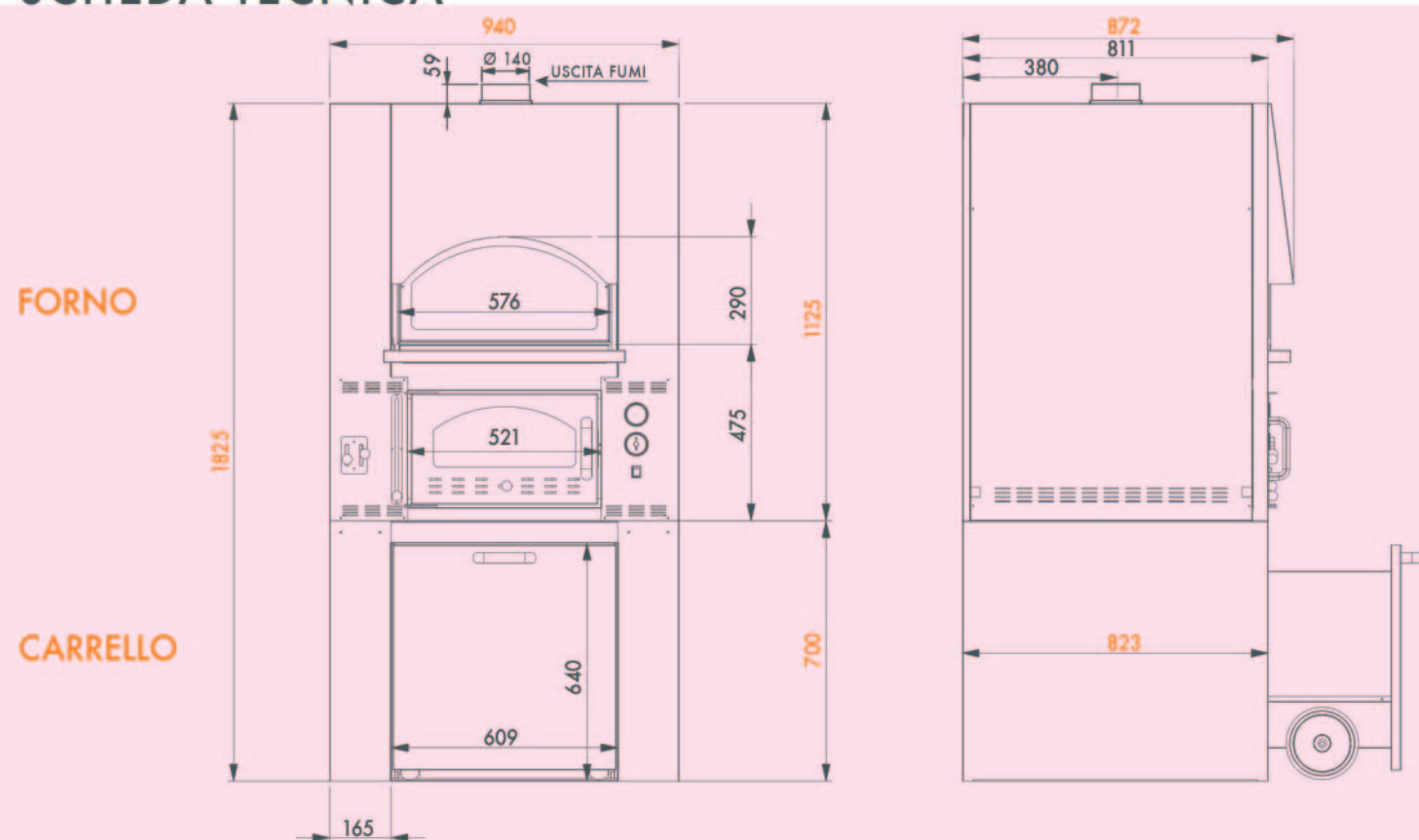


TAFER
TECNOLOGIE AVANZATE FORNI E RISCALDAMENTO
DI CARBONI DINO & C. S.N.C.
VIA DEL LAVORO 57, 47835 SALUDECIO (RN)
TEL. 0541 858066 FAX 0541 857525

LO SPECIALISTA DELLA PIZZA

SCHEMA TECNICO



MAGNUM



SPECIFICHE TECNICHE

Temperatura max. d'esercizio	450°C	Piano di cottura	n. 1
Tensione di aliment. servizi	230V - 50Hz	Peso forno	Kg 225
Spina bipolare	10Amp	Peso carrello più supporto	Kg. 80
Potenza elettrica servizi	40W	Dimensione camera cottura	mm600x650x290h

RIVENDITORE AUTORIZZATO

QUALITÀ
SICUREZZA
DESIGN



TAFER MAGNUM FORNO A LEGNA ECOLOGICO A FUOCO INDIRECTO

MAGNUM

Tafer MAGNUM è nato per soddisfare l'esigenza degli appassionati della pizza al piatto. La sua realizzazione è stata possibile dopo un lungo periodo di ricerca e di sperimentazione. Grazie anche alla decennale esperienza abbiamo realizzato un forno innovativo per la sua tecnologia, formato ed il campo applicativo.

La tecnica usata è nostro BREVETTO esclusivo in Italia con n° RN2002A000029 e in Europa con n° 03010774.2

Il forno MAGNUM infatti produce un calore generato dalla legna che è paragonabile a quello dei forni tradizionali, ciò significa un **calore ustionante** adatto in particolar modo alla cottura della pizza al piatto.



DA INCASSO



SPORTELLO CAMERA FUOCO

Ha il doppio vetro e a richiesta è possibile montarlo con l'apertura a destra o sinistra.



RIVESTIMENTO CLASSICO



POMELLO D'APERTURA
SPORTELLO SALI SCENDI

VALVOLA VAPORE
VALVOLA DEL FUMO

GRIGLIA ARIA-FUOCO



VALVOLA VAPORE

Ha la funzione di controllare l'umidità o vapore all'interno del forno favorendone l'eliminazione attraverso l'apposito collettore vapore fumo o un tubo verso l'esterno.

LO SPORTELLO SALI SCENDI

Ha i doppi vetri smontabili per facilitare la pulizia e limitarne l'ingombro d'apertura.

3 ANNI DI GARANZIA

TIPOLOGIA DI COTTURA

Il forno MAGNUM ha due tipologie di cottura:

- 1 Senza camera di cottura (calore ustionante) è adatto a cuocere la pizza al piatto alla temperatura media di 350° - 400°
- 2 Con la camera di cottura in acciaio INOX AISI 304 BA (calore non ustionante) adatta a cuocere arrostiti, pane, pasta al forno, ecc...

RIVESTIMENTO RUSTICO



RIVESTIMENTO MODERNO

TIPOLOGIA DI FORNO

Il fuoco è indiretto, il controllo della combustione è affidato alla VALVOLA DEL FUMO e alla GRIGLIA ARIA-FUOCO, che azionate opportunamente controllano la velocità della combustione trattenendo il calore e risparmiando il consumo della legna.