

Castellano

Marana



MADE IN ITALY

Marana[®]





Hornos para pizza

Desde 1992

Índice

LA EMPRESA	5	Turbo / Puerta Basculante	20
SOSTENIBILIDAD Y CERTIFICACIONES	7	Predisposiciones / Consolas	21
POR QUÉ MARANA FORNI	9	Fácil instalación	22
SHOWROOM	11	Otros puntos fuertes	23
MODELOS	12	TIPOS DE COMBUSTIÓN	
Rotoforno SU&GIU®	13	Leña / Gas	24
Rotoforno Classico	14	Pellet / Mixto	25
Rotoforno Genius	15	REVESTIMENTOS	
Napulé	16	Cúpulas Napoli	26
Fisso 120	17	Gea	27
LOS PUNTOS FUERTES		Tanganelli	28
Rotación	18	Trofeo 85	29
Placa microperforada	19	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
		Los giratorios	30
		Los estáticos	32
		Esquema de las pizzas	34
		Ficha técnica	36
		Consumos, fumeros y tiros	37
		MARANA EN EL MUNDO	39
		NUESTROS CLIENTES	42

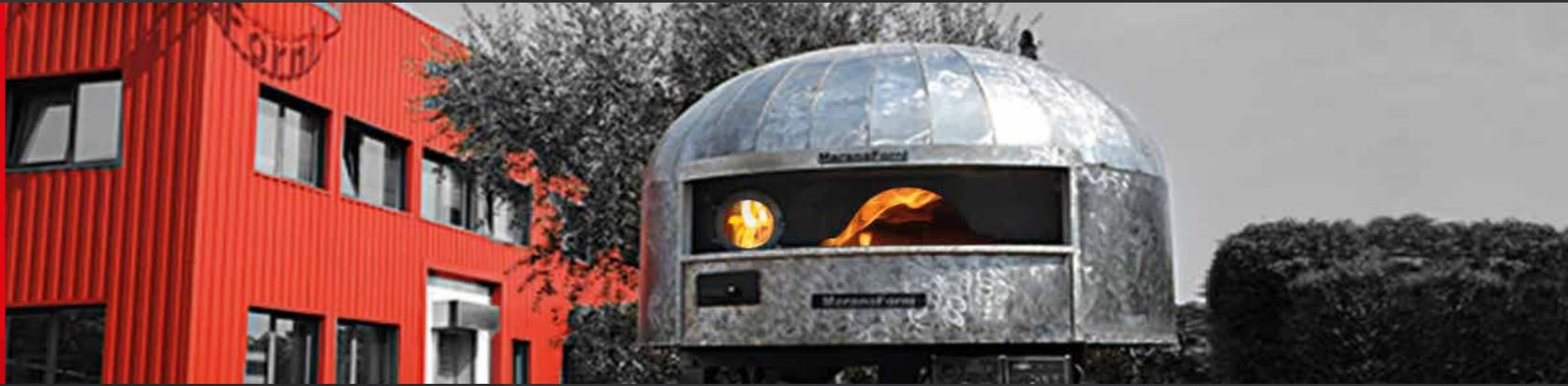
VERVA ITALIA
MaranaFor
BREVETATO

El fruto de una idea simple y eficaz

“Todo el mundo sabe que algo es imposible de realizar hasta que llega un ingenio que no lo sabe y lo hace.”

Albert Einstein

La empresa



A finales de los años ochenta **Ferdinando Marana** se imaginó un horno para pizzas, de leña o de gas, que hiciera girar las pizzas de forma automatizada y que mantuviera la placa de cocción siempre caliente. El objetivo era acortar los tiempos de espera y que las pizzas salieran siempre perfectas de principio a fin de la jornada.

Después de volcarse en su sueño durante varios años, en **1992** nace **Marana Forni** y con ella la primera patente del mundo de un horno giratorio para pizzerías: nace el **Rotoforno SU&GIU**.

La introducción de una nueva **tecnología** en un producto tan tradicional como es el horno de leña, solo logró conquistar inicialmente el corazón de los pizzeros más modernos, pero gracias al boca a boca, en unos pocos años echa a andar la revolución, hasta convertirse en una realidad que hoy está presente en **más de 85 países del mundo**. Las pizzas que se hornean todos los días en los hornos Marana se cuentan por centenares.

A día de hoy la empresa está permanentemente **desarrollando** el mundo de los hornos para pizzas de leña, de gas, de pellet y combinados, con nuevas patentes e ideas que siguen anticipándose a las exigencias del mercado.



Invertimos en el futuro

Nuestro esfuerzo por un desarrollo sostenible.

Sostenibilidad



Con el fin de mejorar su rendimiento ambiental y social, en 2020 la empresa inició un **camino hacia la sostenibilidad**, que nos ha llevado a elaborar un informe anual. Dicho informe nos permite comunicar, tanto interior como exteriormente, los esfuerzos que hacemos en pos de la sostenibilidad y las mejoras que realizamos para colaborar con el **desarrollo sostenible**.

Por otro lado en 2012 se cubrió el techo de la nave principal con **paneles solares**.

Certificaciones



see Official Listing



see Official Listing



see Official Listing



see Official Listing



Los inventores del horno giratorio para pizzerías

Los hornos que han revolucionado el mundo de la pizza
por su calidad de cocción y su velocidad de atención al público.

Por qué Marana



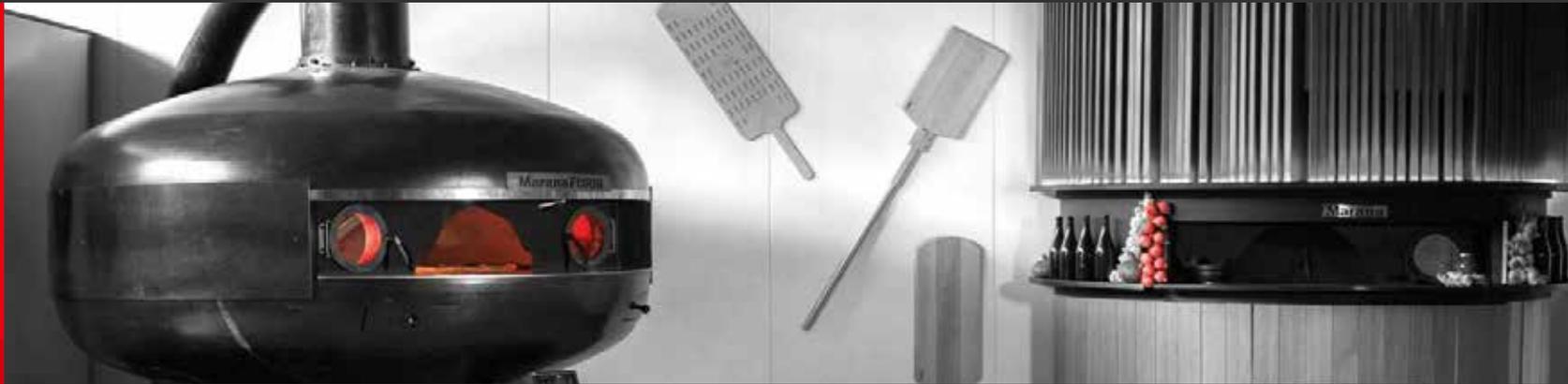
- 1** Hemos inventado y patentado el **Rotoforno®**, el primer horno giratorio para pizza.
- 2** Hemos inventado y patentado el **SU&GIU®**, el único horno giratorio que permite elevar la placa de cocción.
- 3** Nuestros hornos son los más **imitados** del mundo.
- 4** Somos inflexibles con la **calidad** de los materiales.
- 5** Llevamos ya **30 años** en el mercado y seguimos evolucionando constantemente.
- 6** Nuestros hornos son apreciados en Italia y en más de **85 países del mundo**.
- 7** Somos **socios oficiales** del Campeonato mundial de la Pizza desde 1995, así como en muchos otros eventos como el Campeonato francés o el Campeonato español.
- 8** Estamos a la **vanguardia** no solo en el campo tecnológico, sino en el de materiales, el de revestimientos o en el diseño.
- 9** **Certificaciones** de nuestros productos:
 - Europea
 - Canadian Standard Association
 - National Sanitation Foundation
 - Underwriters Laboratories Inc
 - Associazione Verace Pizza Napoletana
- 10** No hay un solo horno Marana, tu propio horno Marana, completamente **personalizado** de acuerdo con tus necesidades, te está esperando.



Los hornos Made in Italy que están en toda Italia y en 85 países del mundo.

La fama internacional de la pizza tiene en la vocación internacional de Marana Forni su mejor expresión. Una vocación que permite a los pizzeros de cualquier país realizar sus proyectos de la mejor manera posible, aprovechándose de los servicios y capacidades de nuestro competente equipo de comerciales que tiene presencia en varios países del mundo.

Showroom



En los showrooms que Marana Forni hace por todo el mundo, puedes disfrutar de nuestros hornos trayendo tu propia masa y tu materia prima . **Durante las pruebas te podemos ayudar** para que encuentres el horneado perfecto, el método de trabajo que te conviene, aportándote posibles sugerencias para tu local o ayudándote en cualquier otra cosa que nos quieras preguntar para lograr un servicio completo.

También estamos a tu disposición de pizzeros, cocineros, escuelas del sector que quieran organizar **cursos profesionales** en la sede de la empresa, para poderse formar en el uso concreto de nuestros hornos o sobre pizza en general.



Nuestros Hornos

Hornos Giratorios

Unos hornos que han revolucionado el mundo de la pizza por la calidad de su horneado y la rapidez de su servicio

Descubre la gama pag. 13

Hornos Fijos

Para pizza napolitana, declarada patrimonio de la UNESCO, pero no exclusivamente

Descubre la gama pag. 16

Rotoforno
SU&GIU®

Rotoforno
CLASSICO

Rotoforno
GENIUS

Napulé

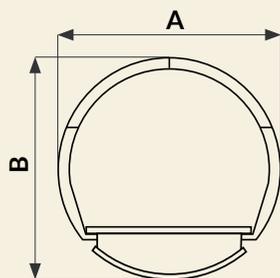
Fisso 120

Rotoforno SU&GIU®

El horno con tres niveles de cocción

Ahorro de combustible, un horneado perfecto incluso a bajas temperaturas, calentamiento de la placa de cocción en pocos segundos. SU&GIU mantiene las características del Rotoforno Classico, con el añadido del sistema de elevación de la placa.

Hornea siempre a la **temperatura ideal** gracias a la elevación de la placa giratoria hacia la cúpula para lograr mayor temperatura. Además, garantiza un menor **consumo de combustible**. Si en los momentos en que hay menos trabajo mantenemos siempre la temperatura alta estamos malgastando combustible. En estos casos, SU&GIU® nos permite mantener la temperatura más baja, porque al elevar la placa de cocción las pizzas se acercan a la cúpula donde hay entre 40 y 100°C más.



Características técnicas

MODELO	A	B	Capacidad de pizzas Ø 29	Capacidad de pizzas Ø 33
95	152	152	7	5
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Medidas en centímetros con una variación del +/- 1%

Combustión



LEÑA



GAS



PELLET



MIXTO



Rotoforno CLASSICO

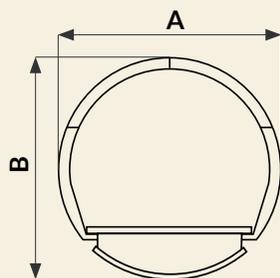


El horno giratorio **por excelencia**

Mientras el pizzero se concentra en la calidad de su trabajo, el horno giratorio se ocupa de hornear las pizzas. El Rotoforno se convierte en ayudante del pizzero emitiendo una señal acústica cuando termina el horneado, para que este pueda meter la pizza recién preparada como mandan los cánones.

Se trata de un ciclo de trabajo continuo y lineal.

El funcionamiento del Rotoforno facilita las tareas del pizzero y reduce su carga de trabajo. De esta manera, en los momentos más intensos de actividad, el Rotoforno nos permite servir a los clientes más rápido, reduciendo considerablemente los tiempos de espera.



Características técnicas

MODELO	A	B	Capacidad de pizzas Ø 29	Capacidad de pizzas Ø 33
85	136	136	5	4
95	152	152	7	5
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Medidas en centímetros con una variación del +/-1%

Combustión



LEÑA



GAS



PELLET



MIXTO



Rotoforno GENIUS

El horneado perfecto **en un solo giro**

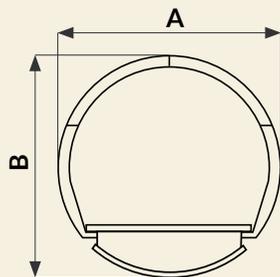
Hacer una buena pizza está al alcance de cualquiera.

Mientras Genius hornea, lo único que tiene que hacer el pizzero es sacar la pizza que tienen delante y meter otra en su lugar, después otra y otra, y eso es todo. Se trata de un ciclo de trabajo continuo y lineal.

Genius gestiona de forma automática las variables de tiempo, temperatura y potencia, de acuerdo con el tipo de pizza, lo que permite hornearla siempre en un solo giro de la placa de cocción. El horno hace todo solo.

Genius siempre sabe qué hacer para obtener el mejor resultado, con el menor gasto posible de combustible.

Cada vez hay más franquicias del mundo que utilizan Genius.



Características técnicas

MODELO	A	B	Capacidad de pizzas Ø 29	Capacidad de pizzas Ø 33
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Medidas en centímetros con una variación del +/-1%

Combustión



LEÑA



GAS



MIXTO



Napulé

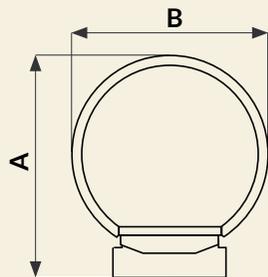


Corazón napolitano

Certificado de la **Associazione Verace Pizza Napoletana** (Asociación por la auténtica pizza napolitana) tanto para la versión de leña como para la de gas.

Este horno es el fruto de la intensa colaboración y experimentación entre Marana Forni y **maestros pizzeros napolitanos**.

Un gran trabajo de equipo en el que la unión de la experiencia napolitana y nuestra tecnología artesana ha permitido dar a luz una herramienta única que, gracias a su capacidad para mantener la placa de cocción siempre caliente, permite unos horneados extraordinarios incluso en los servicios más largos.



Combustión

Características técnicas

MODELO	A	B	Capacidad de pizzas leña	Capacidad de pizzas gas
Napulé	152	176	5 Ø 33 cm	7 Ø 33 cm

Medidas en centímetros con una variación del +/-1%



LEÑA



GAS



MIXTO

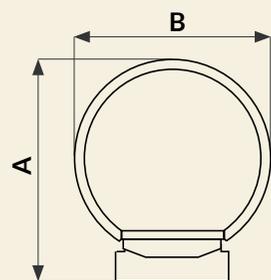


Fisso I20

La tradición al **estilo Marana**

Un horneado **siempre perfecto**, incluso con una alta producción.

Este horno de pizza tradicional apto para cualquier tipo de pizza, es el resultado de diferentes pruebas que hemos realizado en nuestra sede utilizando únicamente las piedras que han hecho famosos a los hornos Marana.



Combustión

Características técnicas

MODELO	A	B	Capacidad de pizzas leña	Capacidad de pizzas gas
Fisso 120	152	176	5 Ø 33 cm	7 Ø 33 cm

Medidas en centímetros con una variación del +/- 1%



LEÑA



GAS



MIXTO



SU&GIU® Elevación de la placa de cocción



Ahorro de combustible

La función SU&GIU® permite mantener la temperatura hasta 100°C por debajo la de temperatura ideal, ya que el pizzero puede elevar la placa de cocción a uno de los dos niveles superiores: en el primer nivel se recuperan unos 40-50°C, y en el segundo alrededor de 80-100°C.

En todos los turnos hay momentos de calma en la pizzería en los que baja la producción, sin embargo, para poder hornear correctamente, el pizzero se ve obligado a mantener siempre el horno a la temperatura ideal. Suele pasar media hora antes del cierre, por ejemplo, o cuando se hacen dos turnos seguidos, o las comidas de entre semana, los lunes por la tarde, etc... Si mantenemos la temperatura siempre alta estamos consumiendo combustible sin sentido y, en algunos casos, podemos sobrecalentar la placa de cocción y quemar las pizzas.

Con el SU&GIU®, patentado por Marana Forni, puedes regular la altura de la placa de cocción para elegir la temperatura exacta que necesitan tus pizzas.



Placa microperforada

Horneado **perfecto**

Un horneado fragante y una **recuperación rápida del calor** gracias al acabado especial de la piedra.

Las microcavidades de la placa mantienen la pizza ligeramente “elevada”, lo que le permite a la **harina desprenderse de la humedad**. Además, proporciona una superficie total mayor que la de una placa lisa, gracias a lo cual la exposición e irradiación es mayor, con la consiguiente recuperación rápida de calor.

También disponemos de la placa lisa para los amantes de la tradición.



Turbo leña o gas



Turbo Leña

El 33% del calor que logra la leña en el horno lo producen las brasas, en los servicios más intensos, por lo tanto, se puede bajar la placa de cocción para mantenerla caliente. Gracias al Tubo Leña, el sistema de calentamiento patentado en 1995, se utilizan las brasas como fuente de calor suplementaria: mayor **rendimiento y mayor ahorro**. Cuando las brasas se convierten en cenizas, caen en un cajón bajo el horno, lo que ayuda al pizzero a mantener el horno limpio.

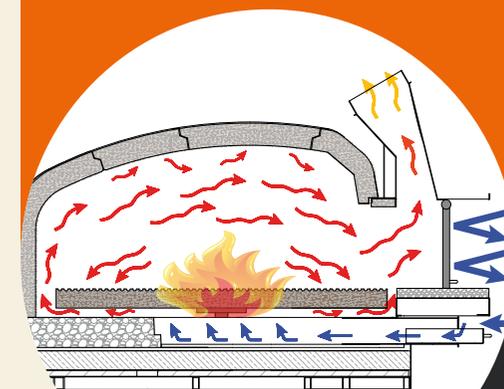
Turbo gas

Es un quemador situado bajo la placa de cocción que optimiza el calentamiento de la misma y maximiza el rendimiento del gas, **reduciendo costes** y manteniendo la placa caliente.

Ahorro energético

Las puertas de los hornos Marana tienen como función ahorrar energía y mantener el calor. Están practicadas en la parte superior para dejar entrar el oxígeno necesario para que se produzca la combustión, pero sin que este pase por la placa de cocción. Se pueden utilizar en los momentos más intensos de trabajo, o en las fases de recalentamiento del hornos, cuando no es necesario meter o sacar pizzas de forma continua. En los modelos giratorios se utiliza combinadas con una toma de aire bajo el horno lo que permite una **circulación óptima del calor**.

Puerta en "C" o Basculante



Predisposiciones



Es fácil cambiar **de un horno a otro**

Los hornos se pueden transformar fácilmente de un tipo de **combustión a otro en el futuro**, o de un modelo a otro. Por ejemplo, se puede adquirir un Rotoforno de leña y después transformarlo a gas o viceversa. o, por ejemplo, se puede transformar un Rotoforno Classico en un Rotoforno Genius.

Intuitivas **y prácticas**

Las consolas están provistas de un mando o de botones sencillos, dependiendo del modelo, pensados para tener a mano todos los parámetros del horno.

El modelo Patch ofrece la **sustitución inmediata de la consola principal**, para poderla cambiar en caso de necesidad desconectando un cable y conectando otro, en pocos segundos, sin herramienta especializada y con una mano.

Consolas



Fácil instalación



Nuestros hornos pueden instalarse en **cualquier lugar**

Nuestros hornos se pueden enviar ya con preinstalación o, si lo prefiere, se puede instalar in situ, lo que permite su instalación en espacios con entradas **de tan solo 70 cm de ancho**.

Eficiencia, ante todo

Mecánica, y resistencia al desgaste, junto a una alta acumulación y **mantenimiento del calor** así como una alta irradiación.

3200 kg/m³ frente a los casi 1800/2200 kg/m³ de un material refractario común. Tres veces más resistente al desgaste.

Piedras de alta eficiencia



Otros Puntos Fuertes



Las características que hacen nuestros hornos **únicos**

- **Con SU&GIU®** resulta fácil **hornear diferentes tipos de pizzas** aprovechando las diferentes temperaturas, gracias a la elevación de la placa de cocción. Además se **puede cocinar** al tiempo que se hornean pizzas en otro nivel.
- **¿Existe el horno eterno?** Un horno eficiente supone un mayor ahorro económico y una vida más larga: Marana crea productos en los que todas las partes sometidas a desgaste son recambiables rápida y económicamente sin necesidad de desmontar el horno entero, durante **la vida útil del mismo**. Todas las piezas individuales son duraderas y **se sustituyen con facilidad**.
- **El pizzero puede dedicarse por entero a la pizza:** a prepararla, a rellenarla, a la estética. El horno es ergonómico, le avisa cuando termina el tiempo de cocción, cuando las pizzas están listas para salir o cuando ya se pueden meter las que están esperando, preocupándose así por su **bienestar físico y mental**. **Se eliminan tiempos muertos y se logra un horneado óptimo**.
- Por regla general, los hornos de pizza que se ven en los restaurantes son herramientas de trabajo **hermosas pero poco originales**. Las cúpulas de los hornos Marana disponen de una gama de **2.000 colores** que el cliente puede personalizar para **convertirlas en un objeto único**.



Leña



La tradición

Es el combustible por excelencia - **La mejor leña para el horno es la leña seca y envejecida** (15-20% de humedad), preferiblemente de maderas duras (roble, haya, olivo). Una buena alternativa son también las briquetas de madera comprimida.

Practicidad

El **Sistema Completo Gas MRN** es un sistema de cocción conectado a la consola del horno que mantiene la temperatura que desee de forma automática con 5 niveles de cocción.

Es un sistema inteligente: que **disminuye la llama sin apagarla**, de tal manera que el horneado de todas las pizzas se realiza siempre con la llama prendida.

La llama se parece a la de la leña, larga y luminosa.

Gas



Pellet



Práctico y ecológico

El pellet es leña comprimida en pequeños cilindros, fácil de almacenar y de quemar. A diferencia de la leña común, no produce **casi humo, ni hollín y arde por sí mismo con diferentes intensidades de llama**, gracias al sistema patentado por Marana Forni (Patente de cocción directa con llama de pellet). Su rendimiento energético es **superior al de la leña** y su llama es clara y combina la tradición de la cocción a leña con la comodidad del gas. Es biomasa y por lo tanto es más ecológico que el gas, al no ser un combustible fósil.

Tradición y practicidad **juntas**

La tradición de la leña y la funcionalidad del gas en una única solución. Se pueden utilizar alternativamente uno u otro. Los quemadores de gas tienen una llama con efecto leña, larga y luminosa.

Mixto



Cúpulas Napoli



Cúpulas Napoli Ral

Puedes elegir entre 2.000 tonalidades de la escala RAL y además, todas ellas, están disponibles en **mate** o **brillante**. Las cúpulas RAL se instalan in situ y vienen ya con su color definitivo.



COMBUSTIÓN



LEÑA GAS MIXTO

MEDIDAS: 85 - 95 - 110 - 130

MODELE:

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

Cúpulas Napoli sin tratar

Un “lienzo” sobre el que pintar en un estilo rústico o contemporáneo. Se puede instalar, por ejemplo, un mosaico, hacer un graffiti o pintarla de diferentes colores, ¡cómo te parezca o como quieras!



COMBUSTIÓN



LEÑA GAS MIXTO

MEDIDAS: 85 - 95 - 110 - 130 - 150

MODELE:

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

Cupole Napoli Colors

Siete colores distintos a elegir, todos en un metal esmerilado que reflejará los brillos de la iluminación de tu local. Para lograr un horno original con una personalidad inconfundible.



COMBUSTIÓN



LEÑA GAS MIXTO

MEDIDAS: 85 - 95 - 110 - 130

MODELE:

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

Gea

¿Una nave espacial o un horno?

2.500 kg de esfera suspendidos en el aire, con un aspecto que recuerda a las **antiguas fundiciones** de principios del siglo pasado, un acabado industrial muy particular.

Si entras en un local con un horno GEA te será imposible apartar la vista, es como una ilusión óptica. La cúpula del horno GEA se puede colgar del techo, o bien dejar suspendida de un brazo autoportante. Posee una placa de cocción de 150 cm lo que le da una **alta capacidad de producción**.

El único horno giratorio con llama a ambos lados nace a finales de los años 2000 para satisfacer las necesidades de un cliente chino que deseaba un horno que recordase a una cebolla.

COMBUSTIÓN



LEÑA



GAS

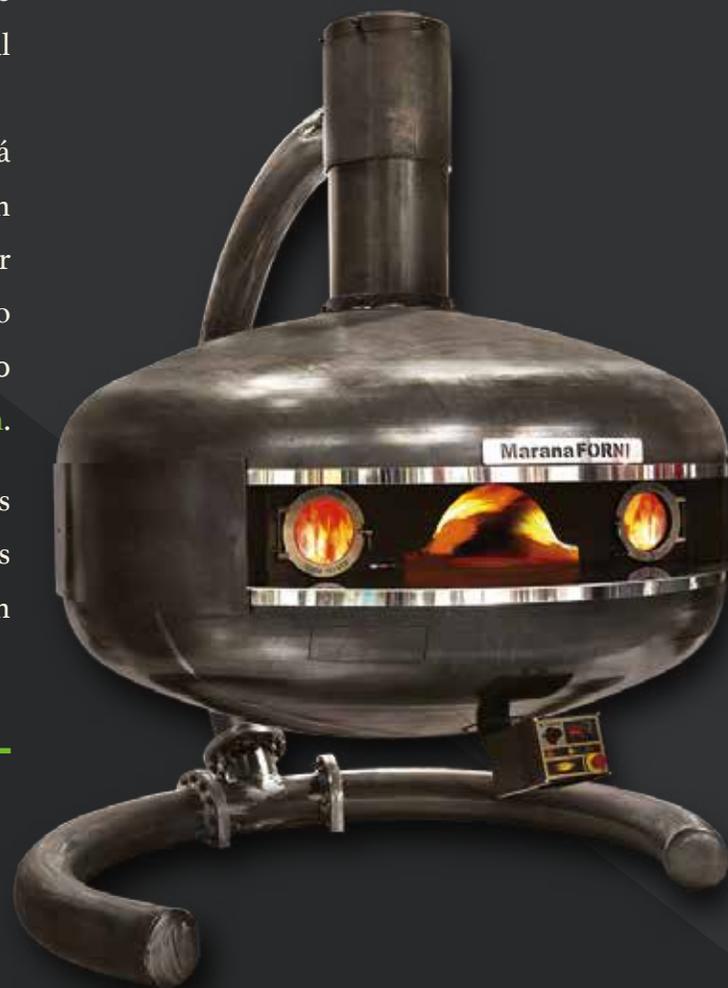


MIXTO

MEDIDAS: 150

MODELE:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius



Tanganelli



Un horno que te permite sentarte a compartir la mesa

Situado en el centro del restaurante como una especie de mesa compartida, convierte al rito de la pizza en el verdadero protagonista de la escena, transformando a los comensales en espectadores de este “espectáculo culinario”.

Fruto de la creatividad del arquitecto Andrea Tanganelli, vencedor del concurso convocado por Marana Forni en colaboración con el Departamento de arquitectura y diseño de la Universidad de Florencia, posee una apariencia **innovadora y tradicional al mismo tiempo**.

El horno Tanganelli se puede introducir por cualquier entrada que tenga 70 cm de anchura, por lo que se puede instalar en cualquier lugar.

COMBUSTIÓN

MEDIDAS: 110, 130, 150



LEÑA GAS MIXTO

MODELE:

Rotoforno Classico, Rotoforno SU&GIU, Rotoforno Genius



Trofeo 85



Un pequeño gran horno.

Ideal para una boutique gastronómica, un food truck, un food court o, ¿por qué no?, para dar apoyo a un horno más grande preparando pizzas gourmet, sin gluten, pan o simplemente para cocinar otros platos.

Trofeo es un **pequeño horno que no pasa desapercibido.**

Un poco más grande que una persona, sabe adaptarse a cualquier ambiente, rústico o tradicional, con cualquier color.



COMBUSTIÓN



LEÑA



GAS



MIXTO

MEDIDAS: 85

MODELE:

Rotoforno Classico

Piedras

3200 Kg/m³: un rendimiento altísimo de acumulación, transferencia y recuperación de calor

Tipos de combustión

Leña, gas, pellet o mixta

Placa microperforada

Un horneado fragante y una rápida recuperación de calor

TURBO leña o gas

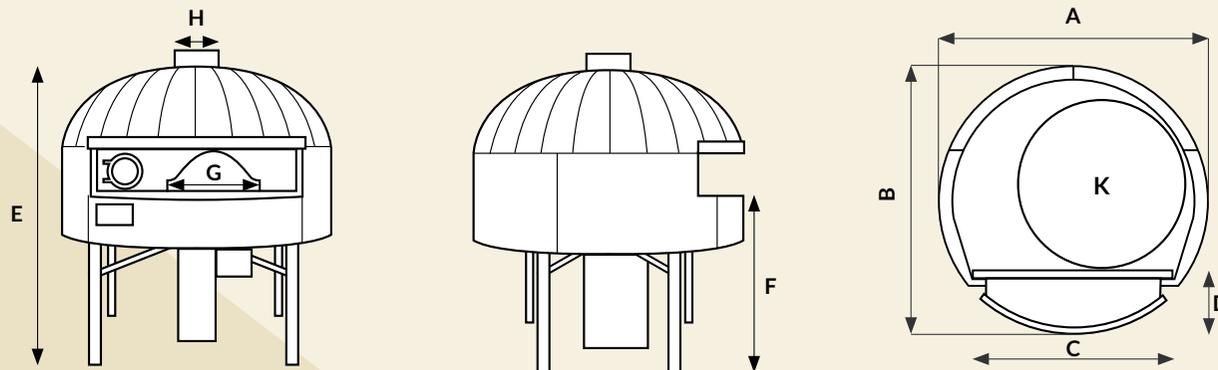
Calentamiento extra bajo la placa de cocción

Consolas

Intuitiva, práctica y que se sustituyen en pocos segundos



Hornos Giratorios



A Largo del Horno B Profundidad del Horno C Largo Frontal D Profundità Frontale
 E Altura del Horno F Altura de la placa de trabajo G Largo de la Boca H Diámetro de la Salida de Humos

Dimensiones y consumos de los modelos

MODELE	H	A	B	C	D	E	F	G	K - CAPACIDAD DE PIZZAS	PESO kg
85	Ø 20	136	136	91	30	195*	120*	46	Ø 29cm x5 Ø 33cm x4	770
95	Ø 20	152	152	100	33	187*	120*	45	Ø 29cm x7 Ø 33cm x5	940
110	Ø 20	180	180	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x9 Ø 33cm x7	1400
130	Ø 20	200	200	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x13 Ø 33cm x9	1710
150	Ø 20	220	220	125	45	205*	120*	60	Ø 29cm x18 Ø 33cm x13	2170

Medidas en centímetros con una variación del +/-2% (*) Medida variable a solicitud.

Características eléctricas	VOLTIOS	HERZIOS	POTENCIA MOTORES	
	220/230 - MONOFÁSICO	50/60	ROTO = 0,13 kW	ROTO SU&GIU = 0,46 kW
Características de la instalación del Gas	PRESIÓN NECESARIA		Ø ACOPLE DEL QUEMADOR DE GAS	
	METANO - 20 Mbar	GPL - 37 Mbar	¾ PULGADA ACOPLE MACHO	

MODELE	CONSUMO POR HORA DE COMBUSTIBLE - CALENTAMIENTO					CONSUMO POR HORA DE COMBUSTIBLE - COCCIÓN				
	LEÑA kg	METANO m³	GPL kg	PELLETS kg	kW	LEÑA kg	METANO m³	GPL kg	PELLETS kg	kW
85	5,4	2,1	1,5	-	20,0	2,2	0,8	0,6	-	8,0
95	7,5	2,9	2,1	-	27,0	2,7	1,0	0,7	-	9,1
110	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	3,3	1,3	0,9	2,5	12,3
130	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	4,6	1,8	1,3	3,5	17,1
150	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	5,3	2,1	1,5	4,0	19,6

CANTIDAD DE AIRE PARA LA COMBUSTIÓN POR kW

LEÑA = 4 m³

GAS = 2 m³

Piedras

3200 Kg/m³: un rendimiento altísimo de acumulación, transferencia y recuperación de calor

Tipos de combustión

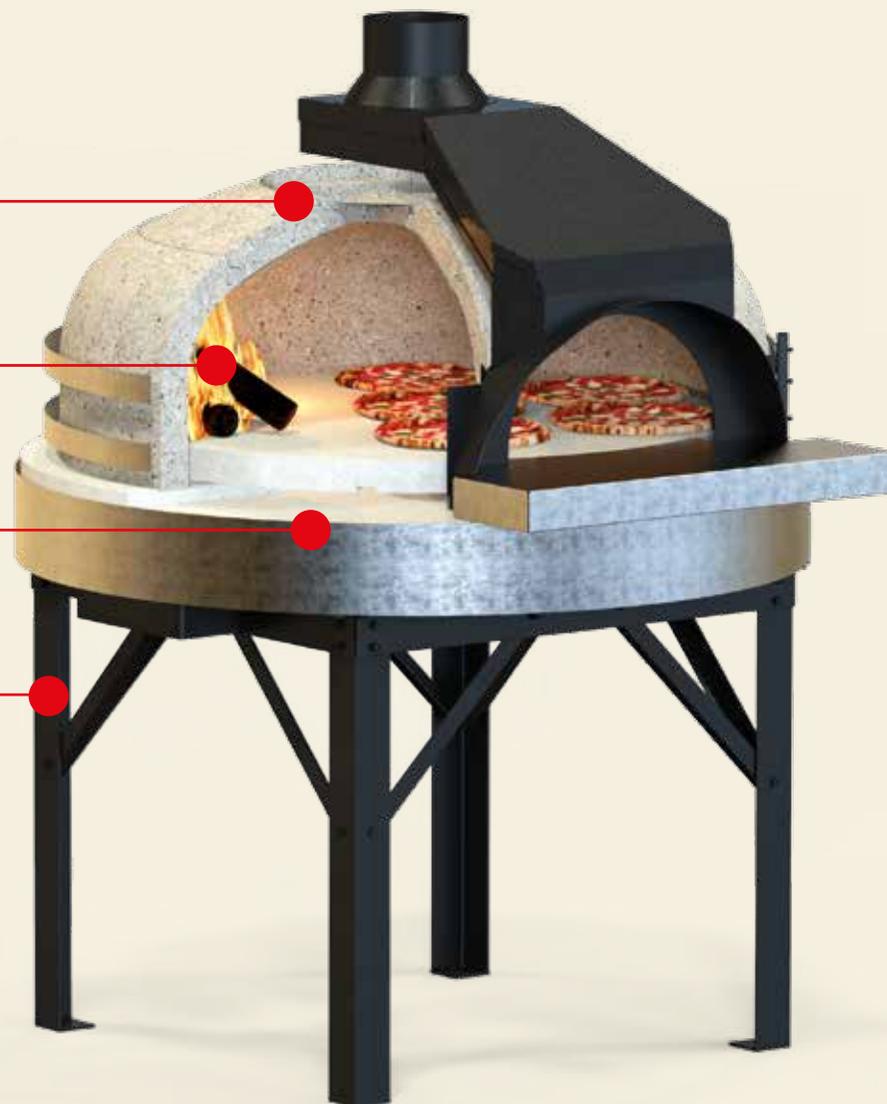
Leña, gas o mixta

Placa de cocción

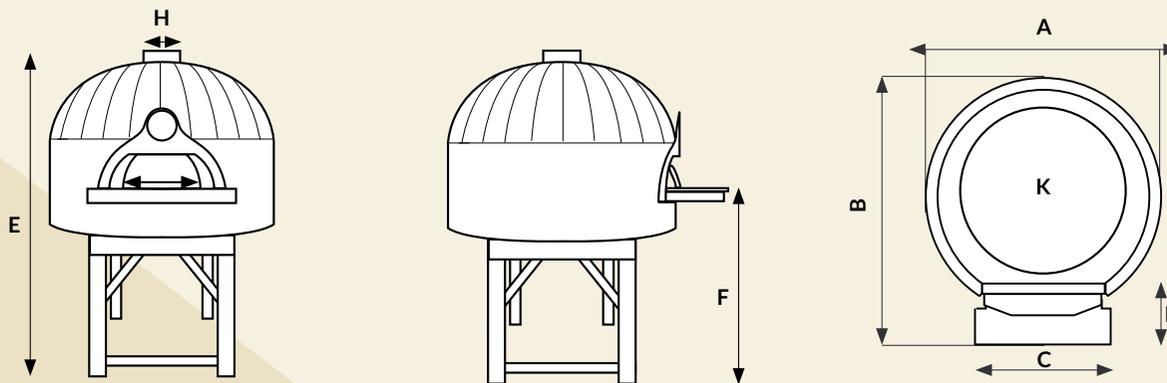
Microperforado o liso, siempre super cálido

Certificado AVPN

Certificado AVPN tanto de leña como de gas



Hornos Fijos



A Largo del Horno B Profundidad del Horno C Largo Frontal D Profundità Frontale
 E Altura del Horno F Altura de la placa de trabajo G Largo de la Boca H Diámetro de la Salida de Humos

Dimensiones y consumos de los modelos

MODELE	H	A	B	C	D	E	F	G	K - CAPACIDAD DE PIZZAS	PESO kg
Napulé	Ø 20	152	176	84	36	194	115	47	LEÑA = Ø 33cm x5 GAS = Ø 33cm x7	1105
Fisso 120	Ø 20	152	176	84	36	194	115	47	LEÑA = Ø 33cm x5 GAS = Ø 33cm x7	1105

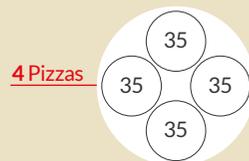
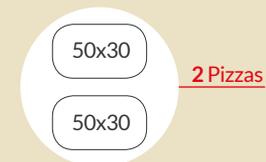
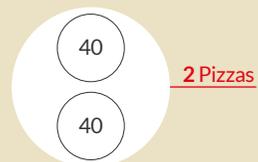
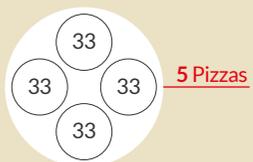
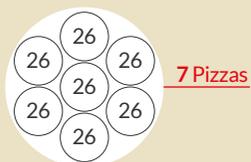
Medidas en centímetros con una variación del +/-2% (*) Medida variable a solicitud.

Características de la instalación del Gas	PRESIÓN NECESARIA		Ø ACOPLÉ DEL QUEMADOR DE GAS
	METANO - 20 Mbar	GPL o similares - 37 Mbar	¾ PULGADA ACOPLÉ MACHO

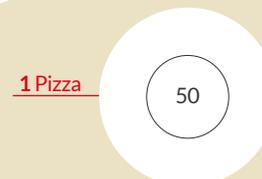
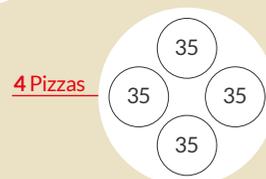
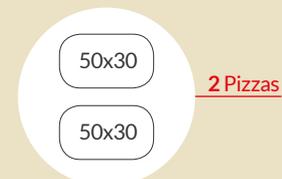
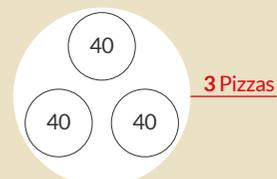
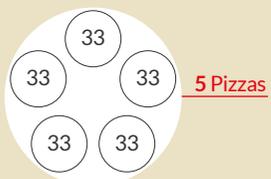
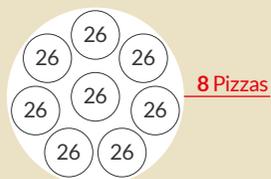
MODELE	CONSUMO POR HORA DE COMBUSTIBLE - CALENTAMIENTO				CONSUMO POR HORA DE COMBUSTIBLE - COCCIÓN			
	LEÑA kg	METANO m³	GPL kg	kW	LEÑA kg	METANO m³	GPL kg	kW
Napulé	7,5	2,9	2,1	27,0	2,7	1,0	0,7	9,1
Fisso 120	7,5	2,9	2,1	27,0	2,7	1,0	0,7	9,1

CANTIDAD DE AIRE PARA LA COMBUSTIÓN POR kW	LEÑA = 4 m³	GAS = 2 m³
--	-------------	------------

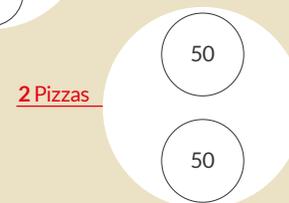
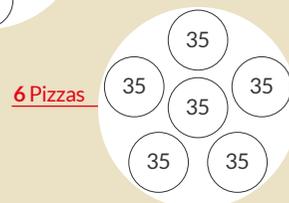
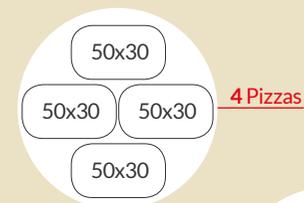
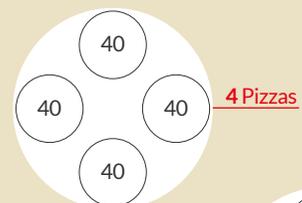
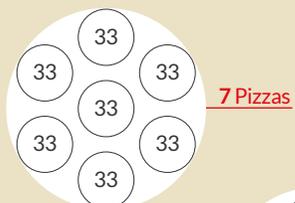
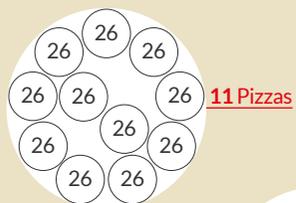
Modelo 85



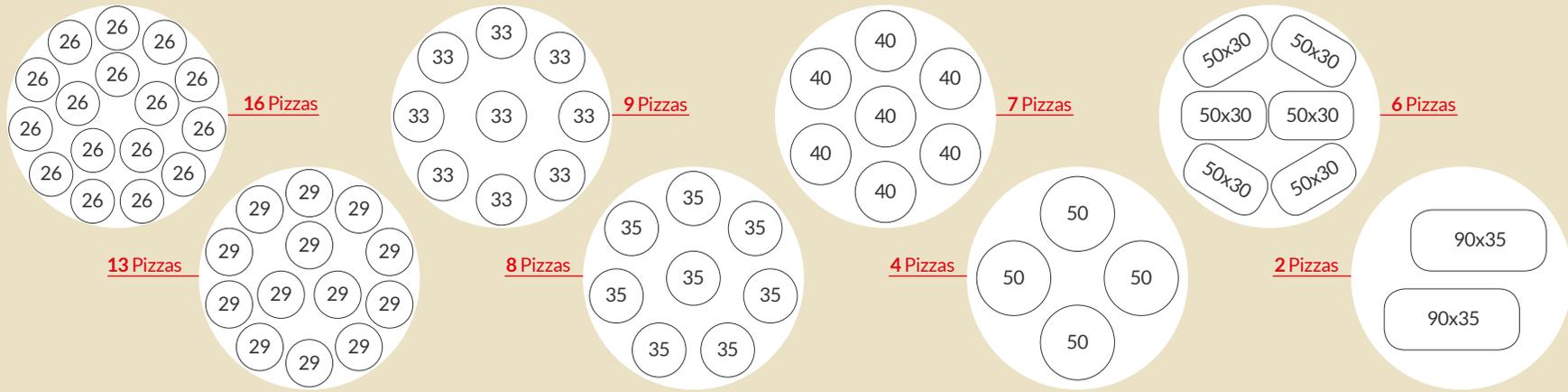
Modelo 95



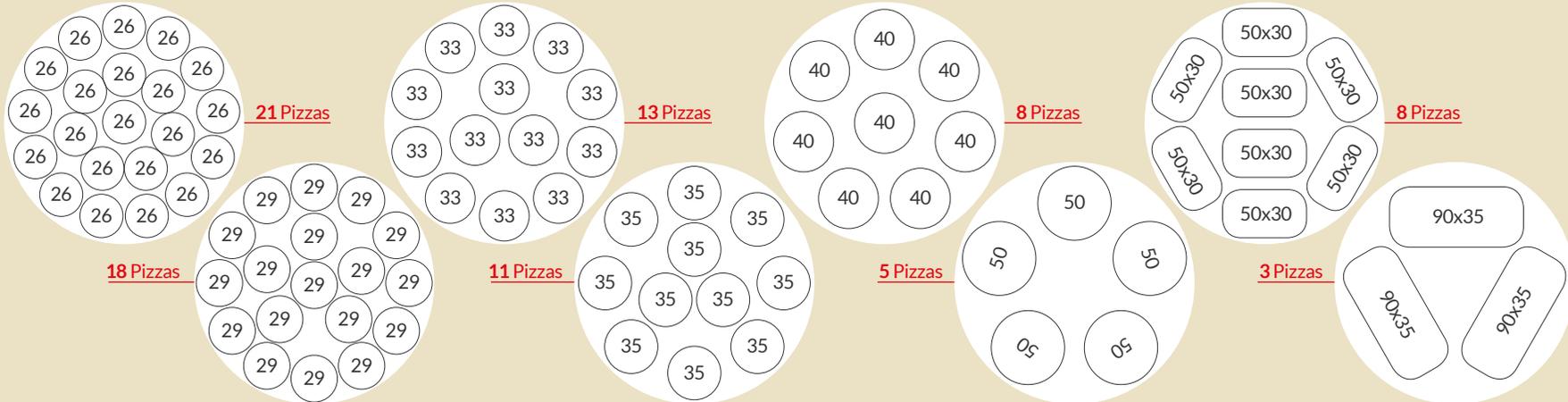
Modelo IIO



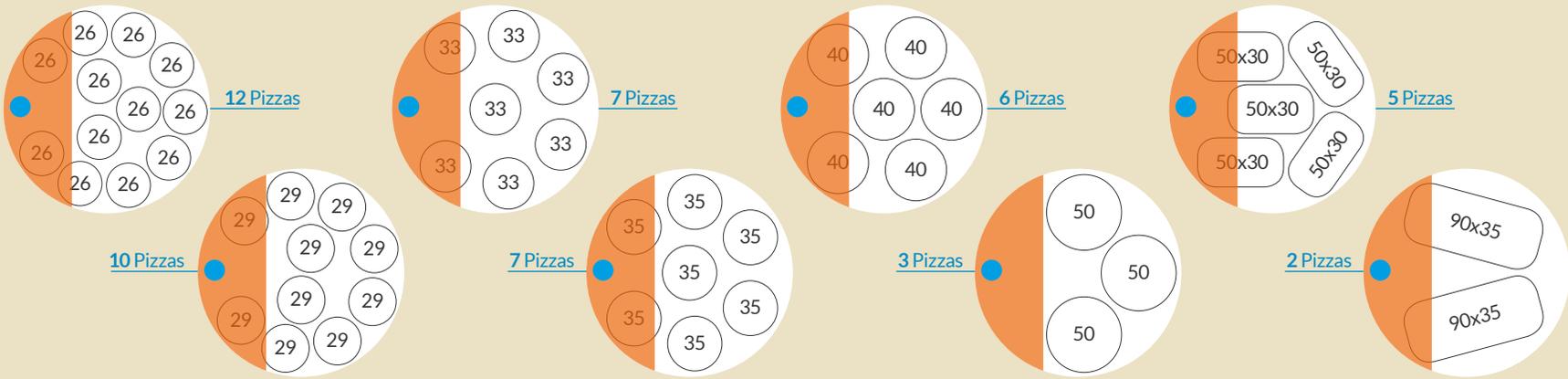
Modelo I30



Modelo I50



Modelo Napulé y Fisso 120



Información técnica, pesos y medidas

Rotoforno SU&GIU

Modelo	Peso	Dimensiones exteriores (profundidad y largo) variación de +/-1%	Ø Fumero LEÑA (aconsejado)	Ø Fumero GAS (aconsejado)
85	770 kg	136x136	20/25 cm	20 cm
95	940 kg	152x152	20/25 cm	20 cm
110	1400 kg	180x180	20/25 cm	20 cm
130	1710 kg	200x200	20/25 cm	20 cm
150	2170 kg	220x220	20/25 cm	20 cm

Rotoforno Classico

Rotoforno Genius

Las características técnicas están sujetas a variaciones sin previo aviso.

Trofeo

Gea

Tanganelli

Modelo	Peso	Dimensiones exteriores (profundidad y largo) variación de +/-1%	Ø Fumero LEÑA (aconsejado)	Ø Fumero GAS (aconsejado)
Trofeo 85	800 kg	140x142	20/25 cm	20 cm
Gea 150 suspendido	2600 kg	220x220	40 cm	40 cm
Gea 150 autoportante	3200 kg	274x230	40 cm	40 cm
Tanganelli 110	1730 kg	210x210	20/25 cm	20 cm
Tanganelli 130	2055 kg	230x230	20/25 cm	20 cm
Tanganelli 150	2540 kg	250x250	20/25 cm	20 cm

Las características técnicas están sujetas a variaciones sin previo aviso.

Fisso 120

Napulé

Modelo	Peso	Dimensiones exteriores (profundidad y largo) variación de +/-1%	Ø Fumero LEÑA (aconsejado)	Ø Fumero GAS (aconsejado)
Fisso 120	1105 kg*	176x152	20 cm	20 cm
Napulé 120	1105 kg*	176x152	20 cm	20 cm

* El revestimiento pesa tan solo 60 kg.

Consumo por hora de combustible

MODELO	CALENTAMIENTO					COCCIÓN				
	LEÑA kg	METANO m ³	GPL kg	PELLETS kg	kW	LEÑA kg	METANO m ³	GPL kg	PELLETS kg	kW
85	5,4	2,1	1,5	-	20,0	2,2	0,8	0,6	-	8,0
95 / Fijos	7,5	2,9	2,1	-	27,0	2,7	1,0	0,7	-	9,1
110	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	3,3	1,3	0,9	2,5	12,3
130	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	4,6	1,8	1,3	3,5	17,1
150	9,1	3,5	2,5	6,9	34,0	5,3	2,1	1,5	4,0	19,6

La media de consumo por hora se calcula con el horno encendido y depende de diferentes variables como por ejemplo: el rendimiento del combustible, el porcentaje de humedad de la leña, la presión del gas, la experiencia y competencia de quien opera el horno, el tiro, la llama elegida para la cocción (horno Napulé).

Rendimiento medio de los combustibles

LEÑA: 1 kg = 3,7 kW	GAS METANO: 1 m³ = 9,5 kW	GAS GPL: 1 kg = 13,1 kW	PELLETS: 1 kg = 4,9 kW
----------------------------	---	--------------------------------	-------------------------------

A petición de los instaladores podemos proporcionarte un estudio de humos realizado por IMQ de acuerdo con el estándar DIN 18891.

Fumeros y fichas de tiros

MODELO	TEMPERATURA SALIDA DE HUMOS	TIRO DEL HORNO	CONDUCTO DE HUMOS CONEXIÓN DE HUMOS	EMISIÓN DE HUMOS m ³ POR HORA
85	Máx: 206 °C Media: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
95 / Fijos	Máx: 206 °C Media: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
110	Máx: 206 °C Media: 152 °C	15 Pa	Ø 200mm	150
130	Máx: 214 °C Media: 157 °C	15 Pa	Ø 200mm	235
150	Máx: 205 °C Media: 134 °C	15 Pa	Ø 200mm	263

Para el gas es necesario que haya una toma de aire de al menos 2 m³/h por cada kW independientemente del tipo de gas.



Los hornos Made in Italy que están en toda Italia y en 85 países del mundo.

Tienes a tu disposición nuestra amplia red de comerciales, para que te muestren los hornos Marana y cómo estos han revolucionado el mundo de la pizza logrando una mayor calidad de cocción y rapidez de servicio.

Marana Forni en el mundo

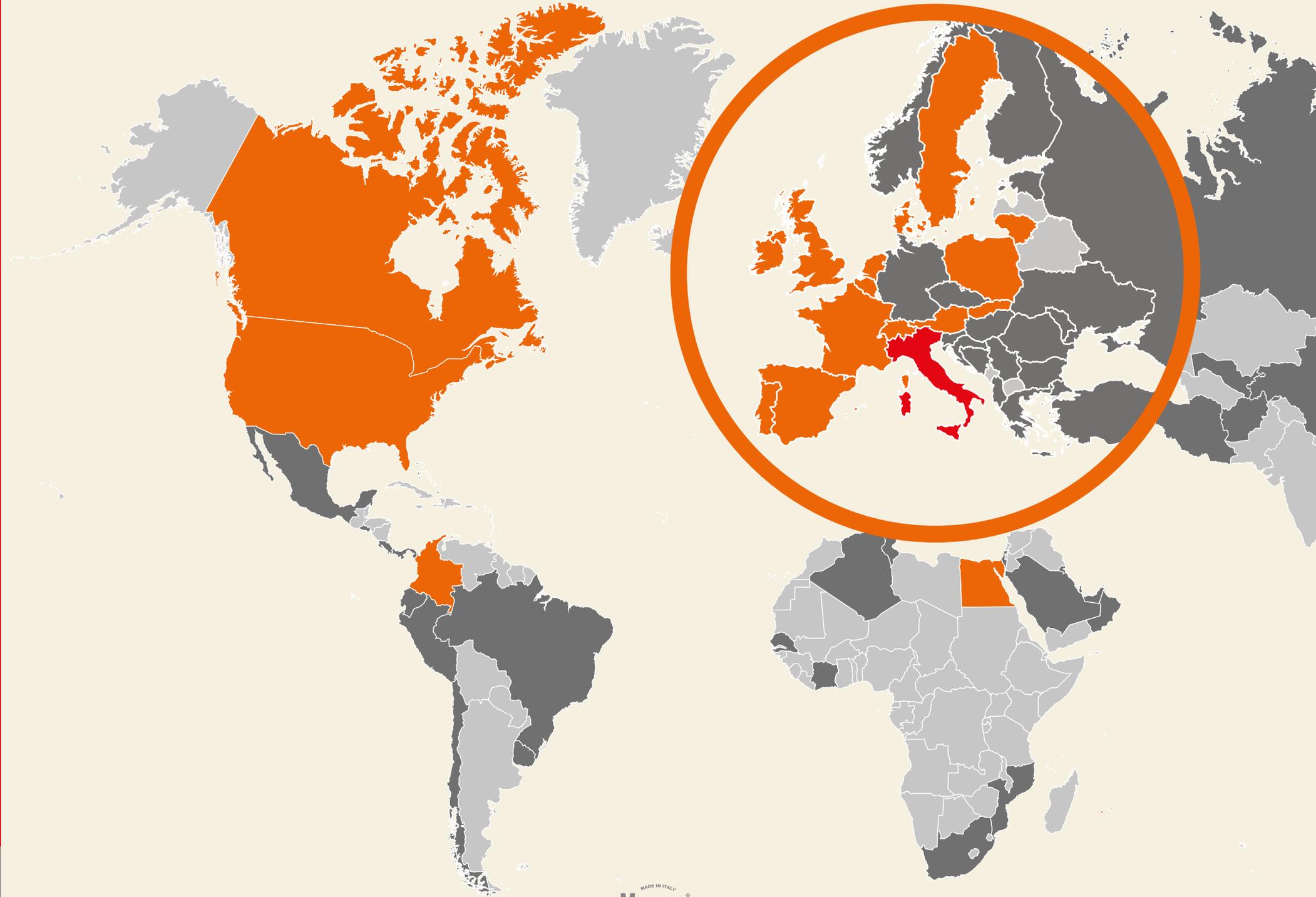


Marana Forni es patrocinador **técnico oficial** en los principales eventos del mundo de la pizza y participa en **ferias y eventos** en los cinco continentes.

Contacta con nuestra oficina comercial para obtener información actualizada sobre los eventos en los que participan los hornos Marana y pásate a probar nuestros hornos en persona.

Los **showrooms de Marana** por todo el mundo están siempre a disposición de los clientes: puedes traer tu propia masa y tu materia prima y probar nuestros hornos. Te acompañaremos durante la prueba para que encuentres la cocción perfecta, el método de trabajo ideal y sugerencias para tu local.







ESTAMOS PRESENTES EN 85 PAÍSES DEL MUNDO

Afganistán	El Salvador	Noruega
Albania	Emiratos Árabes Unidos	Nueva Caledonia
Alemania	Eslovaquia	Nueva Zelanda
Andorra	Eslovenia	Omán
Antillas Neerlandesas	España	Panamá
Arabia Saudita	Estados Unidos	Países Bajos
Argelia	Estonia	Perú
Armenia	Filipinas	Polonia
Australia	Finlandia	Portugal
Austria	Francia	Reino Unido
Bahamas	Grecia	República Checa
Bosnia y Herzegovina	Guadalupe	República de San Marino
Brasil	Hungría	Sudáfrica
Bulgaria	Indonesia	Rumanía
Bélgica	Irlanda	Rusia
Camboya	Irán	Senegal
Canadá	Israel	Serbia
Catar	Italia	Seychelles
Chile	Japón	Singapur
China	Kuwait	Suecia
Colombia	Kósovo	Suiza
Corea del Sur	Lituania	Tailandia
Costa de Marfil	Luxemburgo	Turquía
Costa Rica	Malasia	Túnez
Croacia	Malta	Ucrania
Dinamarca	Moldavia	Uruguay
Ecuador	Mozambique	Uzbekistán
Egipto	México	

 distribuidores locales

 hornos Marana

Nuestros hornos en el mundo





Crea tu futuro horno **Marana**

	Modelo	Combustión	Extra	Revestimientos	Lado de la llama
Rotoforno SU&GIU®	<input type="checkbox"/> 95 <input type="checkbox"/> 110 <input type="checkbox"/> 130 <input type="checkbox"/> 150	<input type="checkbox"/> Leña <input type="checkbox"/> Gas <input type="checkbox"/> Pellet <input type="checkbox"/> Mixto	<input type="checkbox"/> Puerta ahorro energético <input checked="" type="checkbox"/> Predisposiciones <input type="checkbox"/> Turbo leña o gas	<input type="checkbox"/> Cupola Napoli <input type="checkbox"/> Gea <input type="checkbox"/> Tanganelli	<input type="checkbox"/> Derecho <input type="checkbox"/> Izquierdo
Rotoforno Classico	<input type="checkbox"/> 95 <input type="checkbox"/> 95 <input type="checkbox"/> 110 <input type="checkbox"/> 130 <input type="checkbox"/> 150	<input type="checkbox"/> Leña <input type="checkbox"/> Gas <input type="checkbox"/> Pellet <input type="checkbox"/> Mixto	<input type="checkbox"/> Puerta ahorro energético <input checked="" type="checkbox"/> Predisposiciones <input type="checkbox"/> Turbo leña o gas	<input type="checkbox"/> Cupola Napoli <input type="checkbox"/> Gea <input type="checkbox"/> Tanganelli <input type="checkbox"/> Trofeo	<input type="checkbox"/> Derecho <input type="checkbox"/> Izquierdo
Rotoforno Genius	<input type="checkbox"/> 110 <input type="checkbox"/> 130 <input type="checkbox"/> 150	<input type="checkbox"/> Leña <input type="checkbox"/> Gas <input type="checkbox"/> Mixto	<input type="checkbox"/> Puerta ahorro energético <input checked="" type="checkbox"/> Predisposiciones <input checked="" type="checkbox"/> Turbo leña o gas	<input type="checkbox"/> Cupola Napoli <input type="checkbox"/> Gea <input type="checkbox"/> Tanganelli	<input type="checkbox"/> Derecho <input type="checkbox"/> Izquierdo
Napulé	ÚNICO	<input type="checkbox"/> Leña <input type="checkbox"/> Gas	<input type="checkbox"/> Puerta ahorro energético <input type="checkbox"/> Placa lisa <input type="checkbox"/> Placa microperforada	<input type="checkbox"/> Cupola Napoli	<input type="checkbox"/> Derecho <input type="checkbox"/> Izquierdo
Fisso 120	ÚNICO	<input type="checkbox"/> Leña <input type="checkbox"/> Gas	<input type="checkbox"/> Puerta ahorro energético <input type="checkbox"/> Placa lisa <input type="checkbox"/> Placa microperforada	<input type="checkbox"/> Cupola Napoli	<input type="checkbox"/> Derecho <input type="checkbox"/> Izquierdo

Comentarios

Los siguientes comentarios han sido obtenidos de nuestras redes sociales donde pueden verificarse

Es un horno que hace números **y no falla nunca.**

Fabio Mastino

He probado en mi negocio el horno para pizza napolitana con el nuevo quemador de gas y debo decir que es excelente, he probado también el de leña con el mismo resultado. **Lo aconsejo**, palabra de los gemelos fusco.

Danilo Fusco

El horno giratorio te resuelve mucho problemas... **yo tengo dos** desde hace 7 años y he recuperado la inversión en una temporada de verano

Corrado Caporali

Adquirí un horno giratorio SU&GIU 130 para pizza napolitana, es un **cohete**, estoy muy contento!

Riccardone pizza

Una empresa muy seria con productos de altísima calidad tanto en sus hornos para pizzería como desde el punto de vista de la asistencia. Para mí, que estoy en el sector de la restauración y las pizzerías, son el número 1, no hay palabras suficientes para describir esta empresa, para mí no hay otra como Marana Forni.

Antonio Davalos

Esto sí que es un señor horno. Si encuentras este horno en una pizzería quiere decir que quien hace la pizza es un gran pizzero.

Michele Scopelliti

Excelente, práctico y sobre todo una gran ayuda. Quien critica a priori es un estúpido: pruébalo y después hablamos, os aseguro que yo era un escéptico. Lo aconsejo por experiencia directa.

Massimo Di Pasquale

Hace ya casi un año que, gracias a que el **horno funciona a la perfección**, he hecho casi el doble de pizzas que el año pasado.

Walter icardi

Ya llevo trabajando 18 años con el horno Su&Giu, **excepcional, resistente y práctico.**

Claudio Palumbo

Desde que he probado estos hornos, **no puedo vivir sin ellos.**

Attilio Albachiara

Compré el horno hace 11 años. basta una palabra: **EXCELENTEMUCHAS** gracias una empresa única.

Teo Lanzillotti

Hornos Marana, una garantía: He comido muchas pizzas en mi vida y sinceramente, en lo que respecta a la cocción, solo los hornos Marana han resultado satisfactorios. Seguid así, llevad en alto el Made in Italy por el mundo.

Raffaella Ordituro

Marana un nombre... Una garantía. Unos hornos excelentes desde el giratorio al Napulé.

Michele Montesarchio



MARANA FORNI SRL

Via Turbina, 98 - 37139 Verona - ITALY
Tel. +39 045 67 04 503 - Fax +39 045 71 56 118
Skype contact: maranaforni
info@maranaforni.it - www.maranaforni.it



Number of Technical Assistance
+39 340 7371391
Monday to Friday from 8:00 to 18:00

