



SILVER
ESPOSITO FORNI

Esposito Forni

Made in Italy





LA NOSTRA STORIA

OUR HISTORY/NOTRE HISTOIRE



La Esposito Forni CCA nasce nel 1982 da un'idea di mamma Teresa, papà Gabriele e zio Bruno. I figli hanno portato avanti il progetto iniziale sviluppandolo in chiave moderna, ma tenendo fede al principio ispiratore, vale a dire quello di costruire forni a legna in modo artigianale, avvalendosi esclusivamente di manodopera qualificata...

Mattone dopo mattone il forno prende forma, trasformandosi in un pezzo unico che diverrà il punto di forza di una pizzeria o panificio in Italia o nel mondo.

Il 2013 ha visto la realizzazione di un nuovo progetto: il nostro forno rotante, esempio perfetto di come tradizione e innovazione riescano a fondersi in un solo prodotto dando vita a qualcosa di unico nel suo genere.

Sono passati più di 30 anni nel corso dei quali l'apprezzamento dei nostri clienti è stato il carburante che ha alimentato la nostra voglia di andare avanti.

Abbiamo ancora tante idee da realizzare con un solo obiettivo: Migliorare. Sempre!



The Esposito Forni CCA was founded in 1982 by an idea of mom Teresa , father Gabriele and uncle Bruno .

The sons have carried out the initial project and developed it into a modern one, but in keeping loyal to the guiding principle, namely that of building wood-fired ovens in a traditional way, using only skilled labor...

Brick by brick the oven takes shape becoming a unique piece that will become the strength of a pizzeria or bakery in Italy or in the world.

2013 saw the creation of a new project: our rotary oven, perfect example of how tradition and innovation are able to merge into a single product, creating something unique.

It's been more than 30 years during which the appreciation of our customers has been the fuel that has inspired our desire to move forward.

We still have many ideas to be implemented with a single objective: To improve. Always!



La société Esposito Forni CCA est née en le 1982 à partir d'une idée de mère Teresa, père Gabriele et l'oncle Bruno .

Les fils ont poursuivi le projet initial en le développant de manière moderne, mais en gardant au principe qui l'a inspiré, c'est-à-dire celui de construire des fours à bois artisanale, en profitant exclusivement de main-d'œuvre qualifiée...

Brique après brique, les fours prennent forme en devenant une pièce unique et il deviendra le point de force d'une pizzeria ou d'un four en Italie ou dans le monde entier.

L'année 2013 a vu la réalisation de un nouveau projet: le four rotatif, l'exemple parfait de comme tradition et innovation se unissent en un seul produit en donnant vie à quelque chose de unique dans son genre. Ils ont passés plus de 30 ans, pendant les quels la satisfaction des nos clients a été le moteur qui a augmenté notre envie de continuer ce chemin.

Nous avons encore plusieurs idées à réaliser avec un seul objectif: toujours améliorer.

Alessandro Esposito



Forno statico tradizionale

Traditional static oven/Four Statique Traditionnel

 Forno Cricchetto nasce come il primo vero forno capace di cuocere la pizza e il pane utilizzando combustibili ecologici come la legna, il gas e pellets mantenendo inalterato il sapore tipico dei prodotti genuini italiani.

L'unicità del nostro forno è il risultato di un minuzioso controllo di tutti gli elementi costruttivi. Particolare attenzione è riservata ai mattoni refrattari. Quelli che sono impiegati nel nostro forno sono speciali, compatti, pressati a secco e di colore chiaro a bassa porosità e basso tenore di allumina, adatti per la cottura di cibi. Cricchetto è un forno monoblocco. Spostarlo e installarlo risulta semplice anche per chi non è un addetto ai lavori.

I rivestimenti di Cricchetto sono molteplici, dal semplice cartongesso al mosaico, dall'acciaio alla pietra e molti altri ancora.

 The Cricchetto oven was created as the first real oven that can bake pizza and bread using environmentally friendly fuels such as wood, gas and pellets while maintaining the typical taste of genuine Italian products.

The uniqueness of our oven is the result of a meticulous control of all building elements. Particular attention is paid to the refractory bricks. The ones that are used in our oven are special, compact, pressed dry and light-colored low-porosity and high alumina content, suitable for cooking foods. Cricchetto is a single piece oven. Moving and installing it is easy for anyone even for those who are not professional .

The Cricchetto coatings are various, from simple plasterboard to mosaic, from steel to stone and many more.

 Le four Cricchetto nait comme le premier four capable de cuire la pizza ou le pain en utilisant les combustibles écologiques comment le bois, le gaz et le pellets qui conservent inaltéré la saveur typique et naturelle des produits italiens.

L'unicité de notre four est le résultat d'un contrôle minutieux de tous les éléments qui le composent.

Une particulière attention est réservée aux briques réfractaires: Ceux qui on utilise sont spéciaux, compacts, pressés à sec et de couleur claire, caractérisés par une faible porosité et un haut niveau d'alumine. Ils sont indiqués pour la cuisson des aliments.

Cricchetto est composé d'une seule pièce, ce pour ça qu'il est très facile de le déplacer et de l'installer même pour les personnes non-autorisées.

On peut utiliser plusieurs revêtements: de la simple plaque de plâtre, de la mosaïque, de l'acier, de la pierre et beaucoup d'autres.

2

Esposito Forni





Esposito Forni

3



ISOLATION: réalisé avec une coulage d'argile expansée et du ciment, il couvre le dôme avec un épaisseur de 15 cm environ. Il est un apte isolation thermique.



INSULATION: made with a cast of expanded clay and cement that covers the dome with a thickness of about 15cm achieving a suitable thermal insulation.

STRUCTURE MÉTALLIQUE EXTERNE: elle est composée par une ceinture en tôle galvanisée résistante à la corrosion; elle a un épaisseur de 3 mm.

ARC STRUCTURE: il est réalisé avec des briques réfractaires 11x22x6 cm ou avec un bouchon en acier inoxydable.

BOUCHE DU FOUR: elle a une largeur standard de 60 cm. Sur demande, il est possible la réaliser en différentes mesures.



4



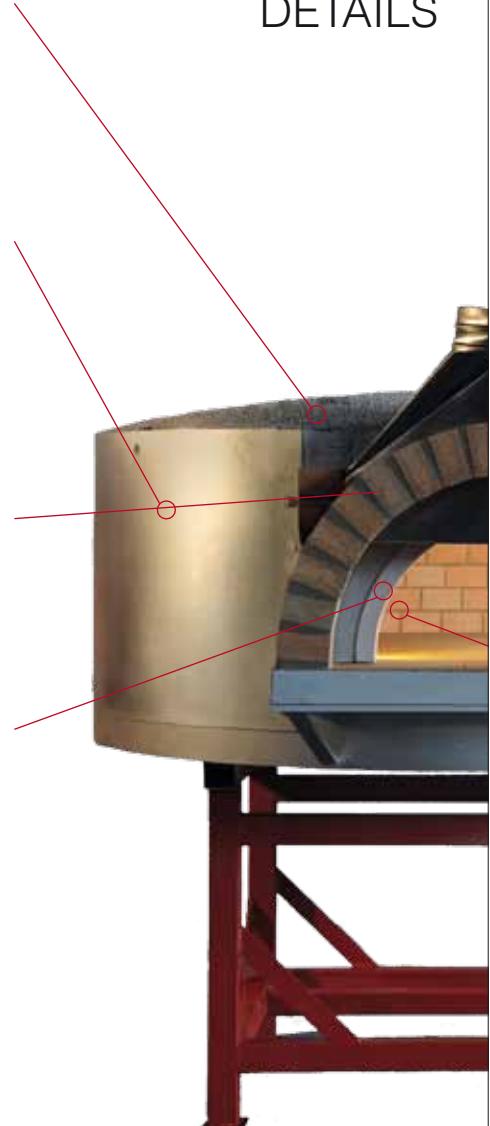
ISOLAMENTO: realizzato con una gettata di argilla espansa e cemento che ricopre la cupola con uno spessore di circa 15cm realizzando un idoneo isolamento termico.

STRUTTURA METALLICA ESTERNA: costituita da una fascia in lamiera zincata anticorrosiva di spessore pari a 3 mm

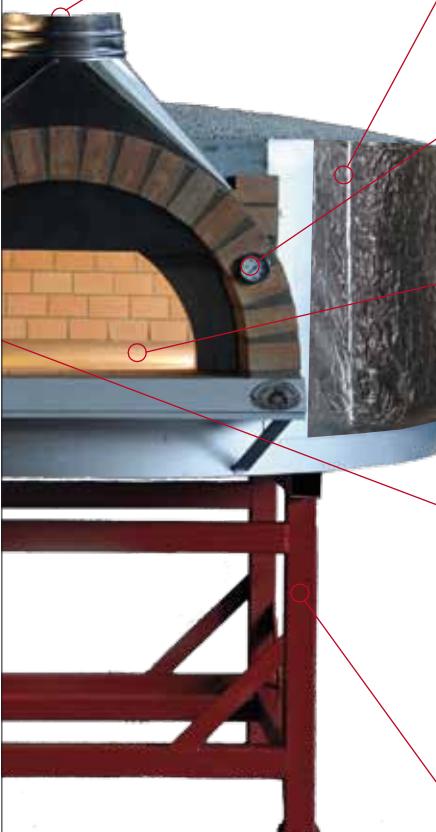
ARCO STRUTTURA: realizzato in mattoni refrattari 11 x 22 x 6 cm oppure con cappone in acciaio inox.

BOCCA INFORNATA: larghezza standard di 60 cm. Su richiesta può essere realizzata in diverse misure.

PARTICOLARI DETAILS DÉTAILS



DI COSTRUZIONE OF CONSTRUCTION DE CONSTRUCTION



SCARICO FUMI: Ø 20/25 cm opportunatamente dimensionato che permette l'uscita dei fumi dalla camera di cottura

ISOLAMENTO SUPPLEMENTARE: fibra ceramica con alluminio

TERMOMETRO MECCANICO

PIANO LAVORO: costruito a mattoni 11 x 22 x 6 cm oppure 40 x 40 x 6 cm.

CUPOLA: costruita totalmente a mattoni 11 x 22 x 6 cm resistenti alla temperatura di 1200°C.

BASE DI APPOGGIO: realizzata con telaio di ferro tubolare a sezione quadrata di dimensioni massime 80 x 80 mm trattato con vernice antiruggine correttamente dimensionato per sostenere l'intera struttura.



EXHAUST FUMES: Ø 20 / 25cm suitably dimensioned allowing the release of fumes from the cooking chamber.

ADDITIONAL INSULATION: ceramic fiber with aluminum.

MECHANICAL THERMOMETER

WORKTOP: built in bricks 11 x 22 x 6 cm or 40 x 40 x 6 cm.

DOME: built in brick 11 x 22 x 6 cm resistant to temperature of 1200 ° C.

SUPPORT BASE: frame made of tubular iron with a square section of maximum size 80 x 80 mm treated with anti-rust paint properly sized to support the entire structure.



ECHAPPEMENT DES FUMÉES: Ø 20/25 cm proportionné qui permet la sortie des fumées de la chambre de cuisson.

ISOLATION SUPPLÉMENTAIRE: en fibre céramique avec d'aluminium.

THERMOMÈTRE MÉCANIQUE

PLAN DE TRAVAIL: il est construit en utilisant des briques 11x22x6 cm ou 40x40x6 cm

DÔME: il est construit complètement avec des briques 11x22x6 cm résistants à la température de 1200° C.

BASE D'APPUI: elle est réalisé avec un châssis en fer tubulaire avec une section carrée de taille maximale 80x80 mm vernisé avec une peinture antirouille, correctement proportionné pour soutenir la structure entière.

MISURE E DATI TECNICI

MEASURES AND TECHNICAL DATA/MESURES ET DONNÉES TECHNIQUES

| Modello Model Modèle | Dimensioni interne/Internal measures/dimensions internes | Dimensioni esterne/External measures/Dimensions externes | Ø Canna fumaria Ø Chimney Ø Cheminée | Peso Weight Poids | Altezza interna Internal height Hauteur interne | Inforntata di pane Bread quantity Pain cuisiné | Consumo medio gas dopo 5h di lavoro Average gas consumption for 5 working hours Consommation moyenne en gaz après 5 heures de travail | Consumo medio gas dopo 10h di lavoro Average gas consumption for 10 working hours Consommation moyenne en gaz après 10 heures de travail | Consumo medio legna Average wood consumption Consommation moyenne en bois |
|----------------------------|--|--|--------------------------------------|-------------------|---|--|---|--|---|
| Cricchetto 100 | Ø 100 cm | 125 x 140 cm | 20 cm | 1200 kg | standard 42/45 cm | 8 kg | GPL 0,5 kg/h Metano*** 0,7 mc/h | GPL 0,3 kg/h Metano 0,45 mc/h | 20-30 kg |
| Cricchetto 110 | Ø 110 cm | 135 x 150 cm | 20 cm | 1300 kg | standard 42/45 cm | 10 kg | GPL 0,6 kg/h Metano 0,8 mc/h | GPL 0,3 kg/h Metano 0,45 mc/h | 20-30 kg |
| Cricchetto 120 | Ø 120 cm | 145 x 160 cm | 20 cm | 1500 kg | standard 42/45 cm | 12 kg | GPL 0,7 kg/h Metano 0,9 mc/h | GPL 0,45 kg/h Metano 0,55 mc/h | 30-40 kg |
| Cricchetto 130 | Ø 130 cm | 155 x 170 cm | 20 cm | 1700 kg | standard 42/45 cm | 14 kg | GPL 0,8 kg/h Metano 1,05 mc/h | GPL 0,5 kg/h Metano 0,6 mc/h | 30-40 kg |
| Cricchetto 140 | Ø 140 cm | 165 x 180 cm | 25 cm | 1800 kg | standard 42/45 cm | 16 kg | GPL 0,9 kg/h Metano 1,25 mc/h | GPL 0,55 kg/h Metano 0,75 mc/h | 30-40 kg |
| Cricchetto 150 | Ø 150 cm | 175 x 190 cm | 25 cm | 2000 kg | standard 42/45 cm | 20 kg | GPL 1,0 kg/h Metano 1,4 mc/h | GPL 0,6 kg/h Metano 0,8 mc/h | 40-50 kg |
| Cricchetto 160 | Ø 160 cm | 185 x 200 cm | 25 cm | 2200 kg | standard 42/45 cm | 24 kg | GPL 1,15 kg/h Metano 1,5 mc/h | GPL 0,7 kg/h Metano 0,9 mc/h | 40-50 kg |
| Cricchetto 170 | Ø 170 cm | 195 x 210 cm | 25 cm | 2400 kg | standard 42/45 cm | 30 kg | GPL 1,25 kg/h Metano 1,6 mc/h | GPL 0,95 kg/h Metano 1,2 mc/h | 50-60 kg |
| Cricchetto 180 | Ø 180 cm | 205 x 220 cm | 25 cm | 3000 kg | standard 42/45 cm | 40 kg | GPL 1,35 kg/h Metano 1,75 mc/h | GPL 1,15 kg/h Metano 1,5 mc/h | 60-70 kg |
| Cricchetto 200 | Ø 200 cm | 235 x 265 cm | 30 cm | 4000 kg | standard 42/45 cm | 50 kg | GPL 1,55 kg/h Metano 2,0 mc/h | GPL 1,35 kg/h Metano 1,75 mc/h | 60-70 kg |

* I dati del consumo medio di gas sono calcolati su 5 - 10 ore di lavoro e possono variare in base alla resa del combustibile utilizzato, alla percentuale dell'umidità della legna, alla qualità del tiraggio...

**Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

*The data of the average consumption of firewood is calculated during an 8-10 hour working period and may vary based on the yield of the fuel used, the percentage of moisture of the wood, the quality of the draft...

**The technical features are subject to change without notice.

*Les données de consommation moyenne de bois sont calculées sur 8-10 heures de travail et la variation se base sur le rendement du carburant utilisé, sur le pourcentage d'humidité de bois, sur la qualité du tirage au sort...

**Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis.

***metano - natural gas - gaz naturel

6

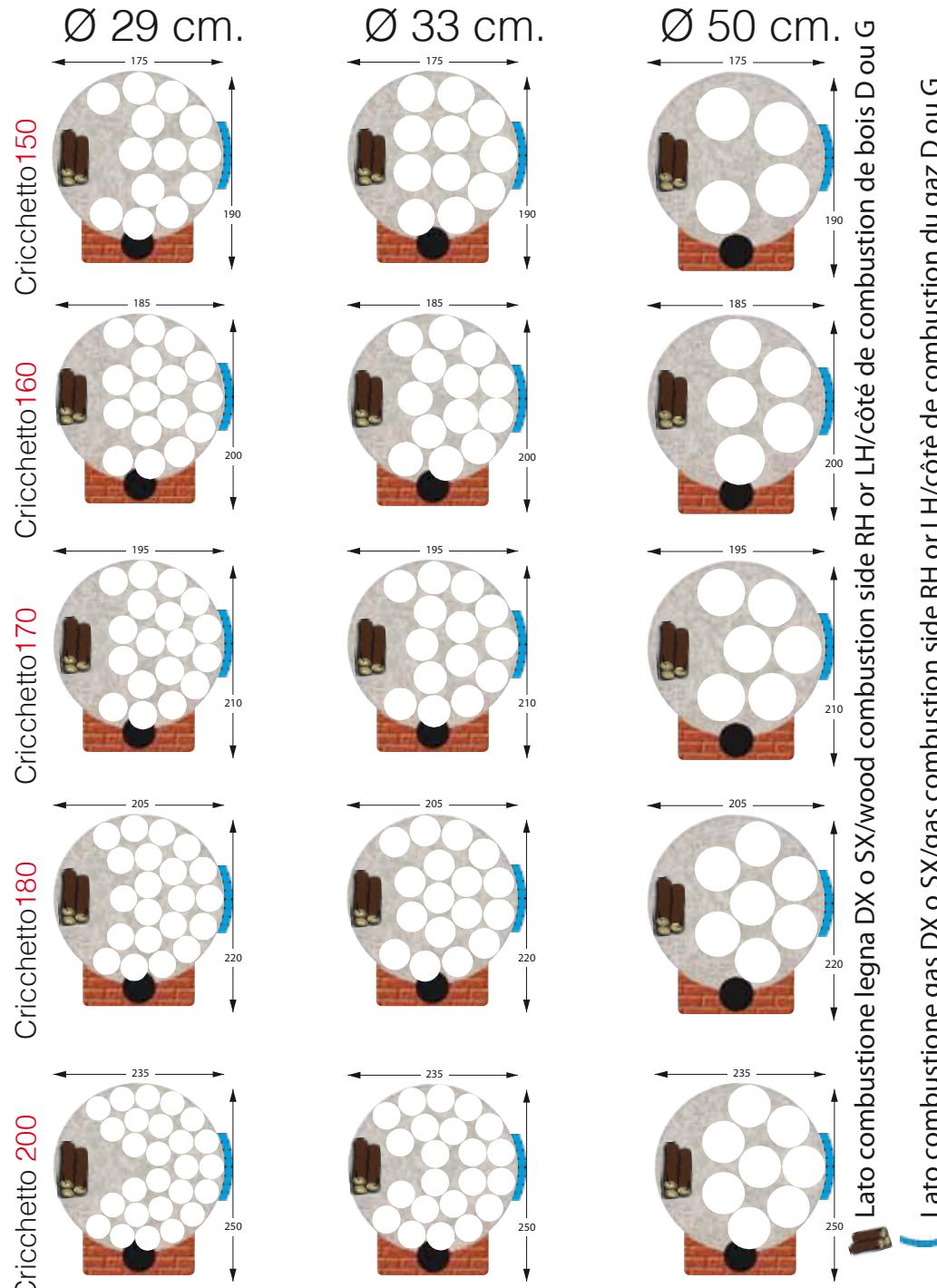
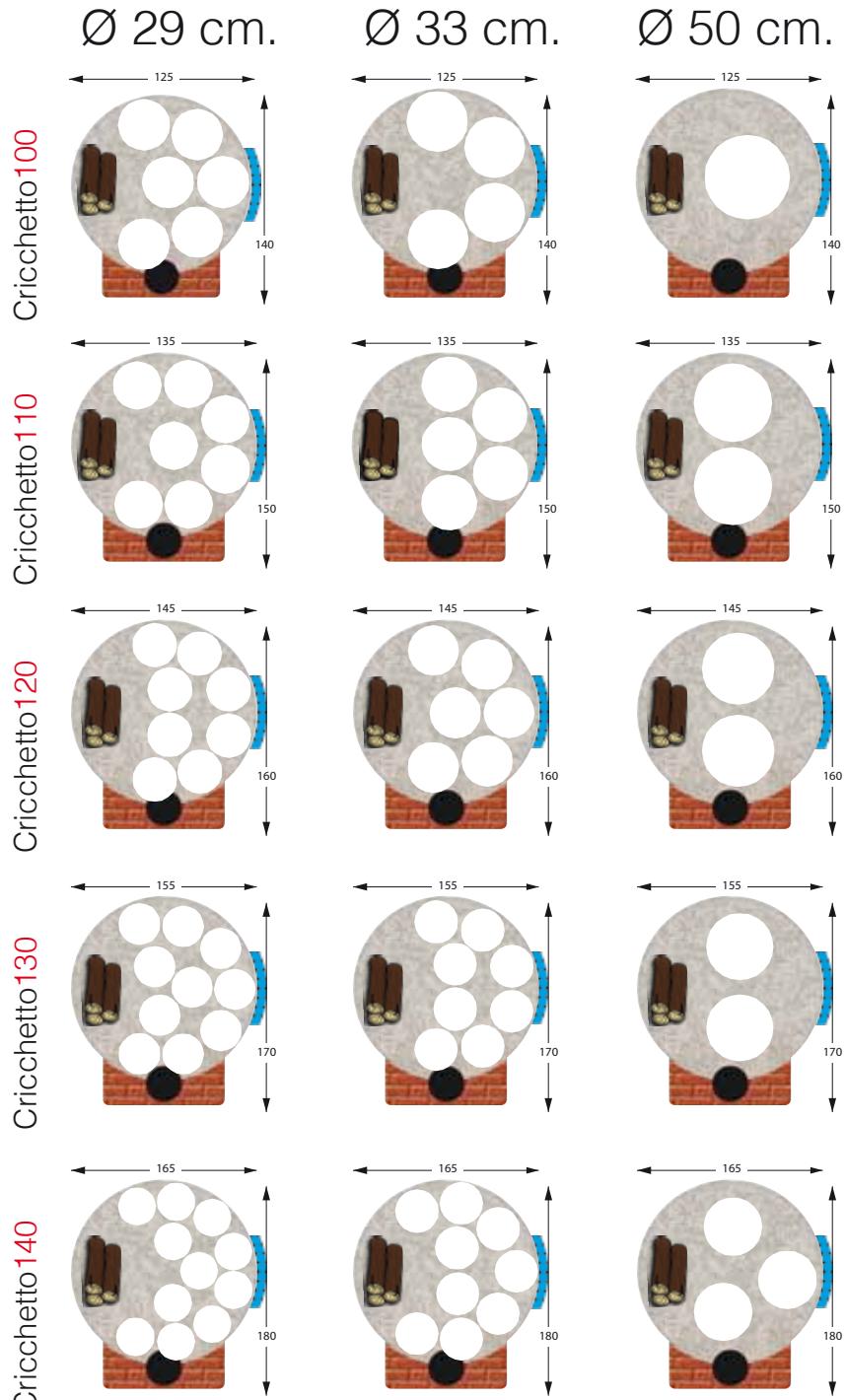
Esposito Forni

RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI AVERAGE YIELD OF FUELS/RENDEMENT MOYEN DU CARBURANT

| LEGNA WOOD/BOIS | GAS METANO METHANE GAS/GAZ MÉTHANE | GAS GPL LPG GAS/GAZ GPL | PELLETS PELLETS/PELLETS |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1 kg = 3,7 kW | 1 m ³ = 9,5 Kw | 1 kg = 13,1 Kw | 1 kg = 4,9 Kw |

CAPACITÀ PIZZE

OPEN CAPACITY (NUMBER OF PIZZAS)/CAPACITÉ DU FOUR-NOMBRE DE PIZZAS PAR MODÈLE DE FOUR



Lato combustione legna DX o SX/wood combustion side RH or LH/côté de combustion du bois D ou G



Lato combustione gas DX o SX/gas combustion side RH or LH/côté de combustion du gaz D ou G



Forno rotante legna - legna/gas

Wood - wood/gas Rotary oven • Four rotatif à bois - bois/gaz

 Il forno Saetta è prodotto in maniera artigianale a mattoni per la cottura dei cibi alimentari. E' il risultato di una lavorazione che segue tecniche antiche andate ormai perdute con l'industrializzazione dei settori. Il nostro forno viene costruito utilizzando speciali mattoni refrattari compatti, pressati a secco e di colore chiaro a bassa porosità e ad alto tenore di allumina. Realizziamo strutture tondeggianti in modo da avere in fase di utilizzo una pressione costante su tutti i punti della circonferenza, questo per far sì che nel mattone non vengano mai a crearsi delle venature, crepe e cavillature.

Il piano di cottura girevole permette di infornare vicino la bocca del forno con minor fatica ed avere una cottura uniforme senza girare la pizza manualmente avvalendosi di un piano rotativo movimentato meccanicamente. Il combustibile più usato è prevalentemente la legna, ma si può alimentare anche a gas, pellet e combinato senza rinunciare alla bontà della cottura su pietra refrattaria. In ogni caso il tiraggio è naturale.

Tali fornì vengono preparati presso la ns. sede rispettando i tempi richiesti di costruzione curando in ogni minimo particolare la produzione e le rifiniture. Utilizziamo metodologie, tecniche e materiali conformi alle norme vigenti.

 The Saetta oven is produced in a traditional way with bricks for cooking food. It is the result of processing that follows ancient techniques which are now lost due to the industrialization of the sectors.

Our oven is constructed using special refractory bricks compact pressed dry and light-colored with low porosity and high alumina content. We manufacture rounded structures so as to have in the use phase a constant pressure on all points of the circumference, this to ensure that no creating of veining and cracks occur in the bricks.

The hob swivel allows baking near the mouth of the oven with less fatigue and cooks uniformly without turning the pizza manually using a rotary flat mechanically rotated.

The fuel mainly used is the wood, but it can also be fueled with gas, pellet and combined without giving away the goodness of the cooking on refractory stone. In any case the draft is more natural.

These ovens are prepared at our venue respecting the construction time required to build them, taking care of every smallest detail of the production and finishing touches.

We use methodologies, techniques and materials in compliance with current standards.

 Le four Saetta est produit de manière artisanal avec des briques pour la cuisson des aliments. Il est le résultat d'une fabrication qui suit des techniques anciennes maintenant perdues avec l'industrialisation.

Notre four est construit en utilisant des briques réfractaires spéciaux, compacts, pressés à sec et de couleur claire, caractérisés par une faible porosité et par un haut niveau d'alumine.

On réalise les structures rondes qui, en phase d'utilisation, ont une pression constante sur chaque point de la circonférence: cette innovation permet d'éviter les veines, les fissures et les rousses dans les briques.

Le plateau rotatif de cuisson permet de cuire au four près de sa bouche avec moins de fatigue et garantit une cuisson uniforme sans tourner la pizza manuellement, mais en utilisant le plateau rotatif qui est actionné de manière mécanique.

Le bois est le carburant le plus utilisé, mais on peut alimenter le four même avec le gaz, le pellets et le combiné sans sacrifier la bonté de la cuisine sur les briques réfractaires.

Dans tous les cas, le tirage au sort est naturel.

Tous les fours sont construits dans notre entrepôt; on garantit le respect des temps de construction requis en tenant compte des particuliers de la production et des finitions.

On utilise des méthodologies, des techniques et des matériaux compatibles avec les règles en vigueur.



SAETTA





Exposito Forni

9

MISURE E DATI TECNICI - LEGNA GAS

MEASURES AND TECHNICAL DATA WOOD GAS/MESURES ET DONNÉES TECHNIQUES BOIS GAZ

| Modello Model Modèle | Dimensioni interne/Internal measures/dimensions internes | Dimensioni esterne/External measures/Dimensions externes *** | Ø canna fumaria Ø chimney Ø Cheminée | Peso Weight Poids | Altezza interna Internal height Hauteur interne | Consumo medio legna Average wood consumption consommation moyenne en bois* |
|----------------------------|---|---|--|-------------------------|---|--|
| Saetta 85 | Ø 85 cm | 155 x 175 cm | 20 cm | 1000 kg | standard 40/42 cm | 30-40 kg |
| Saetta 100 | Ø 100 cm | 170 x 185 cm | 20 cm | 1500 kg | standard 40/42 cm | 40-50 kg |
| Saetta 110 | Ø 110 cm | 175 x 195 cm | 25 cm | 2000 kg | standard 40/42 cm | 40-50 kg |
| Saetta 120 | Ø 120 cm | 185 x 205 cm | 25 cm | 2500 kg | standard 40/42 cm | 40-50 kg |
| Saetta 130 | Ø 130 cm | 195 x 215 cm | 25 cm | 3000 kg | standard 40/42 cm | 50-60 kg |
| Saetta 140 | Ø 140 cm | 205 x 225 cm | 25 cm | 3500 kg | standard 40/42 cm | 50-60 kg |
| Saetta 150 | Ø 150 cm | 215 x 235 cm | 25 cm | 4000 kg | standard 40/42 cm | 50-60 kg |

*I dati del consumo medio di legna sono calcolati su 8 - 10 ore di lavoro e possono variare in base alla resa del combustibile utilizzato, alla percentuale dell'umidità della legna, alla qualità del tiraggio...

**Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

***Le dimensioni esterne con la doppia coibentazione aumentano di 16/20 cm in larghezza.

The data of the average consumption of firewood is calculated during an 8-10 hour working period and may vary based on the yield of the fuel used, the percentage of moisture of the wood, the quality of the draft...

The technical features are subject to change without notice.

The external measures with the double isolation increase by 16/20 cm in width

Les données de consommation moyenne en bois sont calculées sur 8-10 heures de travail et la variation se base sur le rendement du carburant utilisé, sur le pourcentage d'humidité de bois, sur la qualité du tirage au sort...

Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis.

Les dimensions extérieures avec l'isolation supplémentaire augmentent de 16/20 cm de largeur.

RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI

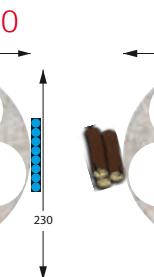
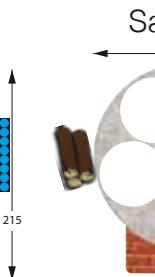
AVERAGE YIELD OF FUELS/RENDEMENT MOYEN DU CARBURANT

| LEGNA WOOD/BOIS 1 kg = 3,7 kW | GAS METANO METHANE GAS/GAZ MÉTHANE 1 m ³ = 9,5 Kw | GAS GPL LPG GAS/GAZ GPL 1 kg = 13,1 Kw | PELLETS PELLETS/PELLETS 1 kg = 4,9 Kw |
|-------------------------------------|--|--|---|
|-------------------------------------|--|--|---|

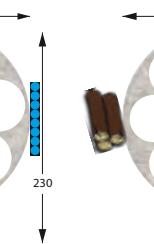
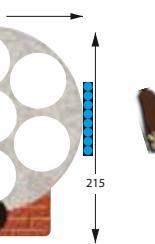
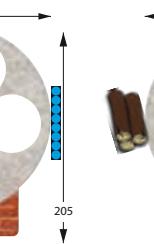
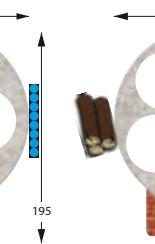
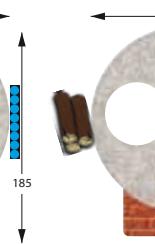
CAPACITÀ PIZZE LEGNA - GAS

OVEN CAPACITY (NUMBER OF PIZZAS)/CAPACITÉ DU FOUR-NOMBRE DE PIZZAS PAR MODÈLE DE FOUR

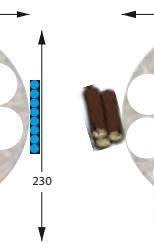
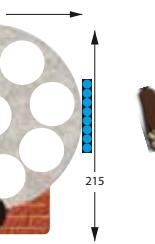
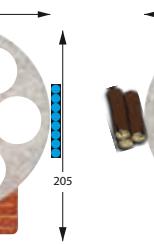
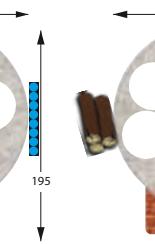
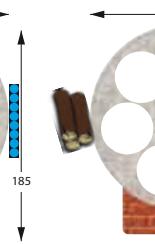
Ø 50 cm.



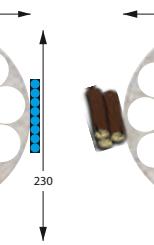
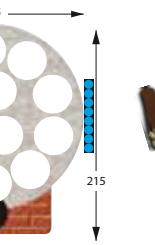
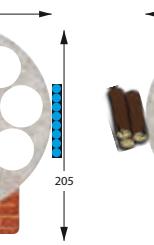
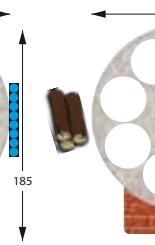
Ø 40 cm.



Ø 33 cm.



Ø 29 cm.



Lato combustione legna DX o SX/wood combustion side RH or LH/côté de combustion de bois D ou G

Esposito Forni

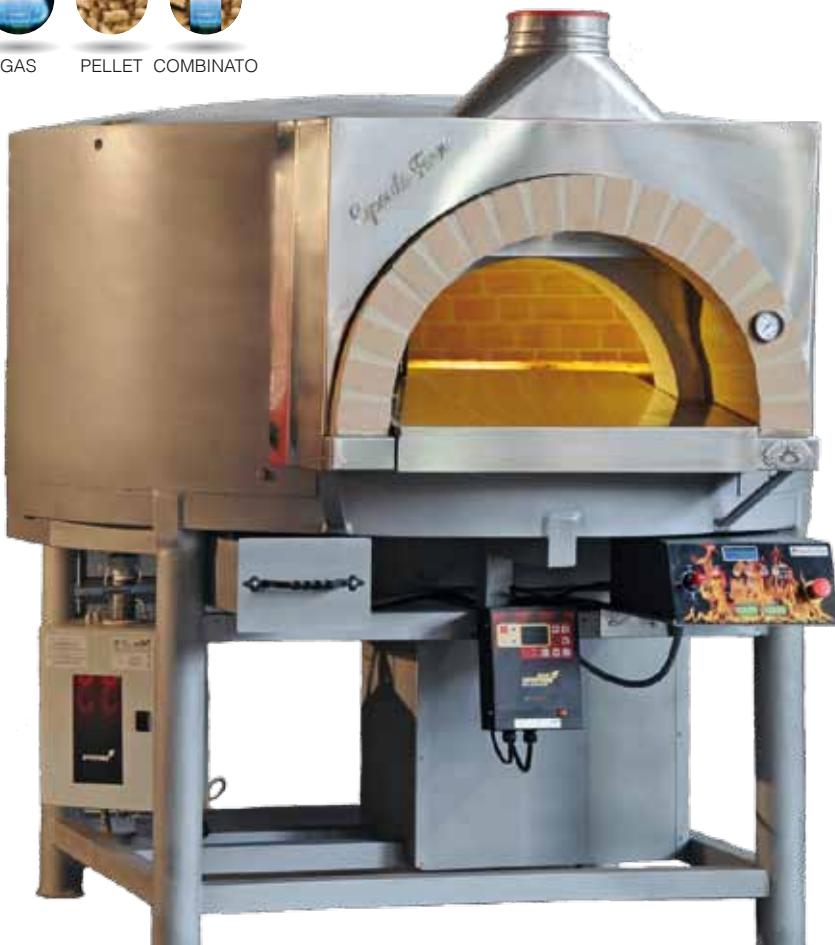


Lato combustione gas DX o SX/gas combustion side RH or LH/côté de combustion du gaz D ou G



LEGNA GAS PELLET COMBINATO

SAETTA



12

Forno rotante gas

Rotating gas oven/Four rotatif à gaz



Il forno Saetta è prodotto in maniera artigianale a mattoni per la cottura dei cibi alimentari con l'innovativo bruciatore a gas progettato e realizzato da tecnici di grande esperienza e perfezionato grazie al prezioso contributo di pizzaioli e tecnici specializzati che nel corso degli anni l'hanno testato apprezzando i numerosi vantaggi. Con il bruciatore a gas simuliamo la combustione della legna nel forno scaldando direttamente il piano di cottura a 400° - 450°. Mentre la temperatura costante nel forno si aumenta la produttività, garantendo la stessa qualità della pizza che siete abituati ad offrire ai vostri clienti. Il nostro bruciatore permette un risparmio sui costi di gestione del forno dal 20 al 60% rispetto all'utilizzo di legna o altri impianti bruciatori. Il nostro bruciatore sostituisce interamente la legna, offre maggiore igiene sotto e dentro il forno, evita l'utilizzo di depositi a volte onerosi per accatastare la legna, non produce fuligine che inquina l'ambiente (spesso fonte di problemi di un buon vicinato).

Il forno è dotato di un bruciatore sotto piastra installato nella parte inferiore del piano di cottura, posizionato verticalmente in modo che la fiamma sia rivolta verso l'alto, permettendo una rapida risalita della temperatura in caso ci sia necessità.



The Saetta oven is produced in an artisanal way using refractory bricks, suitable for cooking foods, with an innovative gas burner designed and engineered by highly experienced technicians and improved thanks to the valuable contribution of the pizza makers and skilled technicians that during the years have tested it and appreciating its many advantages.

Using the gas burner we simulate the burning of wood into the oven warming up directly the hobs wivel to 400°-450° C.

Maintain constant the temperature into the oven, it is possible increase the productivity and guarantee the same quality of pizza you usually offer to your customers.

Our burner allows an economy management costs of the oven from 20% to 60% compared to the use of wood or others burner systems.

Our burner replaces completely the wood, it offers greater hygiene under and inside the oven, it eludes the use of sometimes expensive deposits to stack the wood, it doesn't produce soot that pollutes the environment (often source of problems for a good neighborhood).

The oven is equipped with a burner under the plate installed at the bottom of the hobs wivel, positioned vertically so that the flame is facing up, allowing a rapid rise of the temperature when it is needed.



Le four Saetta est produit de manière artisanale avec des briques pour la cuisson des aliments avec un brûleur à gaz innovant projeté et réalisé par des techniciens très experts et mis au point grâce à la précieuse contribution des pizzaioli et des techniciens spécialisés que pendant les années l'ont testé et ils ont apprécié les nombreux avantages.

Avec un brûleur à gaz on simule la combustion du bois dans le four en chauffant directement la table de cuisson à 400°-450° C.

En maintenant la température constante dans le four on augmente la productivité et on garantit la même qualité de la pizza que vous offrez habituellement à vos clients.

Notre brûleur remplace complètement le bois, il offre une plus grande hygiène sous et dans le four, il évite l'utilisation de dépôts parfois coûteux pour empiler du bois, il ne produit pas de suie qui pollue l'environnement (souvent une source de problèmes pour un bon quartier).

Le four est équipé avec un brûleur sous la plaque au fond de la table de cuisson, positionné verticalement de sorte que la flamme soit orientée vers le haut, permettant une élévation rapide de la température si il est nécessaire.

Esposito Forni



MISURE E DATI TECNICI - GAS

MEASURES AND TECHNICAL DATA GAS/MESURES ET DONNÉES TECHNIQUES GAZ

| Modello Model Modèle | Dimensioni interne/Internal measures/dimensions internes | Dimensioni esterne/External measures/Dimensions externes *** | Ø canna fumaria Ø chimney Ø Cheminée | Peso Weight Poids | Altezza interna Internal height Hauteur interne | Consumo medio gas dopo 5h di lavoro Average gas consumption for 5 working hours consommation moyenne en gaz après 5 heures de travail | Consumo medio gas dopo 10h di lavoro Average gas consumption for 10 working hours consommation moyenne en gaz après 10 heures de travail |
|----------------------------|---|---|--|-------------------------|---|--|---|
| Saetta 85 gas | Ø 85 cm | 130 x 145 cm | 20 cm | 1000 kg | standard 40/42 cm | GPL 0,5 kg/h Metano**** 0,5 mc/h | GPL 0,4 kg/h Metano 0,4 mc/h |
| Saetta 100 gas | Ø 100 cm | 140 x 155 cm | 20 cm | 1500 kg | standard 40/42 cm | GPL 0,6 kg/h Metano 0,7 mc/h | GPL 0,5 kg/h Metano 0,5 mc/h |
| Saetta 110 gas | Ø 110 cm | 155 x 170 cm | 25 cm | 1700 kg | standard 40/42 cm | GPL 0,7 kg/h Metano 0,9 mc/h | GPL 0,5 kg/h Metano 0,6 mc/h |
| Saetta 120 gas | Ø 120 cm | 165 x 180 cm | 25 cm | 2000 kg | standard 40/42 cm | GPL 0,9 kg/h Metano 1,25 mc/h | GPL 0,7 kg/h Metano 0,9 mc/h |
| Saetta 130 gas | Ø 130 cm | 175 x 190 cm | 25 cm | 2300 kg | standard 40/42 cm | GPL 1,15 kg/h Metano 1,5 mc/h | GPL 0,9 kg/h Metano 1,25 mc/h |
| Saetta 140 gas | Ø 140 cm | 185 x 200 cm | 25 cm | 2600 kg | standard 40/42 cm | GPL 1,35 kg/h Metano 1,75 mc/h | GPL 1,15 kg/h Metano 1,5 mc/h |
| Saetta 150 gas | Ø 150 cm | 195 x 210 cm | 25 cm | 3000 kg | standard 40/42 cm | GPL 1,55 kg/h Metano 2,0 mc/h | GPL 1,35 kg/h Metano 1,75 mc/h |

■ *I dati del consumo medio di gas sono calcolati su 8 - 10 ore di lavoro e possono variare in base alla resa del combustibile utilizzato, alla qualità del tiraggio...

**Le caratteristiche tecniche sono soggette a variazioni senza preavviso.

***Le dimensioni esterne con la doppia coibentazione aumentano di 16/20 cm in larghezza.

■ *The data of the average consumption of gas is calculated during an 8-10 hour working period and may vary based on the yield of the fuel used, the quality of the draft...

**The technical features are subject to change without notice.

***The external measures with the double isolation increase by 16/20 cm in width

■ *Les données de consommation moyenne en gaz sont calculées sur 8-10 heures de travail et la variation se base sur le rendement du carburant utilisé, sur la qualité du tirage au sort...

■ **Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis.

***Les dimensions extérieures avec l'isolation supplémentaire augmentent de 16/20 cm de largeur.

****metano - natural gas - gaz naturel

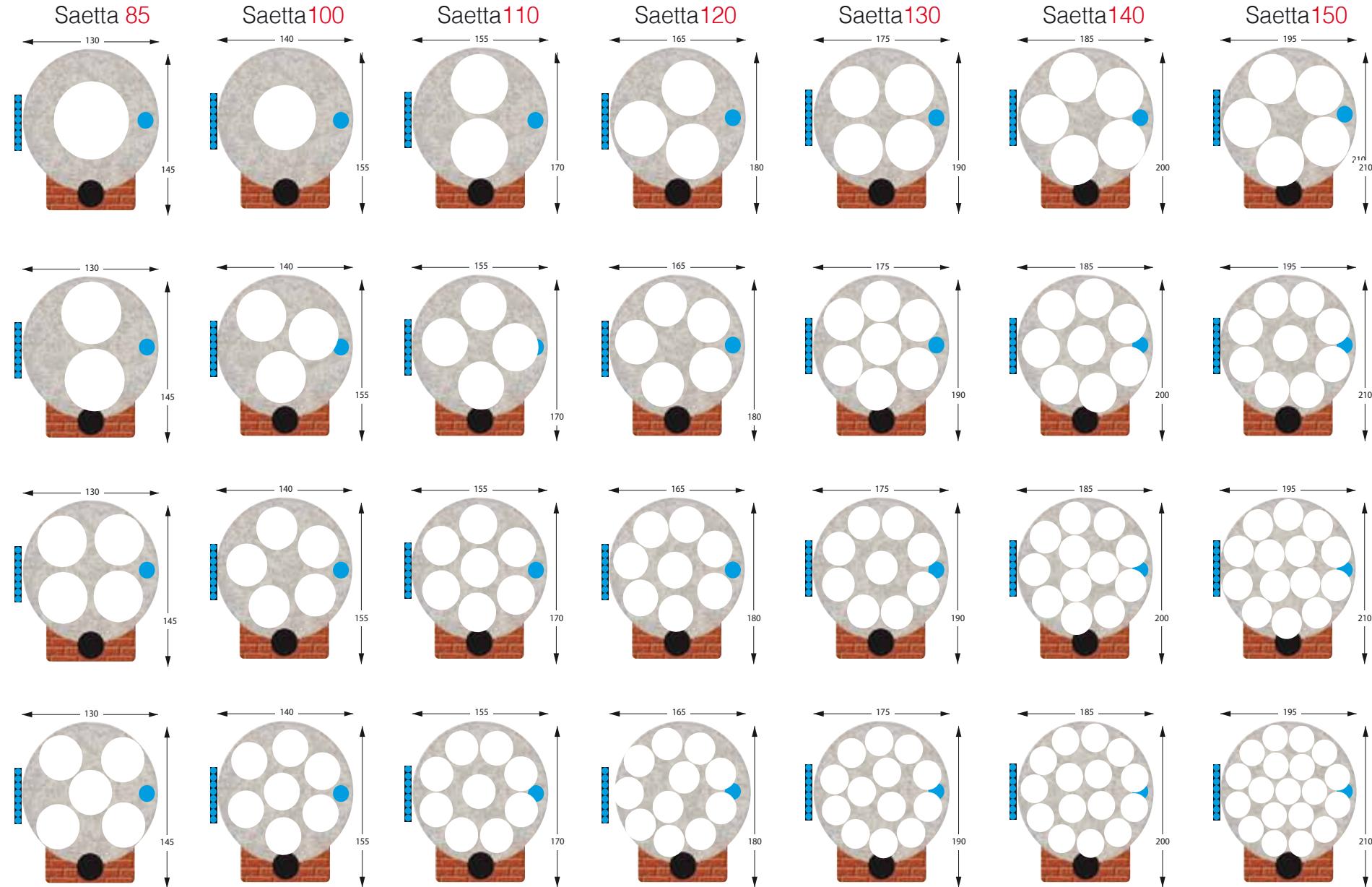
RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI AVERAGE YIELD OF FUELS/RENDEMENT MOYEN DU CARBURANT

| LEGNA WOOD/BOIS | GAS METANO METHANE GAS/GAZ MÉTHANE | GAS GPL LPG GAS/GAZ GPL | PELLETS PELLETS/PELLETS |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1 kg= 3,7 kW | 1 m ³ = 9,5 Kw | 1 kg = 13,1 Kw | 1 kg = 4,9 Kw |

CAPACITÀ PIZZE - GAS

OVEN CAPACITY (NUMBER OF PIZZAS)/CAPACITÉ DU FOUR-NOMBRE DE PIZZAS PAR MODÈLE DE FOUR

Ø 29 cm. Ø 33 cm. Ø 40 cm. Ø 50 cm.



Esposito Forni



Lato combustione gas DX o SX/gas combustion side RH or LH/côté de combustion du gaz D ou G



Bruciatore gas sottopiastra DX o SX/undertop gas burner RH or LH;brûleur sous-plaque du gaz D ou G



ISOLATION: réalisé avec une coulage d'argile expansée et du ciment, il couvre le dôme avec un épaisseur de 15 cm environ. Il est un apte isolation thermique.

ISOLATION SUPPLÉMENTAIRE: en fibre céramique avec aluminium.

STRUCTURE MÉTALLIQUE EXTERNE: elle est composée par une ceinture en tôle galvanisée résistante à la corrosion. Elle a un épaisseur de 3 mm.

ARC STRUCTURE: il est réalisé avec des briques réfractaires 11x22x6 cm ou avec un bouchoir en acier inoxydable.

BOUCHE DU FOUR: elle a une largeur standard de 60 cm. Sur demande, il est possible la réaliser en différentes mesures.



PIANO ROTANTE GAS
SCALE ROTARY GAS
PLATEAU ROTATIF GAZ

BRUCIATORE GAS SOTTOPIASTRA
UNDERTOP GAS BURNER
BRULEUR SOUS-PLAQUE À GAZ



INSULATION: made with a cast of expanded clay and cement that covers the dome with a thickness of about 15cm achieving a suitable thermal insulation.

ADDITIONAL INSULATION: ceramic fiber with aluminum

EXTERNAL METAL STRUCTURE: constituted by a band in galvanized sheet metal non-corrosive of a thickness of 3 mm.

ARCH STRUCTURE: made of refractory bricks 11 x 22 x 6 cm or capon with stainless steel.

MOUTH OF THE OVEN: standard width of 60 cm. On request it can be done in different measures.



ISOLAMENTO: realizzato con una gettata di argilla espansa e cemento che ricopre la cupola con uno spessore di circa 15cm realizzando un idoneo isolamento termico.

ISOLAMENTO SUPPLEMENTARE: fibra ceramica con alluminio

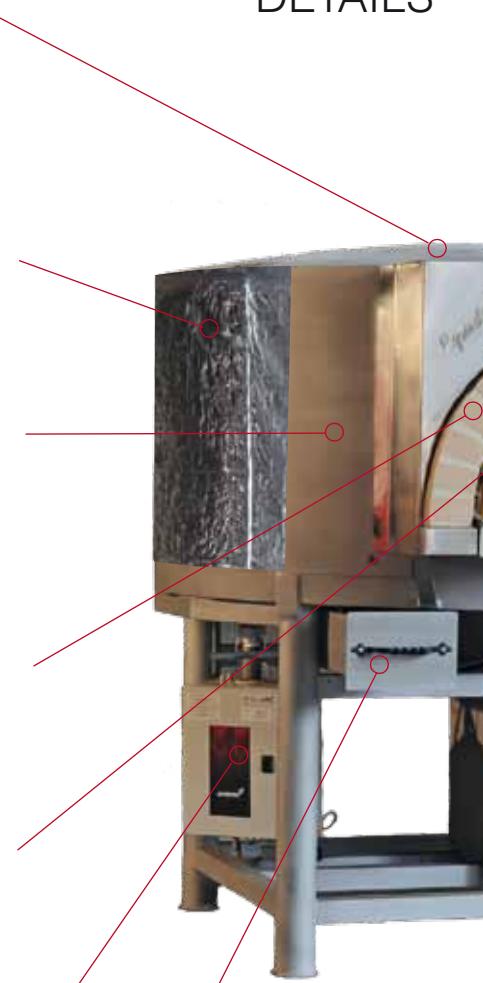
STRUTTURA METALLICA ESTERNA: costituita da una fascia in lamiera zincata anticorrosiva di spessore pari a 3 mm

ARCO STRUTTURA: realizzato in mattoni refrattari 11 x 22 x 6 cm oppure con cappone in acciaio inox.

BOCCA INFORNATA: larghezza standard di 60 cm. Su richiesta può essere realizzata in diverse misure.



PARTICOLARI DETAILS DÉTAILS



CASSETTO
CENERE
ASH TRAY

BRUCIATORE A GAS
GAS BURNER
BRÛLEUR À GAZ

DI COSTRUZIONE OF CONSTRUCTION DE CONSTRUCTION



CONSOLE DI COMANDO
BRUCIATORE A GAS
GAS BURNER CONTROL
CONSOLE
CONSOLE DE COMMANDE
BRÛLEUR À GAZ



SCARICO FUMI: Ø 20/25 cm opportunatamente dimensionato che permette l'uscita dei fumi dalla camera di cottura

CUPOLA: costruita totalmente a mattoni 11 x 22 x 6 cm resistenti alla temperatura di 1200°C.

TERMOMETRO MECCANICO

PIANO LAVORO: costruito a mattoni 11 x 22 x 6 cm oppure 40 x 40 x 6 cm.

CONSOLE DI COMANDO FORNO

MOTORE ELETTRICO PER LA ROTAZIONE

BASE DI APPOGGIO: realizzata con telaio di ferro tubolare a sezione quadrata di dimensioni massime 80 x 80 mm trattato con vernice antiruggine che correttamente dimensionata sostiene l'intera struttura.



EXHAUST FUMES: Ø 20 / 25cm suitably dimensioned allowing the release of fumes from the cooking chamber.

DOME: entirely built in brick 11 x 22 x 6 cm resistant to temperature of 1200 ° C.

MECHANICAL THERMOMETER

WORKTOP: built in bricks 11 x 22 x 6 cm or 40 x 40 x 6 cm.

OVEN CONTROL CONSOLE

ELECTRIC MOTOR FOR ROTATION

SUPPORT BASE: frame made of tubular iron with a square section of maximum size 80 x 80 mm treated with anti-rust paint properly sized to support the entire structure.



ECHAPPEMENT DES FUMÉES: ø 20/25 cm proportionnée qui permet la sortie des fumées de la chambre de cuisson

DÔME: il est construit complètement avec des briques 11x22x6 cm résistants à la température de 1200° C.

THERMOMÈTRE MÉCANIQUE

PLAN DE TRAVAIL: il est construit avec des briques 11x22x6 cm ou 40x40x6 cm

CONSOLE DE COMMANDE DU FOUR

MOTEUR ÉLECTRIQUE POUR LA ROTATION

BASE D'APPUI: elle est réalisée avec un châssis en fer tubulaire avec une section carrée de taille maximale 80x80 mm vernisé avec une peinture antirouille, correctement proportionné pour soutenir la structure entière.

DEPURATORE DI FUMO/PURIFIER SMOKE/ÉPURATEUR DES FUMÉES

| | A ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR mm | B LARGHEZZA WIDTH LARGEUR mm | C PROFONDITA' DEPTH PROFONDITÉ mm | CI PROFONDITÀ DEPTH PROFONDITÉ mm | D USCITA EXIT SORTIE mm | F ENTRATA ENTER ENTRÉE mm | TENSIONE ALIM. LAVAGGIO FUMI VOLTAGE POW. WASHING FUMES TENSION SLIM. LAVAGE FUMÉES volt+Hz | POTENZA LAVAGGIO FUMI POWER WASHING FUMES PUISSEANCE LAVAGE FUMÉES W+A | CONTENUTO ACQUA lt. WATER CONTENT lt. CONTENU EAU lt. | CONSUMO ACQUA lt. WATER CONSUMP.lt. CONSOMMATION EAU LT. | PESO VUOTO Kg. WEIGHT EMPTY Kg. POIDS VIDÉ kg. | LIVELLO DI RUMOROSITÀ NOISE LEVEL NIVEAU DE BRUIT | PORTATA ARIA AIR FLOW DÉBIT D'AIR m³/h |
|-----------------------|---|--|---|---|-------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|--|--|
| Junior 200 | 705 | 980 | 450 | 640 | 200 | 200 | 220V MONOFASE 50-60Hz | 1160W 4,5A | 70 | 40 litri/h (2bar) | 72 | 25-30 dB | 250/300 |
| Junior 250 | 705 | 980 | 450 | 640 | 250 | 250 | 220V MONOFASE 50-60Hz | 1160W 4,5A | 70 | 40 litri/h (2bar) | 72 | 25-30 dB | 250/300 |



Nuovo sistema di depurazione fumi e fuligine per forni a legna da pizzeria.

Apparecchiatura in grado di eliminare tutte le particelle di fuligine che si liberano dalle canne fumarie dei forni di pizzerie, eliminando così l'inquinamento atmosferico ed il pericolo d'incendio.

Il sistema di filtraggio si basa sull'elemento più semplice ed efficace esistente in natura: l'acqua. L'acqua di rete riciclata dall'impianto, provvede a filtrare e depurare i fumi e le particelle di fuligine prodotte dalla combustione, limitando così il consumo di acqua.

Con l'installazione dell'impianto garantiamo comunque il tiraggio naturale, per il fatto che non esistono all'interno filtri meccanici o particolari strozzature. Questo impianto, inoltre, può vantare il riconoscimento di tutte le AUSL del territorio nazionale.

BREVETTO N. 01273286 UNICO IN EUROPA A NORMA CE.



New soot and smoke purification system for pizzeria wood ovens.

An equipment capable of eliminating all particles of soot that are released by the chimneys of the pizzeria ovens, thus eliminating air pollution and the danger of fire.

The filtering system is based on the most simple and effective one there is in nature: water.

The main water recycled from the implant filters and purifies the fumes and the particles of soot from combustion, thereby limiting the water consumption.

With the installation of the system, we guarantee in any case the natural draft, for the fact that there are no mechanical filters nor particular bottlenecks within. This system also boasts the recognition of all local health (AUSL) of the country.

PATENT N. 01273286 Unique in Europe under CE.



Nouveau système de purification des fumées et de la suie pour les fours à bois pour une pizzeria.

Équipement capable d'éliminer toutes les particules de la suie qui se libèrent des tubes de fumées des fours de la pizzeria, en éliminant la pollution atmosphérique et le danger d'incendie.

Le système de filtration se base sur l'élément le plus simple et efficace existant en nature: l'eau.

L'eau de réseau recyclée par le système permet de filtrer et éliminer les fumées et les particules de la suie produites par la combustion, en limitant la consommation d'eau.

Avec l'installation du système, on garantit le tirage naturel, pour le fait que ils n'existent pas à l'intérieur des filtres mécaniques ou particuliers cols. Ce système peut compter de la reconnaissance de toutes les AUSL du territoire national.

Brevet n° 01273286 unique en Europe conforme à la règle CE

CANNA FUMARIA

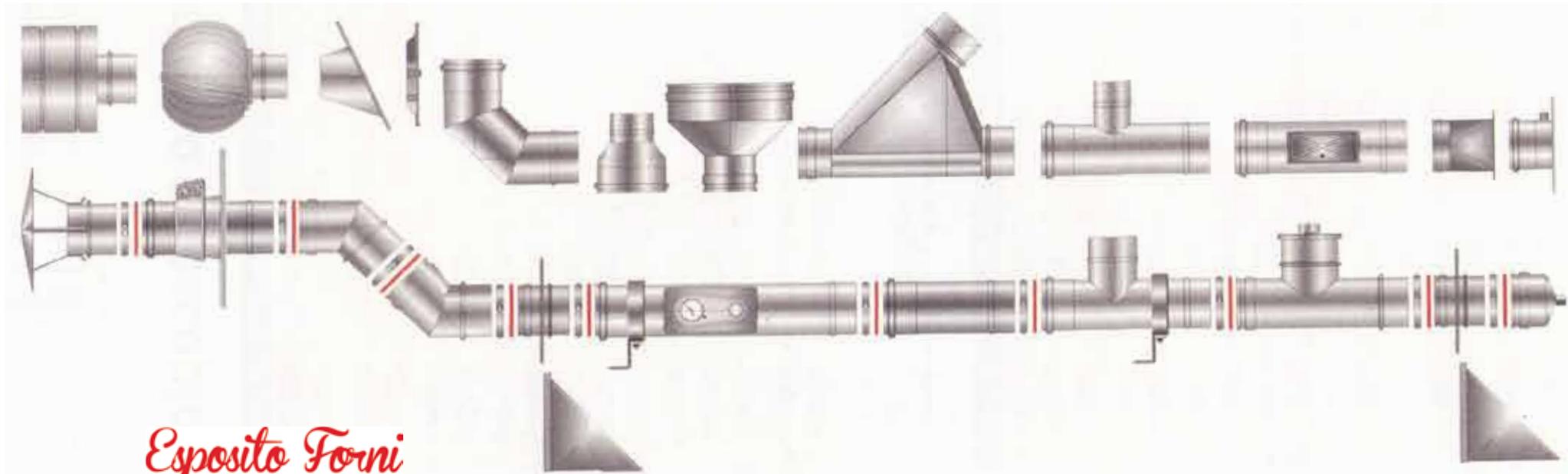
| | |
|--------------------------|---|
| Tipo di canna fumaria | a sezione circolare, a parete singola o doppia modulare |
| Materiali | acciaio Inox AISI 316L e, su richiesta acciaio Inox AISI 304 e rame |
| Aspetto esteriore | lucido brillante |
| Spessore delle pareti | mm 0,5 per diametri < mm 500 e mm 0,6 per diametri > mm 500 |
| Temperatura di esercizio | 200°C con guarnizione e 600°C senza guarnizione |
| Combustibili | solidi, liquidi e gassosi |

CHIMNEY

| | |
|------------------------|--|
| Type Of Chimney | circular section , single or double wall |
| Materials | stainless steel AISI 316L and upon request stainless steel AISI 304 and copper |
| Exterior Appearance | gloss |
| Walls Thickness | mm 0,5 for diameters < mm 500 e mm 0,6 for diameters > mm 500 |
| Operating Temperatures | 200°C with gasket 600°C without gasket |
| Fuels | solid , liquid or gas |

CHEMINÈE

| | |
|-------------------------|--|
| Type de tube des fumées | à section circulaire , à simple mur ou double modulaire |
| Matériaux | acier inoxydable AISI 316L et, sur demande acier inoxydable AISI 304 et cuivre |
| Aspect extérieur | Brillant |
| épaisseur des murs | mm 0,5 pour diamètres < mm 500 et mm 0,6 pour diamètres > mm 500 |
| températures du service | 200° C avec garniture 600° C sans garniture |
| Carburants | solides, liquides et gazeux |



Esposito Forni

BRUCIATORE A GAS/GAS BURNER/BRÛLEUR À GAZ

SPITFIRE è l'innovativo bruciatore a gas progettato e realizzato da tecnici di grande esperienza e perfezionato grazie al prezioso contributo di pizzaioli e tecnici specializzati che nel corso degli anni l'hanno testato apprezzandone i numerosi vantaggi.

SPITFIRE simula la combustione della legna nel forno scaldando direttamente il piano di cottura a 400 - 450°C costanti

SPITFIRE assicura la continuità di riscaldo del piano di cottura al contrario della legna, che trasformandosi in cenere ostacola il diffondersi del calore. Mantenendo temperature costanti nel forno si aumenta la produttività garantendo la stessa qualità della pizza che siete abituati ad offrire ai Vostri clienti.

SPITFIRE permette un risparmio sui costi di gestione del forno dal 20 al 60%

 **SPITFIRE** is an innovative gas burner designed and implemented by experienced and advanced technicians with the valuable contribution of pizza makers and technicians who over the years have tested it appreciating the many benefits.

SPITFIRE simulates the burning of the wood in the oven heating the cooking surface directly to constant of 400 to 450 ° C.

SPITFIRE ensures the heating continuity of the cooking hob, as opposed to the wood, which turning into ashes, obstructs the spread of the heat. Maintaining a constant temperature in the oven, productivity increases, ensuring the same quality of pizza that you are used to provide to your customers.

SPITFIRE saves running costs of the oven from 20 to 60%.

 **SPITFIRE** est un brûleur à gaz innovant, projeté et réalisé par des techniques qui ont beaucoup d'expérience, et il est amélioré grâce à la contribution précieuse des "pizzaioli" et des techniques spécialisées qui, pendant les années l'ont prouvé et aimé pour les nombreux avantages.

SPITFIRE simule la combustion du bois dans le four en réchauffant directement le plan de cuisson à 400°-450° C constants.

SPITFIRE garantit la continuité d'échauffement du plan de cuisson, au contraire du bois, qui devient cendre limitant la propagation de la chaleur. En maintenant les températures constantes dans le four, on augmente la productivité en permettant la même qualité de la pizza que vous êtes habitués à offrir aux clients.

SPITFIRE permet une économie sur le coût de la gestion du four du 20 au 60%

Potenza termica/Thermal power/Puissance thermique

Numero fiamme/Number of flames/Nombre des flammes

34kW

8

Risparmio rispetto:/Savings compared:/Économie en respect:

Forno a legna/Wood oven/Four à bois

Forno a pellet/Pellet oven/Four à pellet

Altri bruciatori aspirati/Other aspirated burners/Autres brûleurs aspirées

35/60%

55%

55%

Aspirato/Aspirated/Aspiré

Modulante con autoregolazione/Self-modulating/Modulant avec auto-régulation

Accensione automatica/Automatic switch/Allumage automatique

Sicurezza gas elettronica/Safety electronic gas/Sécurité gaz- électronique

Ventilato/Ventilated/Ventilé

Controllo manuale fiamma/Manual control flame/Contrôle manual flamme

Contr. autom. temperatura/Autom. temperature contr./Contrôle autom. température

Selettore rapido scelta fiamma/Quick choice selector flame/Sélecteur rapide choix flamme

Pulsanti scelta rapida 8 fiamme/Shortcut buttons 8 flames/Boutons -choix rapide 8 flammes

No/No/Non

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui

No/No/Non

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui

Si/Yes/Oui



Esposito Forni

ISOLANTI INSULATION ISOLATION



■ Fibra ceramica refrattaria: 1200°C per l'isolamento del forno

Materassino densità 96 kg/m³

spessore cm 2,5 - lunghezza mt 7,32

in rotolo

■ Refractory Ceramic fiber: 1200 ° for the isolation of the oven

Mattress density 96kg / m³

Thickness cm 2,5 – length mt 7,32

Roll



■ Fibre céramique réfractaire: 1200° C pour l'isolation du four

Matelas densité 96 kg/m³

Épaisseur cm 2,5- longueur mt 7,32

en rouleaux

Esposito Forni



Via Carpinetana Ovest IV trav. N° 2
00037 Segni (Roma)
Tel. 06.9703039 • 06.9703143

www.espositoforni.com
info@espositoforni.com

