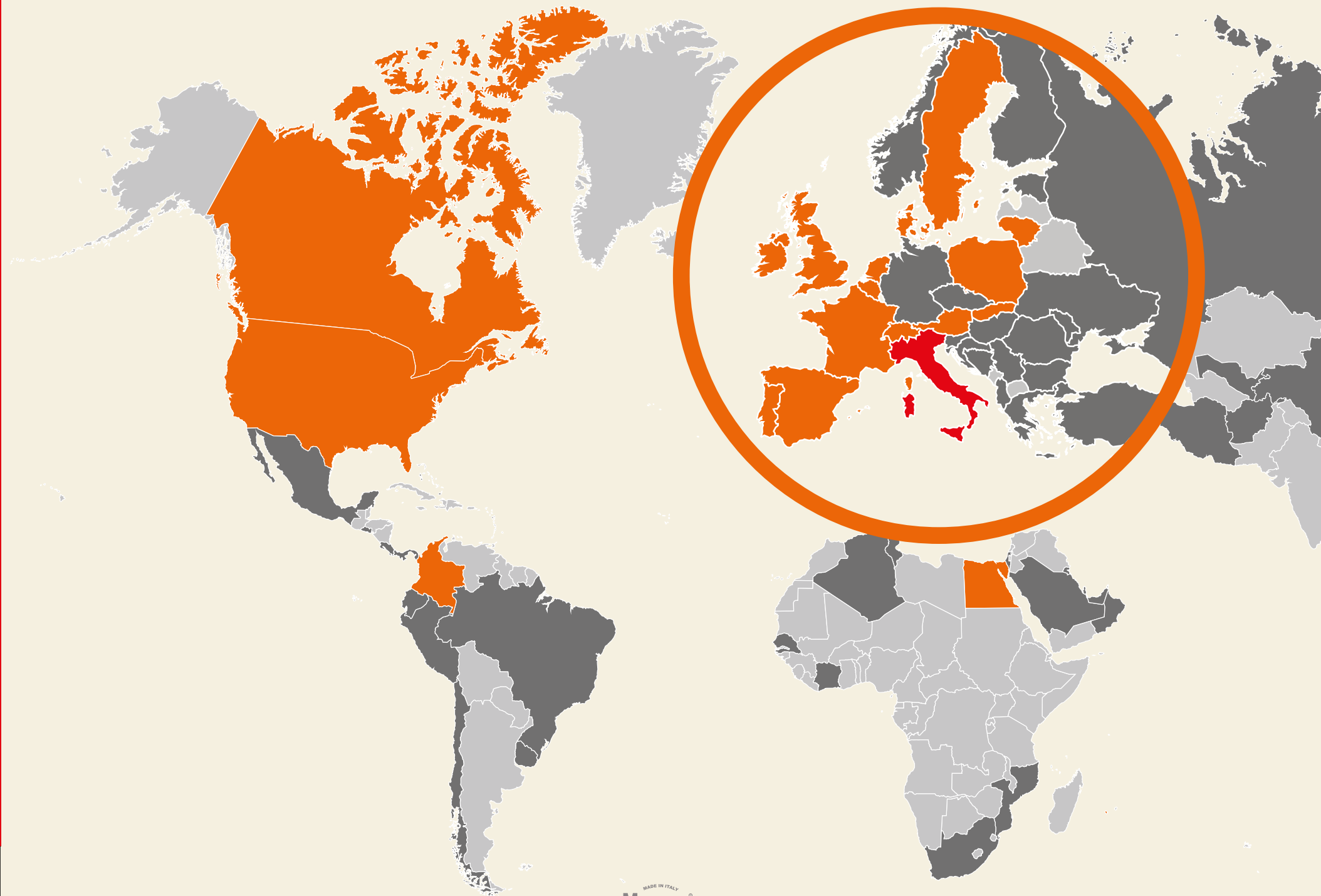
Marana Forni ist **offizieller technischer Sponsor** der wichtigsten Veranstaltungen rund um die Welt der Pizza und nimmt an **Ausstellungen und Events** in den 5 Kontinenten teil.

Informieren Sie sich bei unserem Handelsbüro über die Veranstaltungen, bei denen unsere Öfen ausgestellt werden und kommen Sie sich die Öfen anzusehen und persönlich auszuprobieren.

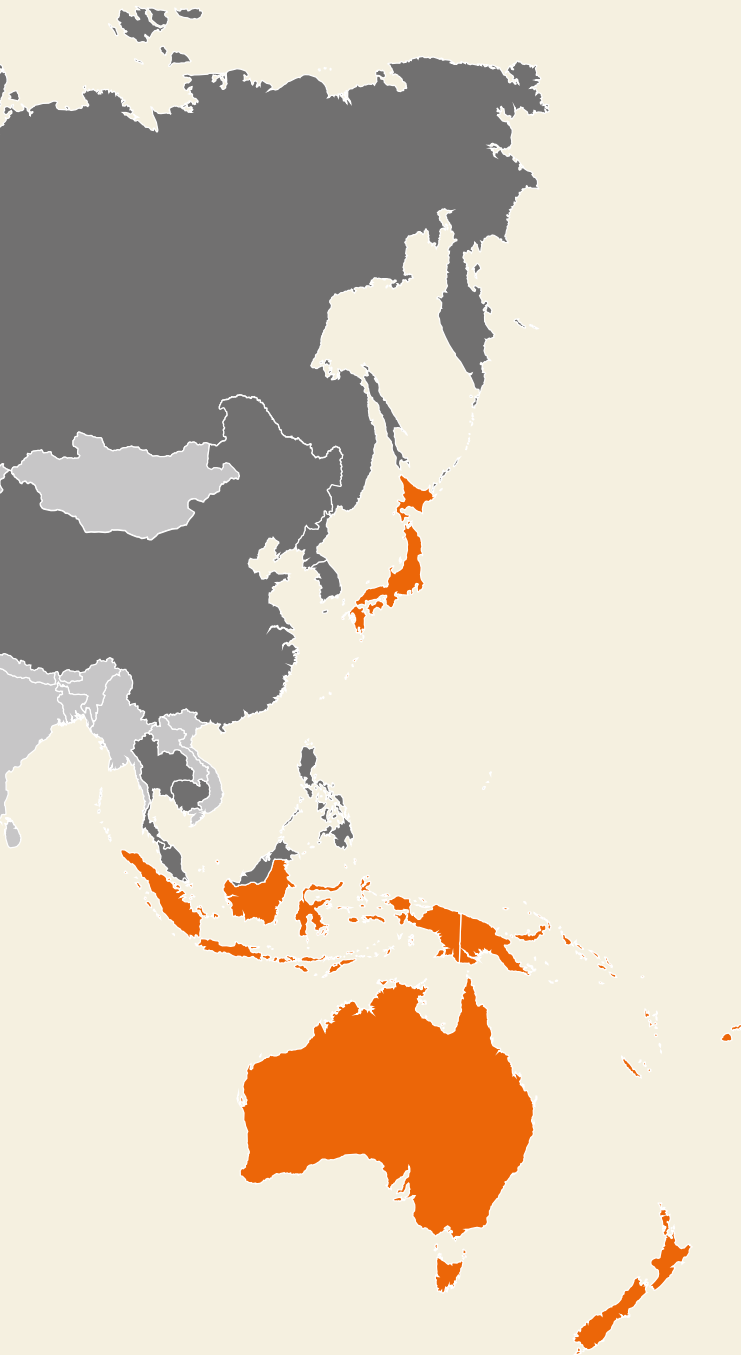
Auf der ganzen Welt stehen die **Showrooms der Marana Forni** den Kunden zur Verfügung: Sie können Ihren Teig oder die Rohstoffe mitbringen und wir stellen Ihnen unsere Öfen zur Verfügung.

Sie werden während des gesamten Backversuches begleitet, um das perfekte Backergebnis oder die geeignetste Arbeitsmethode zu finden und eventuelle Ratschläge für Ihr Lokal bekommen.





WIR SIND IN 85 LÄNDERN AUF DER WELT VERTRETEN



Afghanistan	Irland	Portugal
Ägypten	Israel	Republik San Marino
Albanien	Italien	Rumänien
Algerien	Japan	Russland
Andorra	Kambodscha	Saudi-Arabien
Antillen	Kanada	Schweden
Armenien	Katar	Schweiz
Australien	Kolumbien	Senegal
Bahamas	Kosovo	Serbien
Belgien	Kroatien	Seychellen
Bosnien und Herzegowina	Kuwait	Singapur
Brasilien	Litauen	Slowakei
Bulgarien	Luxemburg	Slowenien
Chile	Malaysia	Spanien
China	Malta	Südafrika
Côte d'Ivoire	Mexiko	Südkorea
Costa Rica	Moldawien	Thailand
Dänemark	Mosambik	Tschechische Republik
Deutschland	Neukaledonien	Tunesien
Ecuador	Neuseeland	Türkei
El Salvador	Niederlande	Ukraine
Estland	Norwegen	Ungarn
Finnland	Oman	Uruguay
Frankreich	Österreich	USA
Griechenland	Panama	Usbekistan
Guadeloupe	Peru	Vereinigte Arabische Emiraten
Indonesien	Philippinen	Vereinigtes Königreich
Iran	Polen	



Hier Lokale Händler



Hier Marana Öfen

Unsere Öfen auf der Welt





Schaffen Sie Ihren nächsten **Marana** Ofen selbst

	Modell	Befuerung	Extra	Verkleidungen	Flammenseite
Rotoforno SU&GIU®	☐ 95	☐ Holz	☐ Ofentür	☐ Kuppeln Napoli	☐ Rechts
	☐ 110	☐ Gas	☐ Energieeinsparung	☐ Gea	☐ Links
	☐ 130	☐ Pellet	☒ Vorrüstung	☐ Tanganelli	
	☐ 150	☐ Gemischt	☐ Turbo Holz oder Gas		
Rotoforno Classico	☐ 95	☐ Holz	☐ Ofentür	☐ Kuppeln Napoli	
	☐ 95	☐ Gas	☐ Energieeinsparung	☐ Gea	☐ Rechts
	☐ 110	☐ Pellet	☒ Vorrüstung	☐ Tanganelli	☐ Links
	☐ 130	☐ Gemischt	☐ Turbo Holz oder Gas	☐ Trofeo	
	☐ 150				
Rotoforno Genius	☐ 110	☐ Holz	☐ Ofentür	☐ Kuppeln Napoli	☐ Rechts
	☐ 130	☐ Gas	☒ Energieeinsparung	☐ Gea	☐ Links
	☐ 150	☐ Gemischt	☒ Vorrüstung	☐ Tanganelli	
Napulé	EINZIGARTIG	☐ Holz	☐ Ofentür	☐ Kuppeln Napoli	☐ Rechts
		☐ Gas	☐ Energieeinsparung		☐ Links
			☐ Glatte Backplatte		
Fisso 120	EINZIGARTIG	☐ Holz	☐ Mikroperforierte Backplatte	☐ Kuppeln Napoli	☐ Rechts
		☐ Gas	☐ Ofentür		☐ Links
			☐ Energieeinsparung		

Bewertungen

Folgende Kommentare stammen aus unseren Social Media und sind dort nachprüfbar

È Ein Ofen mit Spitzenproduktion, **der dich nie im Stich lässt.**

Fabio Mastino

Ich habe im Unternehmen den Ofen für die Pizza Napoletana mit dem neuen Gasbrenner ausprobiert und ich muss sagen, der Ofen ist ausgezeichnet, ich habe auch die Holz-Version mit dem gleichen Ergebnis getestet. **Ich empfehle ihn.**

Danilo Fusco

Der rotierende Ofen löst Probleme, und nicht wenige **Ich besitze seit ca. 7 Jahren zwei** davon und konnte die Kosten in einer Sommersaison einholen

Corrado Caporali

Ich habe einen rotierenden Ofen SU&GIU 130 für Pizza Napoletana gekauft: wie eine **Rakete**, ich bin äußerst zufrieden.

Riccardone pizza

Sehr ernsthafte Firma mit hochqualitativen Produkten wie Pizzaöfen. Ich bin im Gaststätten- und Pizzerienbereich tätig und finde den Kundenservice erstklassig; es gibt kaum Worte, um die Firma positiv zu beschreiben, für mich gibt es keine andere Firma wie die Marana Forni.

Antonio Davalos

Ein erstklassiger Ofen. Wenn du in einer Pizzeria diesen Ofen findest, heisst es, dass die Pizza von einem großen Pizzabäcker zubereitet wird.

Michele Scopelliti

Ausgezeichnet, praktisch und vor allem eine Hilfe. Auch für Brot verwendet. Wer schon im Vorhinein kritisiert, ist töricht: probiert den Ofen zuerst aus und dann reden wir weiter, das sagt einer, der skeptisch war. Ich empfehle ihn, aus eigener Erfahrung .

Massimo Di Pasquale

Es ist fast ein Jahr vergangen und der **Ofen funktioniert bestens**, ich habe fast das doppelte im Vergleich zum Vorjahr gemacht.

Walter Icardi

Seit 18 Jahren arbeite ich mit dem Ofen SU&GIU, außerordentlich, danke, **robust und praktisch**

Claudio Palumbo

Seitdem ich diese Öfen ausprobiert habe, **kann ich nicht mehr darauf verzichten.**

Attilio Albachiara

HIch habe den Ofen vor ca. 11 Jahren gekauft. Mit einem einzigen Wort : **AUSGEZEICHNET**

Teo Lanzillotti

Marana Öfen: eine Garantie. Ich habe in meinem Leben unzählreiche Pizzen gegessen und, ehrlich gesagt, zum Thema Backergebnis haben nur die Marana Öfen nicht befriedigt. Weiter auf diesem Wege: bringt das Made in Italy in die Welt herum.

Raffaella Ordituro

Ausgezeichnete Öfen, vom rotierenden Ofen biz zum Napulé.

Michele Montesarchio



MARANA FORNI SRL

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



Number of Technical Assistance
+39 340 7371391
Monday to Friday from 8.00 to 18.00

