



I FORNI CON IL CUORE DI PIETRA / OVENS WITH HEART OF STONE

FORNI A TUNNEL AUTOMATICI IN PIETRA NATURALE

-  **AUTOMATIC TUNNEL OVENS WITH NATURAL STONE**
-  **HORNOS DE TÚNEL AUTOMÁTICOS CON PIEDRA NATURAL**
-  **FOURS TUNNELS AUTOMATIQUES EN PIERRE NATURELLE**
-  **AUTOMATISCHE TUNNELÖFEN MIT NATURSTEIN**

CATALOGO GENERALE 2026 / GENERAL CATALOGUE 2026

WE ARE MADE IN ITALY





INDUSTRIAL POWER, ARTISAN SOUL
TRADIZIONE & INNOVAZIONE





I FORNI CON IL CUORE DI PIETRA

OVENS WITH A HEART OF STONE / HORNOS CON INTERIOR DE PIEDRA
LES FOURS AVEC CHAMBRE EN PIERRE / ÖFEN MIT EINEM HERZ AUS STEIN

LA NOSTRA STORIA

Grazie al suo socio fondatore, **GRANDI FORNI ITALIANI** ha saputo innovare il mondo della cottura con forni a tunnel interamente progettati e costruiti in Italia.

Il cuore pulsante dell'azienda è il reparto di **RICERCA & SVILUPPO**, che ha portato alla creazione e al brevetto di soluzioni uniche, capaci di ridurre i consumi e garantire al tempo stesso qualità artigianale e produttività.

GRAZIE A QUESTE INNOVAZIONI, OGGI SIAMO PRESENTI IN TUTTO IL MONDO CON UNA RETE COMMERCIALE E TECNICA CHE CI PERMETTE DI OFFRIRE CONSULENZA, ASSISTENZA E PROGETTI SU MISURA.

- **2004** – Brevettato il primo forno a tunnel elettrico con nastro in pietra refrattaria.
- **2007** – Lanciato il forno modulare industriale elettrico.
- **2020** – Brevettato il forno a tunnel con nastro in pietra naturale, -40% consumi, materiali 100% riciclabili.
- **2025** – Ottenuta la certificazione MO.CA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti), garanzia che i nostri forni rispettano i più alti standard di sicurezza e igiene alimentare.

OUR HISTORY

Thanks to its founding partner, **GRANDI FORNI ITALIANI** has been able to innovate the world of baking with tunnel ovens entirely designed and manufactured in Italy. The beating heart of the company is its **RESEARCH & DEVELOPMENT** department, which has led to the creation and patenting of unique solutions, capable of reducing energy consumption while ensuring both artisanal quality and industrial productivity.

- **2004** – Patent of the first electric tunnel oven with refractory stone belt.
- **2007** – Launch of the modular industrial electric oven.
- **2020** – Patent of the tunnel oven with natural stone belt, -40% energy consumption, 100% recyclable materials.
- **2025** – Achievement of MO.CA certification (Materials and Objects in Contact with Food), ensuring our ovens meet the highest standards of food safety and hygiene.

THANKS TO THESE INNOVATIONS, TODAY WE ARE PRESENT WORLDWIDE WITH A COMMERCIAL AND TECHNICAL NETWORK THAT ALLOWS US TO PROVIDE CONSULTANCY, ASSISTANCE, AND TAILOR-MADE PROJECT.

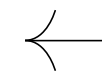
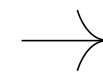
NUESTRA HISTORIA

Gracias a su socio fundador, **GRANDI FORNI ITALIANI** ha sabido innovar en el mundo de la cocción con hornos de túnel íntegramente diseñados y fabricados en Italia. El corazón de la empresa es su departamento de **INVESTIGACIÓN & DESARROLLO**, que ha llevado a la creación y patente de soluciones únicas, capaces de reducir el consumo energético y garantizar al mismo tiempo calidad artesanal y productividad industrial.

- **2004** – Patente del primer horno túnel eléctrico con cinta de piedra refractaria.
- **2007** – Lanzamiento del horno modular industrial eléctrico.
- **2020** – Patente del horno túnel con cinta de piedra natural, -40% consumo energético, materiales 100% reciclables.
- **2025** – Obtención de la certificación MO.CA (Materiales y Objetos en Contacto con Alimentos), que garantiza que nuestros hornos cumplen con los más altos estándares de seguridad e higiene alimentaria.

GRACIAS A ESTAS INNOVACIONES, HOY ESTAMOS PRESENTES EN TODO EL MUNDO CON UNA RED COMERCIAL Y TÉCNICA QUE NOS PERMITE OFRECER CONSULTORÍA, ASISTENCIA Y PROYECTOS A MEDIDA.

COSA
FACCIAMO?



WHAT
WE DO?

I NOSTRI PRODOTTI

FORNI A TUNNEL E LINEE DI PRODUZIONE AUTOMATICHE PER PIZZA, PANE, PASTICCERIA, GASTRONOMIA

OUR PRODUCTS

TUNNEL OVENS AND AUTOMATIC PRODUCTION LINES FOR
PIZZA, BREAD, PASTRIES, DELI PRODUCTS

NUESTROS PRODUCTOS

HORNOS DE TÚNEL Y LÍNEAS DE PRODUCCIÓN AUTOMÁTICAS
PARA PIZZA, PAN, PASTELERÍA, GASTRONOMÍA

NOS PRODUITS

FOURS CONVOYEURS ET LIGNES DE PRODUCTION
AUTOMATIQUES POUR PIZZA, PAIN, PÂTISSERIE,
GASTRONOMIE

UNSERE PRODUKTE

TUNNELÖFEN UND AUTOMATISCHE PRODUKTIONSLINIEN FÜR
PIZZA, BROT, GEBÄCK, GASTRONOMIE

NOTRE HISTOIRE

Grâce à son associé fondateur, **GRANDI FORNI ITALIANI** a su innover dans le monde de la cuisson avec des fours à tunnel entièrement conçus et fabriqués en Italie. Le cœur de l'entreprise est son département de **RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT**, qui a conduit à la création et au brevet de solutions uniques, capables de réduire la consommation énergétique tout en garantissant la qualité artisanale et la productivité industrielle.

- **2004** – Brevet du premier four tunnel électrique avec bande en pierre réfractaire.
- **2007** – Lancement du four industriel modulaire électrique.
- **2020** – Brevet du four tunnel avec bande en pierre naturelle, -40% de consommation, matériaux 100% recyclables.
- **2025** – Obtention de la certification MO.CA (Matériaux et Objets en Contact avec les Aliments), garantissant que nos fours respectent les normes les plus strictes en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire.

GRÂCE À CES INNOVATIONS, NOUS SOMMES AUJOURD'HUI PRÉSENTS DANS LE MONDE ENTIER AVEC UN RÉSEAU COMMERCIAL ET TECHNIQUE QUI NOUS PERMET D'OFFRIR CONSEIL, ASSISTANCE ET PROJETS SUR MESURE

UNSERE GESCHICHTE

Dank seines Gründungspartners konnte **GRANDI FORNI ITALIANI** die Welt des Backens mit Tunnelöfen revolutionieren, die vollständig in Italien entworfen und hergestellt werden. Das Herzstück des Unternehmens ist die Abteilung **FORSCHUNG & ENTWICKLUNG**, die zur Entwicklung und Patentierung einzigartiger Lösungen geführt hat, welche den Energieverbrauch senken und gleichzeitig handwerkliche Qualität und industrielle Produktivität gewährleisten.

- **2004** – Patent des ersten elektrischen Tunnelofens mit Schamottsteinband.
- **2007** – Einführung des modularen industriellen Elektroofens.
- **2020** – Patent des Tunnelofens mit Natursteinband, -40% Energieverbrauch, 100% recycelbare Materialien.
- **2025** – Erhalt der MO.CA-Zertifizierung (Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt), die bestätigt, dass unsere Öfen den höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene entsprechen.

DANK DIESER INNOVATIONEN SIND WIR HEUTE WELTWEIT PRÄSENT MIT EINEM VERTRIEBS- UND SERVICE-Netz, DAS ES UNS ERMÖGLICHT, BERATUNG, UNTERSTÜTZUNG UND MASSGESCHNEIDERT PROJEKTE ANZUBIETEN



ROCK ‘N’ ROLL OVENS®

INDEX

LINEA - LINE	PAG.
LINEA OPTIMO OPTIMO LINE	6 – 9
I PLUS THE PLUS	10 – 11
ALCUNI ESEMPI DI COSA PUOI CUOCERE CON OPTIMO SOME EXAMPLES OF WHAT YOU CAN BAKE WITH OPTIMO	12
ACCESSORI ACCESSORIES	13
LINEA OPTIMO 42 OPTIMO LINE 42	14 – 15
LINEA OPTIMO 72 OPTIMO LINE 72	16 – 17
LINEA OPTIMO 102 OPTIMO LINE 102	18 – 19
MODULO MODULE	20
COLORI RIVESTIMENTO ESTERNO DEL FORNO EXTERNAL OVEN COATING COLOURS	21
LINEA MAXIMO 2 IN 1 MAXIMO LINE 2 IN 1	22 – 25
CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	26 – 27
DIMENSIONI ESTERNE – DIMENSIONI INTERNE EXTERNAL DIMENSIONS – INTERNAL DIMENSIONS	28
DATI TECNICI – ACCESSORI TECHNICAL DATA - ACCESSORIES	29
LINEA INDUSTRIALE COLISEUM COLISEUM INDUSTRIAL LINE	30 – 33
I PLUS THE PLUS	34 – 35
ALCUNI ESEMPI DI COSA PUOI CUOCERE CON COLISEUM SOME EXAMPLES OF WHAT YOU CAN BAKE WITH COLISEUM	36
ACCESSORI ACCESSORIES	37
DATI TECNICI E DIMENSIONI TECHNICAL DATA AND DIMENSIONS	38
PROSPETTI LINEA AUTOMATICA DI PRODUZIONE AUTOMATIC PRODUCTION LINE PROSPECTUS	39

I dati riportati sul presente documento sono da intendersi non vincolanti. Grandi Forni Italiani SRL si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

🇬🇧 The data reported in this document are to be considered non-binding. Grandi Forni Italiani SRL reserves the right to make technical changes at any time.

🇪🇸 Los datos reportados en este documento se considerarán no vinculantes. Grandi Forni Italiani SRL se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas en cualquier momento.

🇫🇷 Les données rapportées dans ce document doivent être considérées comme non contractuelles. Grandi Forni Italiani SRL se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.

🇩🇪 Die in diesem Dokument genannten Daten sind als unverbindlich zu betrachten. Grandi Forni Italiani SRL behält sich das Recht vor, jederzeit technische Änderungen vorzunehmen.

Grazie all'utilizzo di **materiali altamente innovativi e tecnologici**, **OPTIMO** rappresenta una vera rivoluzione nella cottura a tunnel.

La struttura in acciaio inox, la camera di cottura interamente rivestita in **pietra naturale garantita a vita**, l'isolamento ecologico e le resistenze indipendenti corazzate in acciaio inox assicurano prestazioni elevate, durata e massima affidabilità.

Il sofisticato sistema elettronico consente di raggiungere i **500°C** garantendo la massima versatilità di utilizzo, con un **risparmio energetico fino al 40%** rispetto a forni simili presenti sul mercato.

🇬🇧 Thanks to the use of highly innovative and technological materials, OPTIMO represents a true revolution in tunnel baking. The stainless-steel structure, the baking chamber entirely lined with natural stone guaranteed for life, eco-friendly insulation, and independent armored stainless-steel heating elements ensure top performance, long durability, and maximum reliability. The sophisticated electronic system allows the oven to reach 500°C, ensuring maximum versatility, with up to 40% energy savings compared to similar ovens on the market.

- **VERSATILITY:** ideal for pizza, pinsa, bread, pastries, proteins, and for small to medium-sized productions.
- **AUTOMATION:** fully automatic, continuous, and consistent baking process 24/7, with no need for specialized labor.
- **FLEXIBILITY:** all models can be used individually on a stand with wheels or integrated into industrial production lines.
- **EFFICIENCY:** optimized consumption with up to 40% energy savings.
- **POWER & RELIABILITY:** independent heating elements and premium-quality materials ensure long-lasting performance and consistent results

🇫🇷 Grâce à l'utilisation de matériaux hautement innovants et technologiques, OPTIMO représente une véritable révolution dans la cuisson en tunnel.

La structure en acier inoxydable, la chambre de cuisson entièrement revêtue de pierre naturelle garantie à vie, l'isolation écologique et les résistances indépendantes blindées en acier inoxydable assurent des performances élevées, une longue durée de vie et une fiabilité maximale. Le système électronique sophistiqué permet d'atteindre 500° garantissant une polyvalence maximale, avec jusqu'à 40% d'économies d'énergie par rapport à des fours similaires sur le marché

- **POLYVALENCE** : idéal pour pizza, pinsa, pain, pâtisseries, protéines et productions de petite et moyenne taille.
- **AUTOMATISATION** : processus de cuisson entièrement automatique, continu et constant 24/7, sans besoin de main-d'œuvre spécialisée.
- **FLEXIBILITÉ** : tous les modèles peuvent être utilisés individuellement sur un support à roulettes ou intégrés dans des lignes de production industrielles.
- **EFFICACITÉ** : consommation optimisée avec jusqu'à 40% d'économies d'énergie.
- **PUISSANCE ET FIABILITÉ** : résistances indépendantes et matériaux de très haute qualité garantissent des performances durables et constantes

- **VERSATILITÀ:** ideale per **pizza, pinsa, pane, dolci, proteine** e per produzioni di piccole e medie dimensioni.

- **AUTOMAZIONE:** processo di cottura completamente **automatico, continuo e costante 24/7**, senza necessità di manodopera specializzata.

- **FLESSIBILITÀ:** tutti i modelli possono essere utilizzati **singolarmente su cavalletto con ruote** oppure **integrati in linee di produzione**.

- **EFFICIENZA:** consumo ottimizzato con un risparmio fino al **40% di energia**.

- **POTENZA E AFFIDABILITÀ:** resistenze indipendenti e materiali di altissima qualità garantiscono una lunga durata e prestazioni costanti.

🇪🇸 Gracias al uso de materiales altamente innovadores y tecnológicos, OPTIMO representa una verdadera revolución en la cocción en túnel.

La estructura de acero inoxidable, la cámara de cocción totalmente revestida con piedra natural garantizada de por vida, el aislamiento ecológico y las resistencias independientes blindadas en acero inoxidable garantizan máximo rendimiento, larga durabilidad y total fiabilidad. El sofisticado sistema electrónico permite alcanzar los 500°C asegurando la máxima versatilidad de uso, con un ahorro energético de hasta el 40% en comparación con hornos similares en el mercado.

- **VERSATILIDAD:** ideal para pizza, pinsa, pan, repostería, proteínas y producciones de pequeña y mediana escala.
- **AUTOMATIZACIÓN:** proceso de cocción totalmente automático, continuo y constante 24/7, sin necesidad de mano de obra especializada.
- **FLEXIBILIDAD:** todos los modelos pueden utilizarse individualmente con soporte ruedas o integrarse en líneas de producción industrial.
- **EFICIENCIA:** consumo optimizado con un ahorro de hasta el 40% de energía.
- **POTENCIA Y FIABILIDAD:** resistencias independientes y materiales de altísima calidad garantizan una larga duración y un rendimiento constante.

🇩🇪 Dank der Verwendung von hochinnovativen und technologischen Materialien stellt OPTIMO eine wahre Revolution im Tunnelbacken dar.

Die Edelstahlkonstruktion, die Backkammer, die vollständig mit Naturstein (lebenslange Garantie) ausgekleidet ist, die umweltfreundliche Isolierung und die unabhängigen, gepanzerten Heizelemente aus Edelstahl gewährleisten höchste Leistung, lange Lebensdauer und maximale Zuverlässigkeit. Das hochentwickelte elektronische System ermöglicht Temperaturen von bis zu 500°C und sorgt für maximale Vielseitigkeit bei gleichzeitigen Energieeinsparungen von bis zu 40% im Vergleich zu ähnlichen Öfen auf dem Markt.

- **VIELSEITIGKEIT:** ideal für Pizza, Pinsa, Brot, Gebäck, Proteine sowie für kleine und mittelgroße Produktionen.
- **AUTOMATISIERUNG:** vollautomatischer, kontinuierlicher und gleichbleibender Backprozess rund um die Uhr, ohne Notwendigkeit von Fachpersonal.
- **FLEXIBILITÄT:** alle Modelle können einzeln auf einem fahrbaren Gestell oder in industrielle Produktionslinien integriert verwendet werden.
- **EFFIZIENZ:** optimierter Verbrauch mit bis zu 40% Energieeinsparung.
- **LEISTUNG UND ZUVERLÄSSIGKEIT:** unabhängige Heizelemente und Materialien höchster Qualität garantieren eine konstante und langlebige Performance.

Foodservice & Ho.Re.Ca

OPTIMO



N.A.R.O.M.A.
COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE
SU PIETRA NATURALE



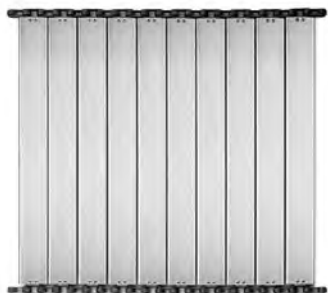
L'UNICO FORNO A TUNNEL CON CAMERA E NASTRO DI COTTURA IN PIETRA NATURALE

THE ONLY TUNNEL OVEN WITH BAKING CHAMBER AND CONVEYOR BELT IN NATURAL STONE
EL ÚNICO HORNO TÚNEL CON CÁMARA Y CINTA DE COCCIÓN EN PIEDRA NATURAL
LE SEUL FOUR À TUNNEL AVEC CHAMBRE ET TAPIS DE CUISSON EN PIERRE NATURELLE
DER EINZIGE TUNNELOFEN MIT BACKKAMMER UND BACKBAND AUS NATURSTEIN



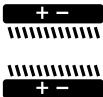
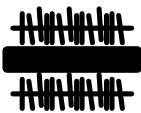
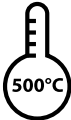
I PLUS

THE PLUS / EL PLUS / LE PLUS / DAS PLUS

	VERSIONE CON NASTRO DI COTTURA IN ACCIAIO INOX VERSION WITH STAINLESS STEEL COOKING BELT VERSIÓN CON CINTA DE COCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE VERSION AVEC BANDE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE VERSION MIT EDELSTAHL-GARTEPPICH
	CAPPA DI ASPIRAZIONE IN USCITA EXHAUST HOOD AT OUTLET CAMPANA DE EXTRACCIÓN EN SALIDA HOTTE D'ASPIRATION EN SORTIE ABSAUGHAUBE AM AUSGANG
	CASSETTI DI RACCOLTA BRICIOLE CRUMB COLLECTION DRAWERS CAJONES DE RECOGIDA DE MIGAS PLATS DE RÉCUPÉRATION DES MIETTES KRÜMELAUFFANGSCHUBLADEN
	TOUCH SCREEN DA 5" ORIENTABILE A 180° 5" TOUCH SCREEN, ROTATABLE 180° PANTALLA TÁCTIL DE 5", ORIENTABLE 180° ÉCRAN TACTILE 5", ORIENTABLE À 180° 5"-TOUCHSCREEN, UM 180° DREHBAR

I PLUS

THE PLUS / EL PLUS / LE PLUS / DAS PLUS

	ACCENSIONE & SPEGNIMENTO AUTOMATICO DEL FORNO AUTOMATIC OVEN SWITCH ON & OFF ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO MISE EN ROUTE & ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR AUTOMATISCHES EIN- UND AUSSCHALTEN DES OFENS
	REGOLAZIONE VELOCITÀ ELETTRONICA A MEZZO INVERTER ELECTRONIC SPEED REGULATION VIA INVERTER REGULACIÓN DE LA VELOCIDAD ELECTRÓNICA POR MEDIO DEL INVERSOR RÉGLAGE DE LA VITESSE ÉLECTRONIQUE PAR VARIATEUR ELEKTRONISCHE DREHZAHLREGELUNG DURCH UMRICHTER
	REGOLAZIONE SEPARATA POTENZA & TEMPERATURA CIELO E PAVIMENTO SEPARATE POWER & TEMPERATURE ADJUSTMENT OF TOP & BED REGULACIÓN SEPARADA DE LA POTENCIA Y LA TEMPERATURA DE LA PARTE SUPERIOR E INFERIOR RÉGLAGE SÉPARÉ DE LA PUISSANCE ET DE LA TEMPÉRATURE SUR LE PLAFOND ET SUR LE SOL GETRENNTE STROM- UND TEMPERATURREGELUNG VON DECKE UND BODEN
	GESTIONE FORNO IN MODALITÀ REMOTA ANCHE CON TABLET E PC OVEN MANAGEMENT IN REMOTE MODE ALSO WITH TABLET & PC ESTIÓN DEL HORNO EN MODO REMOTO TAMBIÉN CON TABLET Y PC GESTION DU FOUR EN MODALITÉ À DISTANCE ÉGALEMENT SUR TABLETTE ET PC FERNVERWALTUNG DES OFENS AUCH ÜBER TABLET & PC
	RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX STAINLESS-STEEL ARMoured HEATING ELEMENTS RESISTENCIAS ELÉCTRICAS BLINDADAS DE ACERO INOXIDABLE ÉLÉMENTS CHAUFFANTS BLINDÉS EN ACIER INOXYDABLE GEPANZERTE HEIZELEMENTE AUS EDELSTAHL
	ISOLAMENTO TERMICO ECOLOGICO AL FINE DI GARANTIRE UN CORRETTO MANTENIMENTO DEL CALORE ALL' INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA ECOLOGICAL THERMAL INSULATION IN ORDER TO ENSURE PROPER HEAT RETENTION INSIDE THE BAKING CHAMBER AISLAMIENTO TÉRMICO ECLÓGICO CON EL FIN DE GARANTIZAR UN CORRECTO MANTENIMIENTO DEL CALOR DENTRO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN ISOLATION THERMIQUE ÉCOLOGIQUE POUR ASSURER UNE BONNE RÉTENTION DE LA CHALEUR À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON ÖKOLOGISCHE WÄRMEDÄMMUNG, UM EINE KORREKTE WÄRMEHALTUNG IM INNEREN DES BACKRAUMS ZU GEWÄHRLEISTEN
	IL SISTEMA DI TRAINO DEL NASTRO DI COTTURA NON RICHIEDE MANUTENZIONE ORDINARIA THE BAKING BELT DRIVE SYSTEM REQUIRES NO ROUTINE MAINTENANCE EL SISTEMA DE ARRASTRE DE LA CINTA DE COCCIÓN NO REQUIERE MANTENIMIENTO HABITUAL SYSTÈME D'ENTRAÎNEMENT PAR COURROIE DE CUISSON SANS ENTRETIEN DAS ANTRIEBSSYSTEM DES BACKBANDES IST WARTUNGSFREI
	SISTEMA AUTOMATICO DI PULIZIA DEL NASTRO DI COTTURA AUTOMATIC BAKING BELT CLEANING SYSTEM SISTEMA AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA DE LA CINTA DE COCCIÓN SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU CONVOYEUR DE CUISSON AUTOMATISCHES BACKBAND-REINIGUNGSSYSTEM
	MASSIMA TEMPERATURA 500°C – 932 F MAXIMUM TEMPERATURE 500°C – 932 F TEMPERATURA MÁXIMA 500°C – 932 °F TEMPÉRATURE MAXIMALE 500°C – 932 F HÖCHSTTEMPERATUR 500°C – 932 F

ALCUNI ESEMPI DI COSA PUOI CUOCERE CON OPTIMO

SOME EXAMPLES OF WHAT YOU CAN BAKE WITH OPTIMO

ALGUNOS EJEMPLOS DE LO QUE PUEDES COCINAR CON OPTIMO

QUELQUES EXEMPLES DE CE QUE VOUS POUVEZ CUIRE AVEC OPTIMO

EINIGE BEISPIELE DAFÜR, WAS SIE MIT OPTIMO BACKEN KÖNNEN

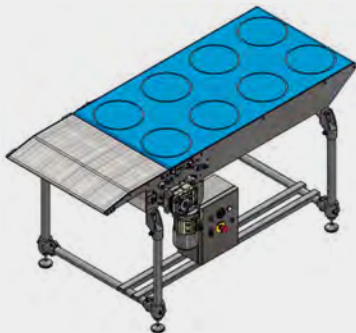


E MOLTO DI PIÙ...

AND MUCH MORE... / Y MUCHO MÁS... / ET BIEN PLUS ENCORE... / UND VIELES MEHR...

ACCESSORI

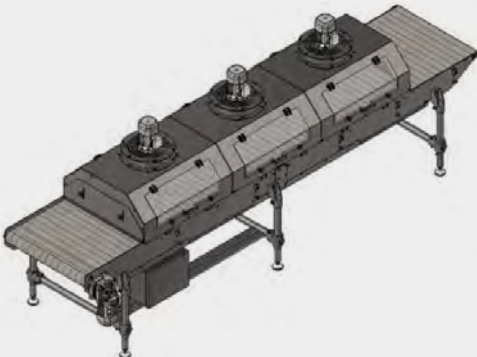
ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR



NASTRO COMBINATO DI ALLARGATURA – FARCITURA – CARICO
COMBINED BELT FOR STRETCHING – TOPPING – LOADING
CINTA COMBINADA DE ESTIRADO – ADEREZO – CARGA
BANDE COMBINÉE D'ÉTALAGE – GARNITURE – CHARGEMENT
KOMBIBAND ZUM AUSZIEHEN – BELEGEN – BELADEN



NASTRO DI SCARICO E TRASPORTO IN RETE DI ACCIAIO INOX
DISCHARGE AND CONVEYOR BELT IN STAINLESS STEEL MESH
CINTA DE DESCARGA Y TRANSPORTE EN MALLA DE ACERO
BANDE DE DÉCHARGE ET DE TRANSPORT EN TREILLIS D'ACIER
ABFUHR- UND TRANSPORTBAND AUS EDELSTAHLGEWEBE



NASTRO DI RAFFREDDAMENTO CON VENTOLE
COOLING BELT WITH FANS
CINTA DE ENFRIAMIENTO CON VENTILADORES
BANDE DE REFROIDISSEMENT AVEC VENTILATEURS
KÜHLBAND MIT LÜFTERN



NASTRO DI FARCITURA A CINGHIOLI
TOPPING BELT WITH TRACKS
CINTA DE ADEREZO CON ORUGAS
BANDE DE GARNITURE À CHENILLES
BELEGUNGSBAND MIT KETTENRIEMEN

LINEA
42
LINE

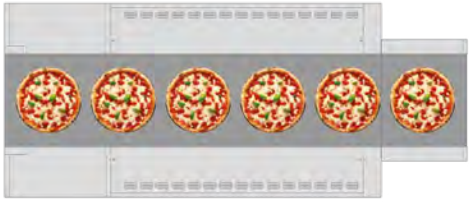
ESEMPIO DI PRODUTTIVITÀ
PRODUCTIVITY EXAMPLE
EJEMPLO DE PRODUCTIVIDAD
EXEMPLE DE PRODUCTIVITÉ
PRODUKTIVITÄTSBEISPIEL

MODEL	 Ø 30 cm	 60 x 40 cm
-------	---	---

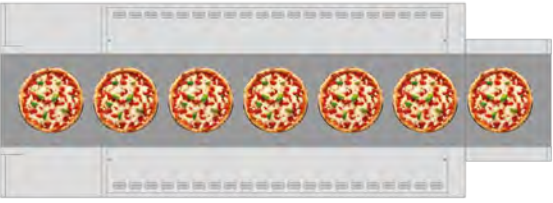
S



M



L



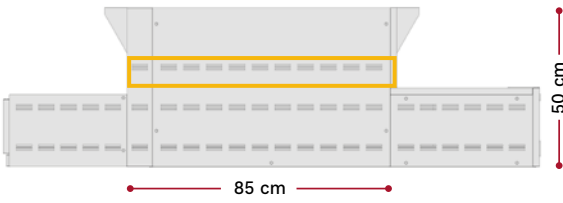
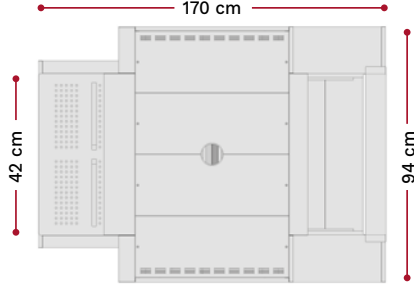
LINEA
42
LINE

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DATOS TÉCNICOS
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN

ALTEZZA INTERNA / INTERNAL HEIGHT / ALTURA INTERNA / HAUTEUR INTERNE / INNENHÖHE	16 CM
--	-------

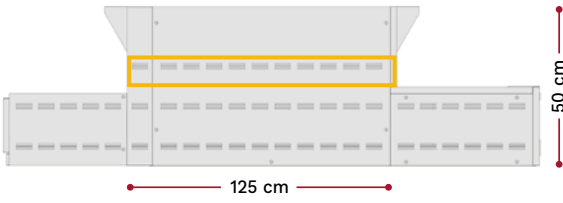
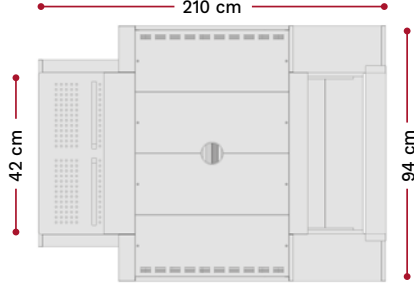
S

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	13,2	6	20	160



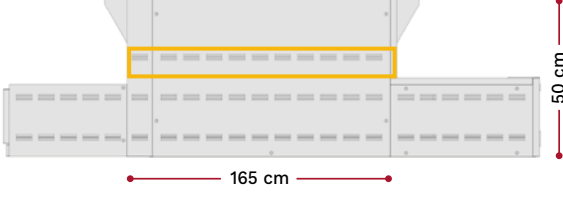
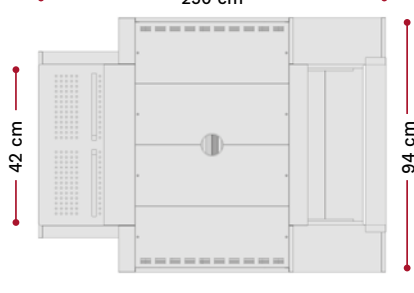
M

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	19,8	9	30	210



L

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	26,4	12	40	260

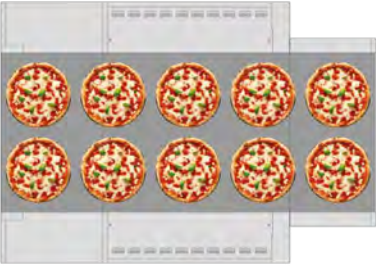


LINEA
72
LINE

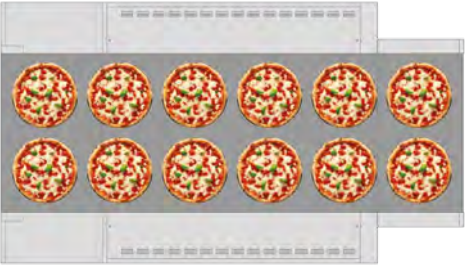
ESEMPIO DI PRODUTTIVITÀ
PRODUCTIVITY EXAMPLE
EJEMPLO DE PRODUCTIVIDAD
EXEMPLE DE PRODUCTIVITÉ
PRODUKTIVITÄTSBEISPIEL

MODEL	 Ø 30 cm	 60 x 40 cm
-------	---	---

S



M



L



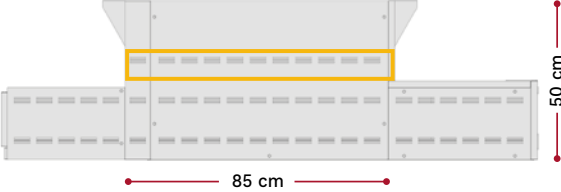
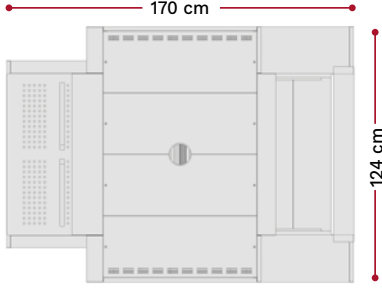
LINEA
72
LINE

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DATOS TÉCNICOS
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN

ALTEZZA INTERNA / INTERNAL HEIGHT / ALTURA INTERNA / HAUTEUR INTERNE / INNENHÖHE	16 CM
--	-------

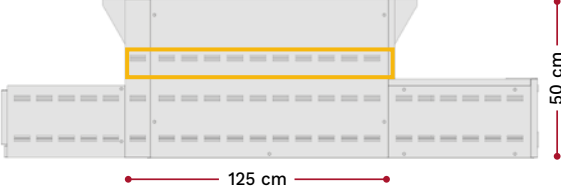
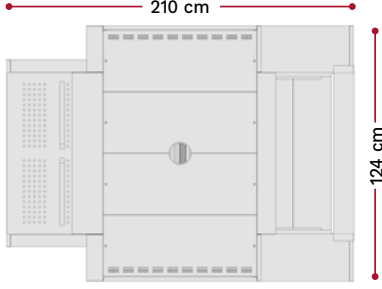
S

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	15,6	8	28	210



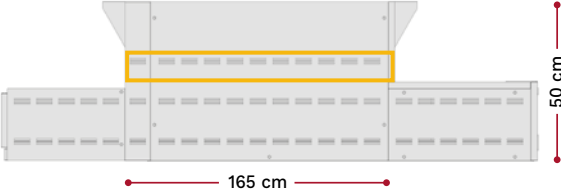
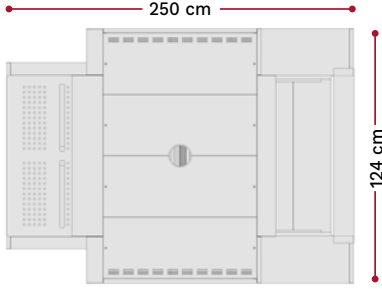
M

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	22,8	12	42	320



L

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	31,2	16	55	430



LINEA
102
LINE

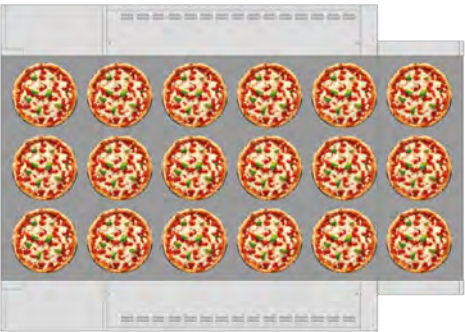
ESEMPIO DI PRODUTTIVITÀ
PRODUCTIVITY EXAMPLE
EJEMPLO DE PRODUCTIVIDAD
EXEMPLE DE PRODUCTIVITÉ
PRODUKTIVITÄTSBEISPIEL

MODEL	 Ø 30 cm	 60 x 40 cm
-------	---	---

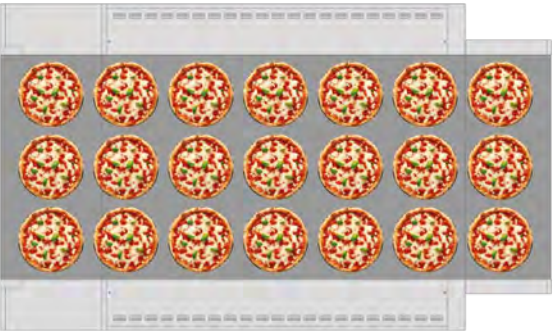
S



M



L



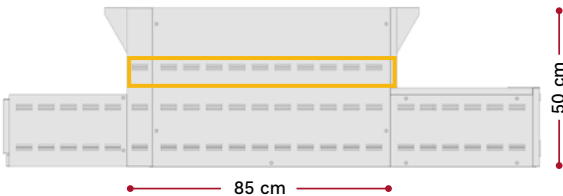
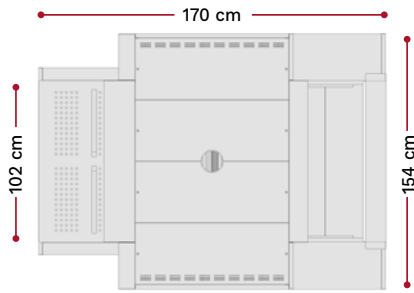
LINEA
102
LINE

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DATOS TÉCNICOS
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN

ALTEZZA INTERNA / INTERNAL HEIGHT / ALTURA INTERNA / HAUTEUR INTERNE / INNENHÖHE	16 CM
--	-------

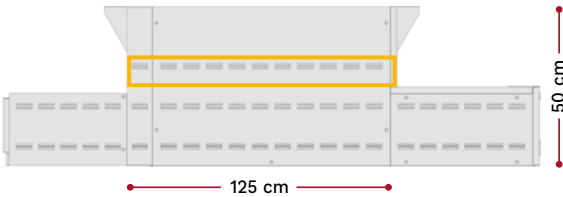
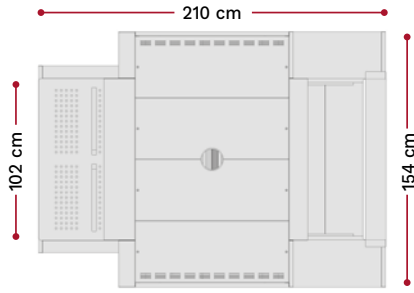
S

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	18	9	28	320



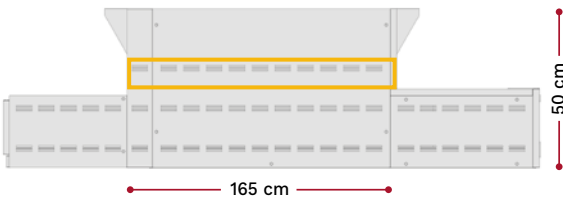
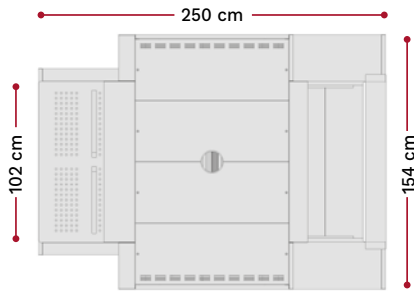
M

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	27	13	42	430



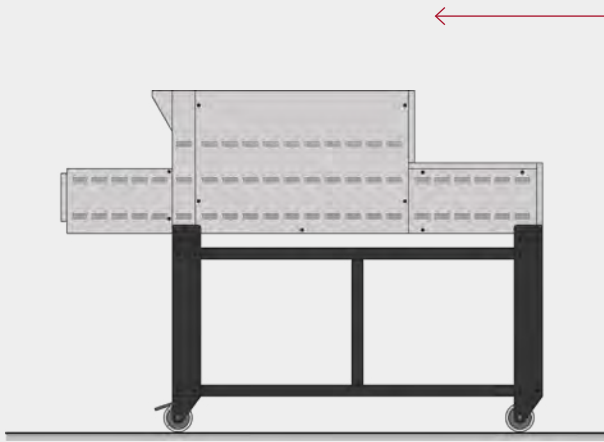
L

TEMP	VOLTS	PHASE	KW	KW/HOUR	AMP	KG
500° C	400	3 + N	36	18	55	540

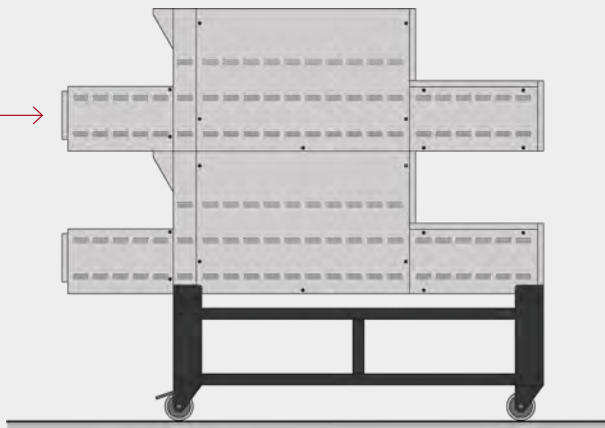


SOVRAPPONIBILE SINO A 3 CAMERE DI COTTURA

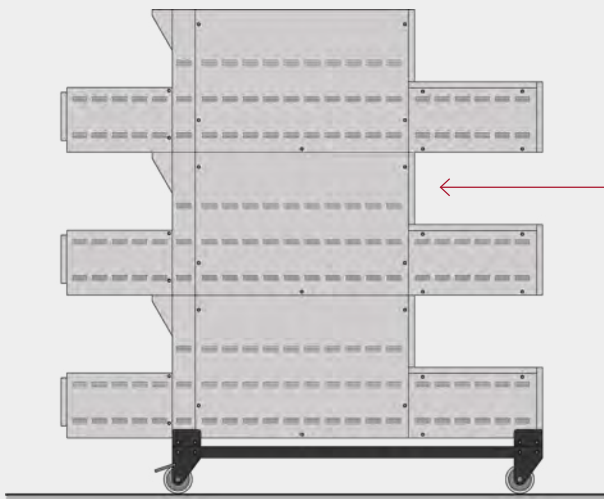
STACKABLE UP TO 3 BAKING CHAMBERS / APILABLE HASTA 3 CÁMARAS DE COCCIÓN
EMPILABLE JUSQU'À 3 CHAMBRES DE CUISSON / STAPELBAR BIS ZU 3 BACKKAMMERN



MODULO SINGOLO
SINGLE MODULE
MÓDULO ÚNICO
MODULE SIMPLE
EINZELMODUL



MODULO DOPPIO
DOUBLE MODULE
MÓDULO DOBLE
MODULE DOUBLE
DOPPELMODUL



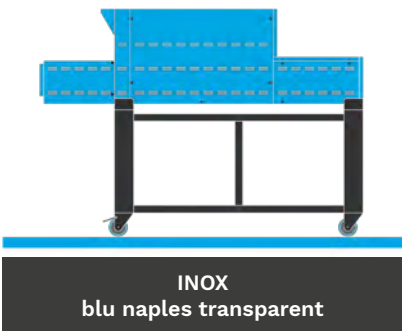
MODULO TRIPLO
TRIPLE MODULE
MÓDULO TRIPLE
MODULE TRIPLE
DREIFACHMODUL

DISPONIBILE IN PIÙ COLORI, PER RENDERE UNICO IL TUO AMBIENTE

AVAILABLE IN MULTIPLE COLORS TO MAKE YOUR SPACE UNIQUE / DISPONIBLES EN VARIOS COLORES
PARA HACER ÚNICO TU ESPACIO / DISPONIBLES EN PLUSIEURS COULEURS POUR RENDRE VOTRE
ESPACE UNIQUE / IN MEHREREN FARBEN ERHÄLTICH, UM IHREN RAUM EINZIGARTIG ZU MACHEN



INOX
bronze scrap



INOX
blu naples transparent



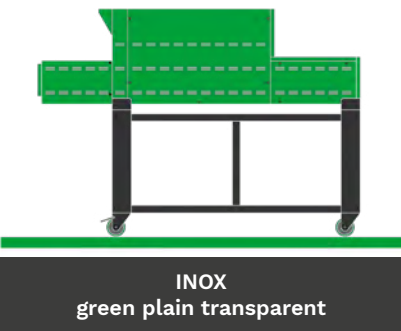
INOX
banana transparent



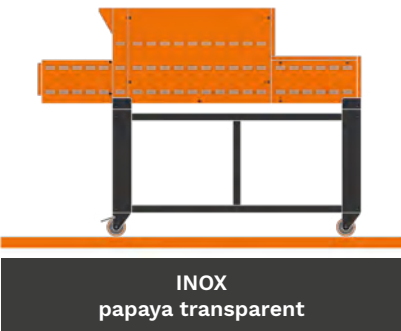
INOX
copper transparent



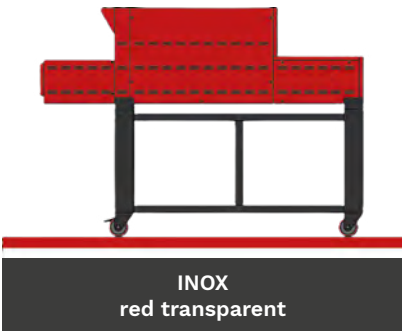
INOX
gold transparent



INOX
green plain transparent



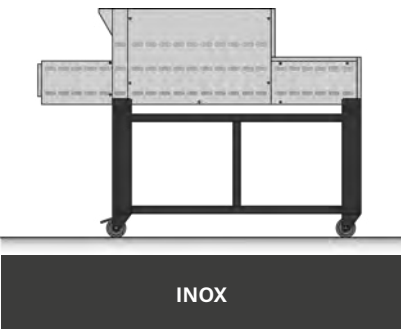
INOX
papaya transparent



INOX
red transparent



INOX
white transparent



INOX



INOX
black matt



INOX
silver copper scrap

E MOLTO DI PIÙ...

AND MUCH MORE... / Y MUCHO MÁS... / ET BIEN PLUS ENCORE... / UND VIELES MEHR...

L'UNICO FORNO A TUNNEL CON CAMERA E NASTRO DI COTTURA IN PIETRA NATURALE

ADATTO A TUTTE LE ESIGENZE DI COTTURA PER PICCOLI E GRANDI QUANTITATIVI DI PRODOTTO.

MAXIMO è il primo forno 2 in 1 che permette all'utilizzatore finale sia la cottura in continuo grazie alla camera a tunnel con nastro in pietra naturale, oppure quella tradizionale con la camera di cottura

statica in pietra refrattaria. Totalmente indipendenti e costruiti con i migliori materiali e componenti sul mercato, permettono più produzioni in contemporanea (e non) di diversi prodotti da forno con un minimo ingombro e con consumi elettrici minimi.

CUOCERE NON E MAI STATO COSÌ SEMPLICE.



THE ONLY TUNNEL OVEN WITH BAKING CHAMBER AND CONVEYOR BELT IN NATURAL STONE.
THE OVEN IS SUITABLE FOR ALL BAKING NEEDS AND FOR SMALL AND LARGE QUANTITIES OF PRODUCT.

MAXIMO is the first 2-in-1 oven that allows the end user either to bake in continuous mode thanks to the tunnel chamber with natural stone belt, or to bake in traditional mode with the static refractory stone firing chamber. Totally independent and built using the very best materials and components available on the market, these ovens allow multiple simultaneous (and non-simultaneous) productions of different oven-baked products with minimum overall dimensions and minimal power consumption.

BAKING HAS NEVER BEEN EASIER.

LE SEUL FOUR À TUNNEL AVEC CHAMBRE ET TAPIS DE CUISSON EN PIERRE NATURELLE.
LE FOUR ADAPTÉ À TOUS LES BESOINS DE CUISSON POUR LES PETITES ET GRANDES QUANTITÉS DE PRODUIT

MAXIMO est le premier four 2 en 1 qui permet à l'utilisateur final la cuisson en continu, grâce à la chambre tunnel avec bande en pierre naturelle, ou bien la cuisson traditionnelle avec la chambre de cuisson statique en pierre réfractaire. Totalement indépendants et construits avec les meilleurs matériaux et composants présents sur le marché, ils permettent plusieurs productions simultanées (ou non) de différents produits de boulangerie avec un encombrement minimum et des consommations électriques limitées.

CUIRE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE.

EL ÚNICO HORNO TÚNEL CON CÁMARA Y CINTA DE COCCIÓN EN PIEDRA NATURAL.
EL HORNO APROPIADO PARA TODAS LAS NECESIDADES DE COCCIÓN PARA PEQUEÑAS Y GRANDES CANTIDADES DE PRODUCTO.

MAXIMO es el primer horno 2 en 1 que permite al usuario final tanto la cocción continua gracias a la cámara de túnel con cinta de piedra natural como la cocción tradicional con la cámara de cocción estática de piedra refractaria. Totalmente independientes y fabricados con los mejores materiales y componentes del mercado, estos hornos permiten la producción de múltiples productos de panadería diferentes simultáneamente (o no) con un volumen reducido y con un consumo eléctrico mínimo.

COCCINAR NUNCA HA SIDO TAN FÁCIL.

DER EINZIGE TUNNELOFEN MIT BACKKAMMER UND BACKBAND AUS NATURSTEIN.
DER OFEN EIGNET SICH FÜR ALLE BACKBEDÜRFNISSE FÜR KLEINE UND GROSSE MENGEN VON PRODUKTEN

MAXIMO ist der erste 2-in-1-Ofen, der dem Endbenutzer sowohl kontinuierliches Backen dank der Tunnelkammer mit Natursteinband als auch das traditionelle Backen mit der statischen Backkammer aus feuerfestem Stein ermöglicht. Die völlig unabhängigen und mit den besten auf dem Markt erhältlichen Materialien und Komponenten gebauten Kammern ermöglichen die gleichzeitige (und nicht gleichzeitige) Herstellung verschiedener Backwaren auf kleinstem Raum und mit minimalem Stromverbrauch.

BACKEN WAR NOCH NIE SO EINFACH.

MAXIMO 2in1



N.A.R.O.M.A.
COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE
SU PIETRA NATURALE



FORNO MULTIFUNZIONE ELETTRICO 2 IN 1

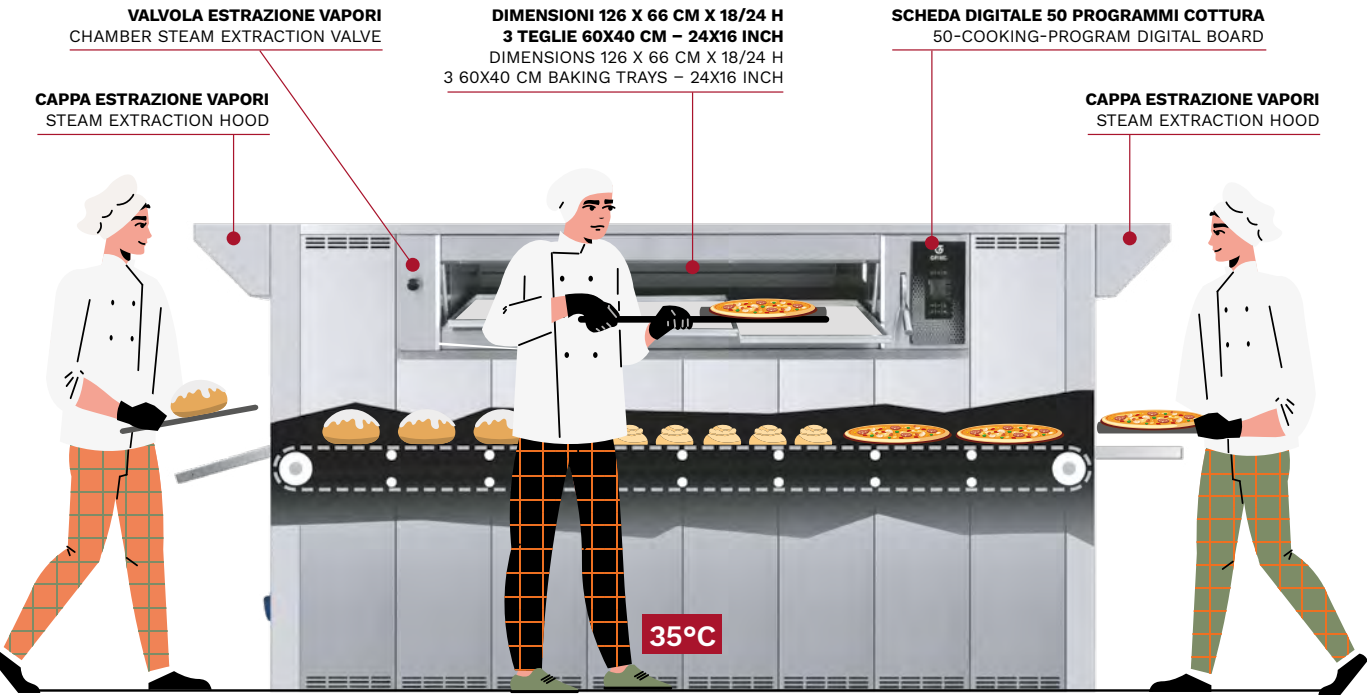
2 IN 1 ELECTRIC MULTIFUNCTION OVEN
HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN 2 EN 1
FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 2 EN 1
2-IN-1-ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSOFFEN



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



	MASSIMA TEMPERATURA 500°C – 932 F MAXIMUM TEMPERATURE 500°C – 932 F TEMPERATURA MÁXIMA 500°C – 932 F TEMPÉRATURE MAXIMALE 500°C – 932 F HÖCHSTTEMPERATUR 500°C – 932 F
	PIANO DI COTTURA IN PIETRA NATURALE NATURAL STONE COOKING SURFACE ENCIMERA DE PIEDRA NATURAL PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE NATURELLE BACKPLATTE AUS NATURSTEIN
	REGOLAZIONE DIGITALE SEPARATA POTENZA CIELO E PLATEA SEPARATE DIGITAL ADJUSTMENT OF OVEN TOP AND BED PLATE POWER CONTROL DIGITAL SEPARADO DE LA POTENCIA DE LA BÓVEDA Y LA PLACA RÉGLAGE DIGITAL À PART PUISSANCE VOÛTE ET SOLE GETRENNTE DIGITALE EINSTELLUNG VON HIMMEL- UND BODENLEISTUNG
	ACCENSIONE INDIPENDENTE AUTOMATICA E PROGRAMMABILE AUTOMATIC AND PROGRAMMABLE INDEPENDENT IGNITION ENCENDIDO INDEPENDIENTE AUTOMÁTICO Y PROGRAMABLE ALLUMAGE INDÉPENDANT AUTOMATIQUE ET PROGRAMMABLE AUTOMATISCHE UND PROGRAMMIERBARE UNABHÄNGIGE ZÜNDUNG
	LUCE INTERNA DELLA CAMERA STATICA SOSTITUIBILE REPLACEABLE STATIC CHAMBER INTERNAL LIGHT LUZ INTERNA DE CÁMARA ESTÁTICA REEMPLAZABLE LUMIÈRE INTERNE DE LA CHAMBRE STATIQUE REMPLAÇABLE AUSTAUSCHBARES INNENLICHT DER STATISCHEN KAMMER

CAPPA ESTRAZIONE VAPORI
STEAM EXTRACTION HOOD
CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE VAPOR
HOTTE D'EXTRACTION DES VAPEURS
DUNSTABZUGSHAUBE

SCHEDA TOUCH SCREEN 7" – TEMPERATURA – VELOCITÀ – RICETTE
7" TOUCH SCREEN CARD – TEMPERATURE – SPEED – RECIPES
TARJETA DE PANTALLA TÁCTIL 7" – TEMPERATURA – VELOCIDAD – RECETAS
FICHE TOUCH SCREEN 7" – TEMPÉRATURE – VITESSE – RECETTES
7" TOUCHSCREEN-KARTE – TEMPERATUR – GESCHWINDIGKEIT – REZEPTE



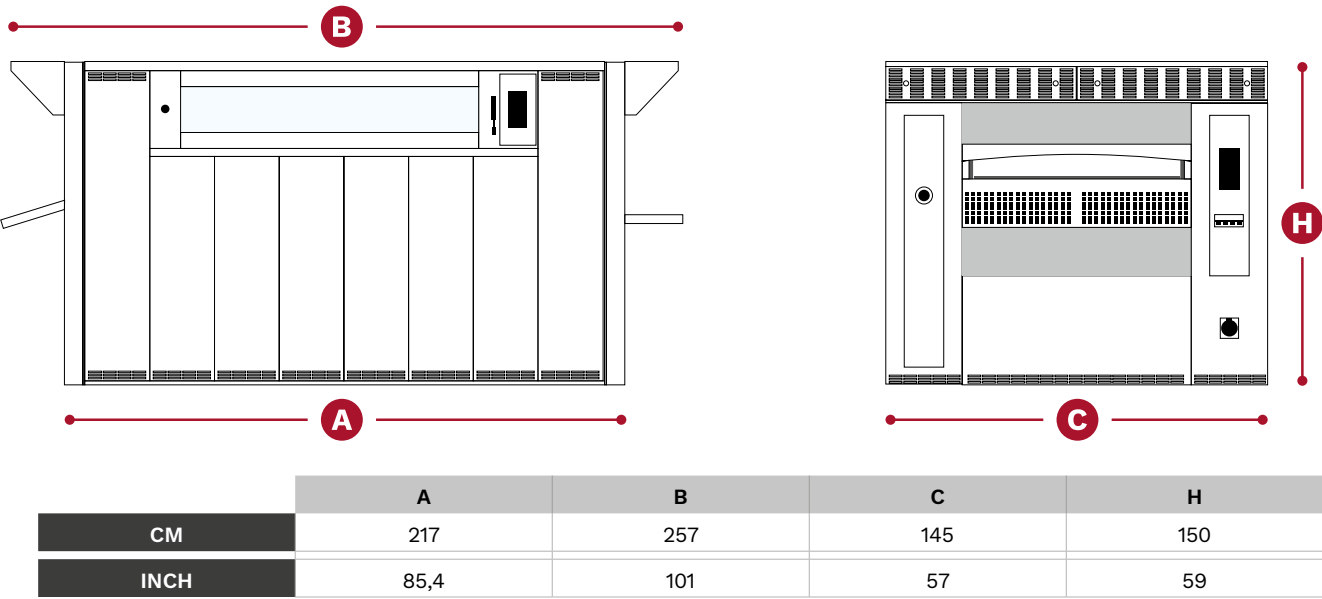
PRESA MONOFASE PER ACCESSORI
SINGLE-PHASE SOCKET FOR ACCESSORIES
TOMA MONOFÁSICA PARA ACCESORIOS
PRISE MONOPHASÉE POUR ACCESSOIRES
EINPHASIGE STECKDOSE FÜR ZUBEHÖR

	ISOLAMENTO TERMICO ECOLOGICO (35 GRADI) ENVIRONMENTALLY FRIENDLY HEAT INSULATION (35 DEGREES) AISLAMIENTO TÉRMICO ECOLÓGICO (35 GRADOS) ISOLATION THERMIQUE ÉCOLOGIQUE (35 DEGRÉS) ÖKOLOGISCHE WÄRMEDÄMMUNG (35 GRAD)
	NASTRO DI COTTURA IN PIETRA NATURALE NATURAL STONE BAKING OVEN BELT CINTA DE COCCIÓN EN PIEDRA NATURAL BANDE DE CUISSON EN PIERRE NATURELLE NATURSTEIN-OFENBAND
	IL SISTEMA DI TRAINO DEL NASTRO DI COTTURA NON RICHIEDE MANUTENZIONE ORDINARIA COOKING BELT DRIVE SYSTEM REQUIRES NO ROUTINE MAINTENANCE EL SISTEMA DE REMOLQUE DE BANDA NO REQUIERE MANTENIMIENTO RUTINARIO LE SYSTÈME D'ENTRAÎNEMENT DE LA BANDE DE CUISSON N'A PAS BESOIN D'ENTRETIEN ORDINAIRE DAS ANTRIEBSSYSTEM DES OFENBANDES ERFORDERT KEINE ORDENTLICHE WARTUNG

DIMENSIONI ESTERNE

EXTERNAL DIMENSIONS / DIMENSIONES EXTERNAS

DIMENSION EXTÉRIEURES / AUSSENABMESSUNGEN

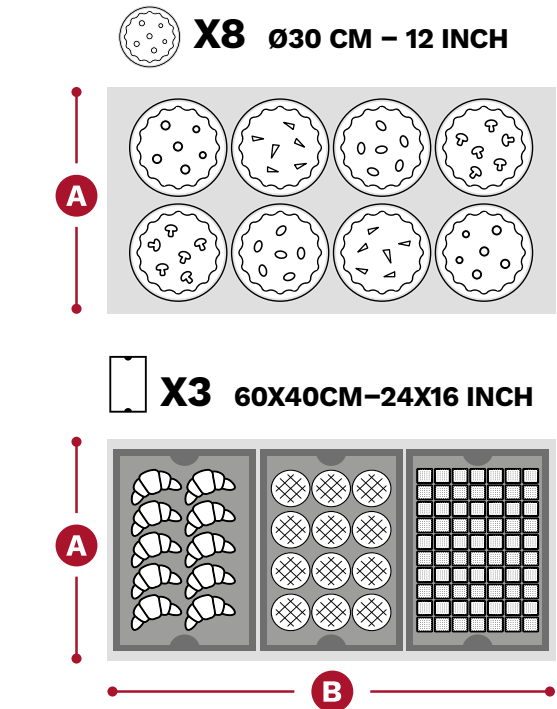


DIMENSIONI INTERNE

INTERNAL DIMENSIONS / DIMENSIONES INTERNAS

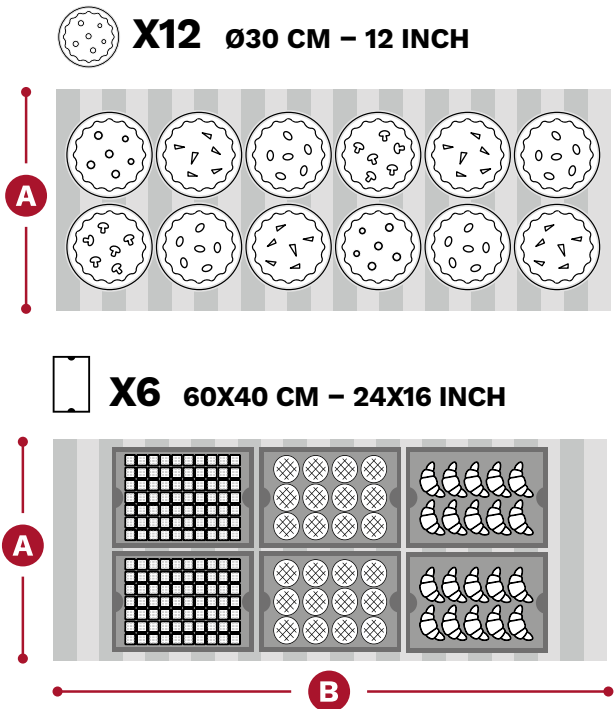
DIMENSIONS INTÉRIEURES / INNENABMESSUNGEN

CAMERA STATICA
STATIC CHAMBER – CÁMARA ESTÁTICA
CHAMBRE STATIQUE – STATISCHE KAMMER



	A	B
CM	66	126
INCH	26	50

NASTRO DI COTTURA
BAKING OVEN BELT – CINTA DE COCCIÓN
BANDE DE CUISSON – OFENBAND



	A	B
CM	80	200
INCH	32	79

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA / DATOS TÉCNICOS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

CAMERA STATICA
STATIC CHAMBER – CÁMARA ESTÁTICA
CHAMBRE STATIQUE – STATISCHE KAMMER

MAX TEMP.	POTENZA ELETTRICA Electric Power				
	C	F	VOLTS	KW	AMP
500	932		400V-3-N	6	15
			240V-3	6	25
			208V-3	6	30

NASTRO DI COTTURA
BAKING OVEN BELT – CINTA DE COCCIÓN
BANDE DE CUISSON – OFENBAND

MAX TEMP.	POTENZA ELETTRICA Electric Power					
	C	F	VOLTS	HZ	KW	AMP
500	932		400V-3-N	50/60	33	82
			240V-3	50/60	33	135
			208V-3	50/60	33	158

ACCESSORI

ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

NASTRO COMBINATO DI ALLARGATURA – FARCITURA – CARICO
COMBINED SPREADING – FILLING – LOADING BELT
CINTA COMBINADA DE ENSANCHAMIENTO – RELLENO – CARGA
TAPIS D'ÉPANDAGE, DE REMPLISSAGE ET DE CHARGEMENT COMBINÉS
KOMBINIERTES BAND ZUM VERBREITEN – BEFÜLLEN – LADEN

NASTRO DI SCARICO
DISCHARGE CONVEYOR
CINTA DE DESCARGA
TAPIS DE CHARGEMENT
ENTLADEBAND

GENERATORE DI VAPORE INDIPENDENTE
INDEPENDENT STEAM GENERATOR
GENERADOR DE VAPOR INDEPENDIENTE
GÉNÉRATEUR DE VAPEUR INDÉPENDANT
UNABHÄNGIGER DAMPFERZEUGER

SISTEMA AUTOMATICO DI PULIZIA DEL NASTRO DI COTTURA
AUTOMATIC BAKING BELT CLEANING SYSTEM
SISTEMA AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA DE LA CINTA DE COCCIÓN
SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU CONVOYEUR DE CUISSON
AUTOMATISCHES BACKBAND-REINIGUNGSSYSTEM

PUNTANDO SU TECNOLOGIA, INNOVAZIONE & DESIGN, NASCE COLISEUM

**FORNO A TUNNEL ELETTRICO MODULARE
DALL'INGOMBRO RIDOTTO E DALL'ELEVATA
CAPACITÀ PRODUTTIVA CON LA POSSIBILITÀ DI
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA
SINO A 500°C / 932°F.**

Grazie alla camera di cottura in acciaio inossidabile totalmente rivestita in **PIETRA NATURALE**, alla cottura diretta su pietra ad irraggiamento diretto, si possono ottenere **cotture costanti ed uniformi, mantenendo l'artigianalità del prodotto finale.**

Il sistema di controllo GSC permette di utilizzare solo l'energia effettivamente necessaria durante il tempo di cottura attivo **riducendo notevolmente i consumi orari.** Ciò significa che COLISEUM ottimizza il flusso nel laboratorio riducendo al minimo le attività manuali e aumentando i volumi di produzione rispetto ai forni tradizionali, permettendo un processo di cottura meno dispendioso in termini di manodopera.

Il nastro di cottura in PIETRA NATURALE può essere sostituito con un nastro di tapparelle in acciaio inox forate o in rete di acciaio inox a maglia fitta.

🇬🇧 **DRIVEN BY TECHNOLOGY, INNOVATION, AND DESIGN, THE COLISEUM MODULAR ELECTRIC TUNNEL OVEN EMERGES AS A GAME-CHANGER COMPACT IN SIZE WITH HIGH PRODUCTION CAPACITY AND THE ABILITY TO ADJUST THE BAKING TEMPERATURE UP TO 500°C / 932°F.**

Thanks to the stainless-steel baking chamber fully lined with **NATURAL STONE** and direct stone baking with radiant heat, it **ensures consistent and uniform baking results while maintaining the artisanal quality of the final product.** The GSC control system allows the use of only the energy actually needed during the active baking time, **significantly reducing hourly consumption.** This means that COLISEUM optimises workflow in the workshop, minimising manual tasks and increasing production volumes compared to traditional ovens, enabling a baking process that is less labour-intensive. The NATURAL STONE baking belt can be replaced with a perforated stainless steel slat conveyor or a tightly woven stainless steel mesh belt.

🇫🇷 **AXÉ SUR LA TECHNOLOGIE, L'INNOVATION ET LE DESIGN, LE FOUR CONVOYEUR ÉLECTRIQUE MODULAIRE COLISEUM A ÉTÉ CONÇU AVEC UN ENCOMBREMENT RÉDUIT ET UNE CAPACITÉ DE PRODUCTION ÉLEVÉE, ET LA POSSIBILITÉ DE RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON JUSQU'À 500°C / 932°F.**

La chambre de cuisson en acier inoxydable entièrement revêtue de **PIERRE NATURELLE** et la cuisson par irradiation directe sur la pierre permettent d'obtenir **une cuisson constante et homogène, tout en préservant le caractère artisanal du produit final.** Grâce au système de contrôle GSC, il est possible d'utiliser uniquement l'énergie réellement nécessaire à la cuisson, ce qui permet de **réduire considérablement la consommation horaire.** COLISEUM optimise ainsi le flux du laboratoire en minimisant les interventions manuelles et en augmentant les volumes de production par rapport aux fours traditionnels, afin d'obtenir un processus de cuisson moins exigeant en main-d'œuvre. Le tapis de cuisson en PIERRE NATURELLE peut être remplacé par un tapis en maille d'acier inoxydable perforée ou tissée serrée.

🇪🇸 **CENTRÁNDOSE EN LA TECNOLOGÍA, LA INNOVACIÓN Y EL DISEÑO, COLISEUM ES UN HORNO DE TÚNEL ELÉCTRICO MODULAR CON UN TAMAÑO REDUCIDO Y UNA ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN CON LA POSIBILIDAD DE AJUSTAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN HASTA 500° C / 932° F.**

Gracias a la cámara de cocción de acero inoxidable totalmente revestida de **PIEDRA NATURAL** y la cocción directa sobre piedra con radiación directa, es posible obtener una **cocción constante y uniforme, manteniendo la artesanía del producto final.** El sistema de control GSC permite utilizar solo la energía realmente necesaria durante el tiempo de cocción activo, **reduciendo significativamente el consumo por hora.** Esto significa que COLISEUM optimiza el flujo en el obrador al minimizar las tareas manuales y aumentar los volúmenes de producción en comparación con los hornos tradicionales, lo que permite un proceso de cocción menos laborioso. La cinta de cocción en PIEDRA NATURAL se puede substituir por una cinta de tiras de malla de acero inoxidable fina o tupida.

🇩🇪 **MIT DEM SCHWERPUNKT AUF TECHNOLOGIE, INNOVATION UND DESIGN ENTSTAND DER MODULARE ELEKTRISCHE TUNNELOFEN COLISEUM MIT KLEINEN ABMESSUNGEN UND EINER HOHEN PRODUKTIONSKAPAZITÄT MIT DER MÖGLICHKEIT, DIE BACKTEMPERATUR AUF BIS ZU 500°C / 932°F EINZUSTELLEN.**

Dank der Backkammer aus Edelstahl, die vollständig mit **NATURSTEIN** ausgekleidet ist, und der direkten Bestrahlung des Steins ist es möglich, **einen konstanten und gleichmäßigen Brennvorgang zu erzielen und dabei die handwerkliche Qualität des Endprodukts zu erhalten.** Das GSC-Steuerungssystem erlaubt es, nur so viel Energie zu verbrauchen, wie während der aktiven Garzeit tatsächlich benötigt wird, **was den Stundenverbrauch deutlich reduziert.** Das bedeutet, dass COLISEUM den Ablauf im Labor optimiert, indem manuelle Tätigkeiten auf ein Minimum reduziert werden und das Produktionsvolumen im Vergleich zu herkömmlichen Öfen erhöht wird, was einen weniger arbeitsintensiven Brennprozess ermöglicht. Das Ofenband aus NATURSTEIN kann durch ein perforiertes oder dicht gewebtes Edelstahlgewebeband ersetzt werden.

Industrial Line COLISEUM

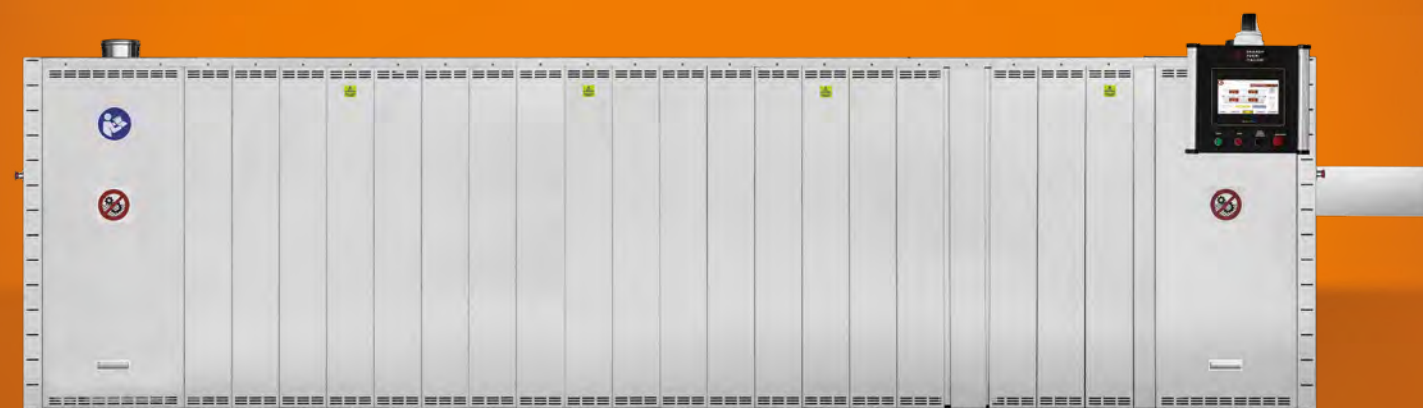


N.A.R.O.M.A.
COTTURA ELETTRICA PROFESSIONALE
SU PIETRA NATURALE



**L'UNICO FORNO A TUNNEL CON CAMERA
E NASTRO DI COTTURA IN PIETRA NATURALE**

THE ONLY TUNNEL OVEN WITH BAKING CHAMBER AND CONVEYOR BELT IN NATURAL STONE
EL ÚNICO HORNO TÚNEL CON CÁMARA Y CINTA DE COCCIÓN EN PIEDRA NATURAL
LE SEUL FOUR À TUNNEL AVEC CHAMBRE ET TAPIS DE CUISSON EN PIERRE NATURELLE
DER EINZIGE TUNNELOFEN MIT BACKKAMMER UND BACKBAND AUS NATURSTEIN



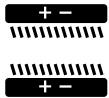
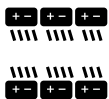
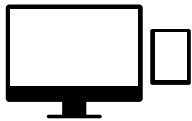
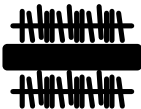
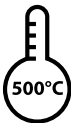
I PLUS

THE PLUS / EL PLUS / LE PLUS / DAS PLUS

	CASSETTO RACCOLTA BRICIOLE CRUMB COLLECTION DRAWER CAJÓN RECOGEDOR DE MIGAS TIROIR RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES KRÜMELAUFFANGSCHUBLADE
	TOUCH SCREEN DA 21” ORIENTABILE A 180 GRADI 21” TOUCH SCREEN, ROTATABLE 180° PANTALLA TÁCTIL DE 21”, ORIENTABLE A 180° ÉCRAN TACTILE 21”, ORIENTABLE À 180° 21”-TOUCHSCREEN, UM 180° DREHBAR
	SISTEMA DI OLIATURA DELLA CATENA DI TRAINO DRIVE CHAIN LUBRICATION SYSTEM SISTEMA DE LUBRICACIÓN DE LA CADENA DE TRANSMISIÓN SYSTÈME DE LUBRIFICATION DE LA CHAÎNE D'ENTRAÎNEMENT SCHMIERSYSTEM FÜR DIE ANTRIEBSKETTE
	CAPPA ASPIRAZIONE SUL CARICO E SCARICO FORNO SUCTION HOOD ON LOADING AND UNLOADING CAMPANA DE ASPIRACIÓN EN CARGA Y DESCARGA HOTTE D'ASPIRATION AU CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT SAUGHAUBE BEI BE- UND ENTLADEN
	VERSIONE CON NASTRO DI COTTURA IN ACCIAIO INOX VERSION WITH STAINLESS STEEL COOKING BELT VERSIÓN CON CINTA DE COCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE VERSION AVEC BANDE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE VERSION MIT EDELSTAHL-GARTEPPICH

I PLUS

THE PLUS / EL PLUS / LE PLUS / DAS PLUS

	ACCENSIONE & SPEGNIMENTO AUTOMATICO DEL FORNO AUTOMATIC OVEN SWITCH ON & OFF ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO MISE EN ROUTE & ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR AUTOMATISCHES EIN- UND AUSSCHALTEN DES OFENS
	REGOLAZIONE VELOCITÀ ELETTRONICA A MEZZO INVERTER ELECTRONIC SPEED REGULATION VIA INVERTER REGULACIÓN DE LA VELOCIDAD ELECTRÓNICA POR MEDIO DEL INVERTER RÉGLAGE DE LA VITESSE ÉLECTRONIQUE PAR VARIATEUR ELEKTRONISCHE DREHZAHLREGELUNG DURCH UMRICHTER
	REGOLAZIONE SEPARATA POTENZA & TEMPERATURA CIELO E PAVIMENTO SEPARATE POWER & TEMPERATURE ADJUSTMENT OF TOP & BED REGULACIÓN SEPARADA DE LA POTENCIA Y LA TEMPERATURA DE LA PARTE SUPERIOR E INFERIOR RÉGLAGE SÉPARÉ DE LA PUISSANCE ET DE LA TEMPÉRATURE SUR LE PLAFOND ET SUR LE SOL GETRENNTE STROM- UND TEMPERATURREGELUNG VON DECKE UND BODEN
	UNO O PIU’ SETTORI DI TEMPERATURA IN BASE ALLA LUNGHEZZA DEL FORNO ONE OR MORE TEMPERATURE SECTORS DEPENDING ON OVEN LENGTH UNO O VARIOS SECTORES DE TEMPERATURA EN FUNCIÓN DE LA LONGITUD DEL HORNO UN OU PLUSIEURS SECTEURS DE TEMPÉRATURE EN FONCTION DE LA LONGUEUR DU FOUR EIN ODER MEHRERE TEMPERATURSEKTOREN JE NACH LÄNGE DES OFENS
	GESTIONE FORNO IN MODALITÀ REMOTA ANCHE CON TABLET E PC OVEN MANAGEMENT IN REMOTE MODE ALSO WITH TABLET & PC ESTIÓN DEL HORNO EN MODO REMOTO TAMBIÉN CON TABLET Y PC GESTION DU FOUR EN MODALITÉ À DISTANCE ÉGALEMENT SUR TABLETTE ET PC FERNVERWALTUNG DES OFENS AUCH ÜBER TABLET & PC
	RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX STAINLESS-STEEL ARMoured HEATING ELEMENTS RESISTENCIAS ELÉCTRICAS BLINDADAS DE ACERO INOXIDABLE ÉLÉMENTS CHAUFFANTS BLINDÉS EN ACIER INOXYDABLE GEPANZERTE HEIZELEMENTE AUS EDELSTAHL
	ISOLAMENTO TERMICO ECOLOGICO AL FINE DI GARANTIRE UN CORRETTO MANTENIMENTO DEL CALORE ALL’ INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA ECOLOGICAL THERMAL INSULATION IN ORDER TO ENSURE PROPER HEAT RETENTION INSIDE THE BAKING CHAMBER AISLAMIENTO TÉRMICO ECLÓGICO CON EL FIN DE GARANTIZAR UN CORRECTO MANTENIMIENTO DEL CALOR DENTRO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN ISOLATION THERMIQUE ÉCOLOGIQUE POUR ASSURER UNE BONNE RÉTENTION DE LA CHALEUR À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON ÖKOLOGISCHE WÄRMEDÄMMUNG, UM EINE KORREKTE WÄRMEHALTUNG IM INNEREN DES BACKRAUMS ZU GEWÄHRLEISTEN
	TENSIONAMENTO ELETTRO-PNEUMATICO DEL NASTRO DI COTTURA ELECTRO-PNEUMATIC BAKING BELT TENSIONING TENSADO ELECTRONEUMÁTICO DE LA CINTA DE COCCIÓN RÉGLAGE ÉLECTRO-PNEUMATIQUE DE LA TENSION DU CONVOYEUR DE CUISSON ELEKTROPNEUMATISCHES SPANNEN DES BACKBANDES
	SISTEMA AUTOMATICO DI PULIZIA DEL NASTRO DI COTTURA AUTOMATIC BAKING BELT CLEANING SYSTEM SISTEMA AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA DE LA CINTA DE COCCIÓN SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU CONVOYEUR DE CUISSON AUTOMATISCHES BACKBAND-REINIGUNGSSYSTEM
	MASSIMA TEMPERATURA 500°C – 932 F MAXIMUM TEMPERATURE 500°C – 932 F TEMPERATURA MÁXIMA 500ºC – 932 ºF TEMPÉRATURE MAXIMALE 500°C – 932 F HÖCHSTTEMPERATUR 500°C – 932 F

ALCUNI ESEMPI DI COSA PUOI CUOCERE CON COLISEUM

SOME EXAMPLES OF WHAT YOU CAN BAKE WITH COLISEUM

ALGUNOS EJEMPLOS DE LO QUE PUEDES COCINAR CON COLISEUM

QUELQUES EXEMPLES DE CE QUE VOUS POUVEZ CUIRE AVEC COLISEUM

EINIGE BEISPIELE DAFÜR, WAS SIE MIT COLISEUM BACKEN KÖNNEN



E MOLTO DI PIÙ...

AND MUCH MORE... / Y MUCHO MÁS... / ET BIEN PLUS ENCORE... / UND VIELES MEHR...

ACCESSORI

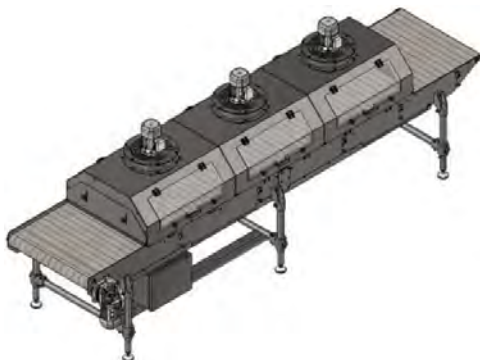
ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR



NASTRO COMBINATO DI ALLARGATURA – FARCITURA – CARICO
COMBINED BELT FOR STRETCHING – TOPPING – LOADING
CINTA COMBINADA DE ESTIRADO – ADEREZO – CARGA
BANDE COMBINÉE D'ÉTALAGE – GARNITURE – CHARGEMENT
KOMBIBAND ZUM AUSZIEHEN – BELEGEN – BELADEN



NASTRO DI SCARICO E TRASPORTO IN RETE DI ACCIAIO INOX
DISCHARGE AND CONVEYOR BELT IN STAINLESS STEEL MESH
CINTA DE DESCARGA Y TRANSPORTE EN MALLA DE ACERO
BANDE DE DÉCHARGE ET DE TRANSPORT EN TREILLIS D'ACIER
ABFUHR- UND TRANSPORTBAND AUS EDELSTAHLGEWEBE



NASTRO DI RAFFREDDAMENTO CON VENTOLE
COOLING BELT WITH FANS
CINTA DE ENFRIAMIENTO CON VENTILADORES
BANDE DE REFROIDISSEMENT AVEC VENTILATEURS
KÜHLBAND MIT LÜFTERN



NASTRO DI FARCITURA A CINGHIOLI
TOPPING BELT WITH TRACKS
CINTA DE ADEREZO CON ORUGAS
BANDE DE GARNITURE À CHENILLES
BELEGUNGSBAND MIT KETTENRIEMEN

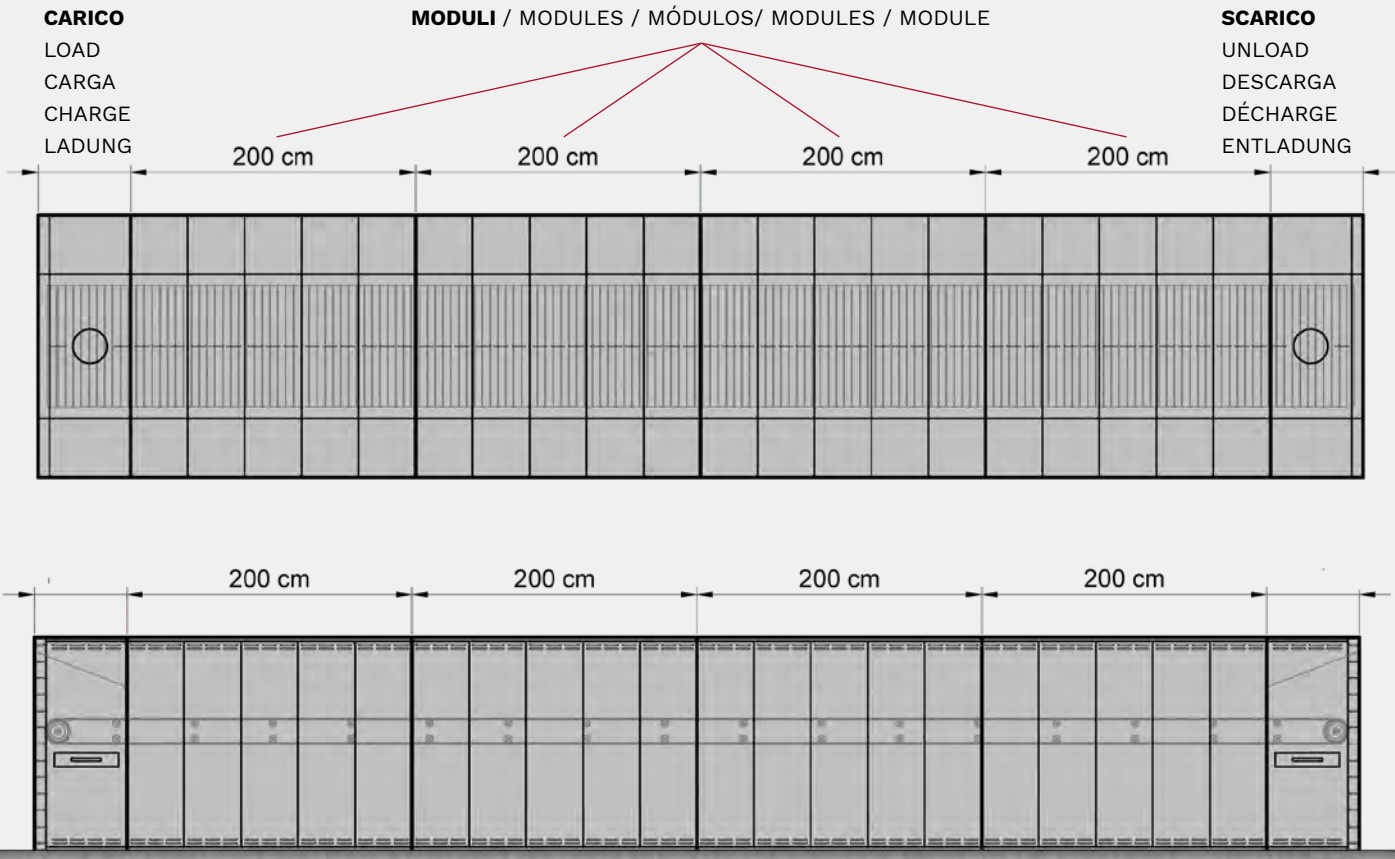
DATI TECNICI E DIMENSIONI

TECHNICAL DATA AND DIMENSIONS / DATOS TÉCNICOS Y DIMENSIONES
DONNÉES TECHNIQUES ET DIMENSIONS / TECHNISCHE DATEN UND ABMESSUNGEN

	MIN	MAX
LARGHEZZA NASTRI DI COTTURA BAKING BELT WIDTH ANCHURA CINTAS DE COCCIÓN LARGEUR DES CONVOYEURS DE CUISSON BREITE DES BACKBANDES	CM 40	CM 200
	MIN	MAX
LARGHEZZA NASTRI DI COTTURA BAKING BELT WIDTH ANCHURA CINTAS DE COCCIÓN LARGEUR DES CONVOYEURS DE CUISSON BREITE DES BACKBANDES	MT 2	MT 30

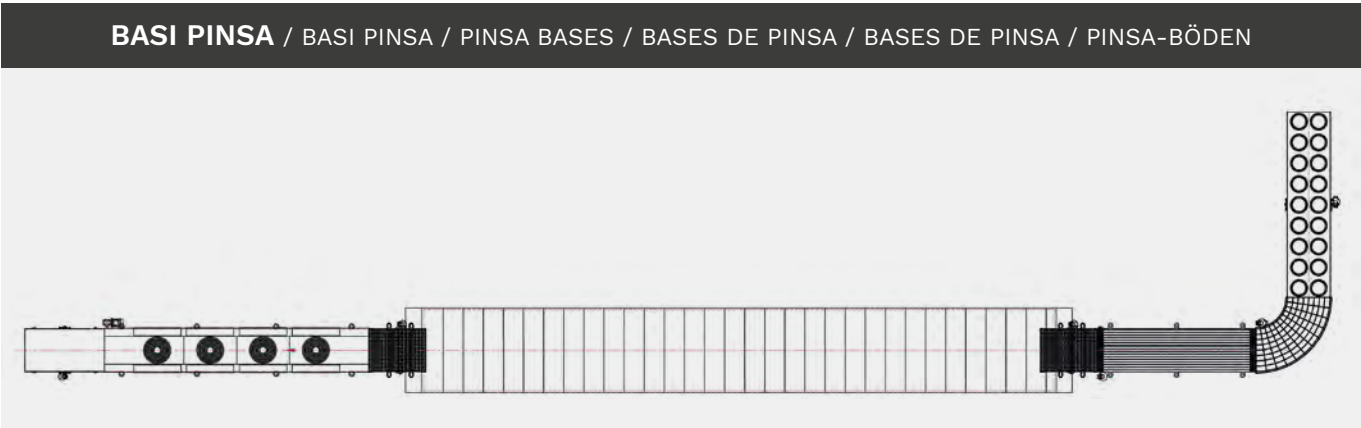
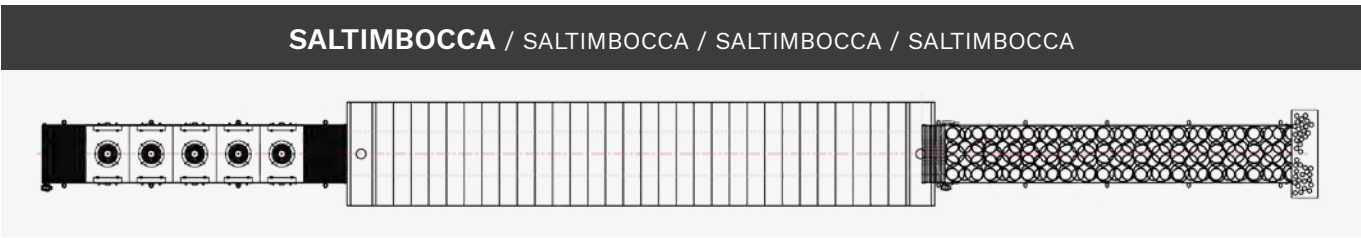
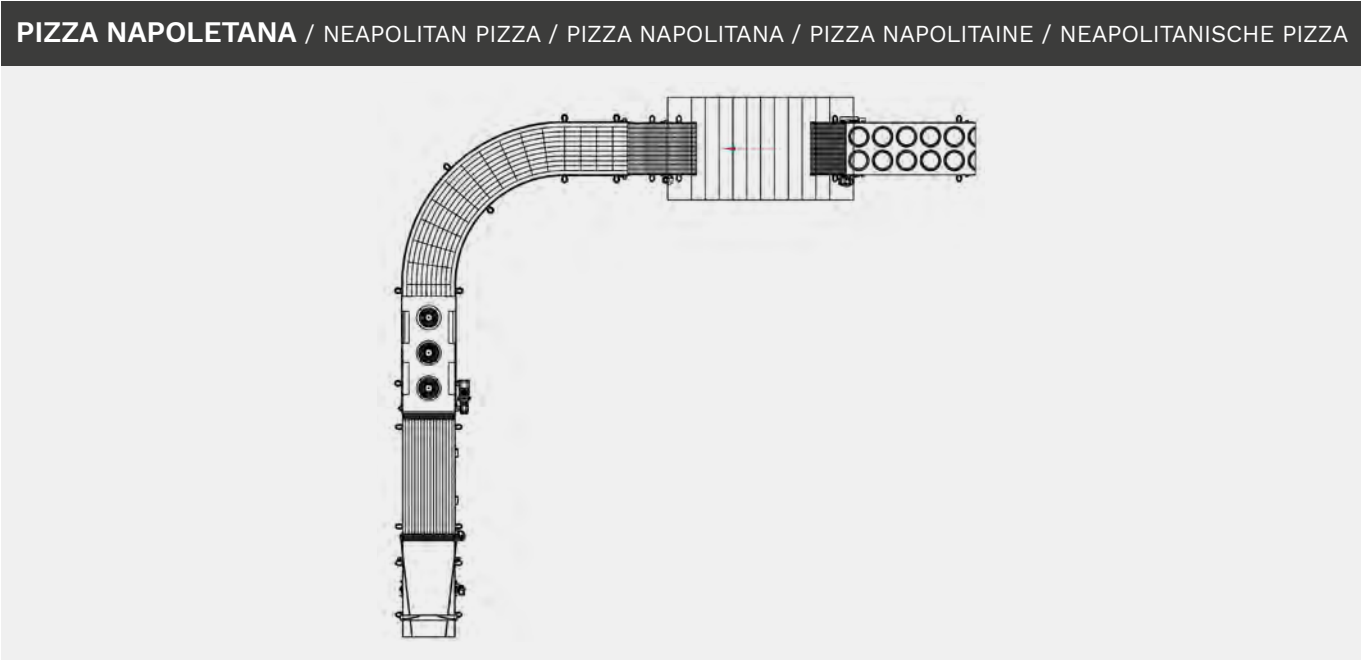
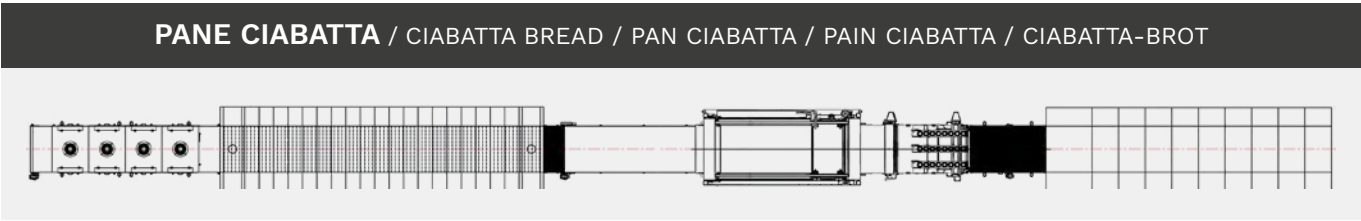
ALLUNGABILE CON MODULI DA 2 METRI

EXTENDABLE WITH 2-METER MODULES / AMPLIABLE CON MÓDULOS DE 2 METROS
EXTENSIBLE AVEC DES MODULES DE 2 MÈTRES / ERWEITERBARER MIT 2-METER-MODULEN



PROSPETTI LINEA AUTOMATICA DI PRODUZIONE

AUTOMATIC PRODUCTION LINE LAYOUTS / PLANOS DE LÍNEA DE PRODUCCIÓN AUTOMÁTICA
LIGNE DE PRODUCTION AUTOMATIQUE / LAYOUTS DER AUTOMATISCHEN PRODUKTIONSLINIE





 **ROCK 'N' ROLL OVENS®**



COSA
FACCIAMO?



WHAT
WE DO?



GRANDI FORNI ITALIANI S.R.L.

Via Idrovore della Magliana, 75/A · 00148 ROMA (RM)
T. +39 06 79784506 · info@grandiforniitaliani.it

www.grandiforniitaliani.it