

*Neapolitan Handmade Oven*



*Manna Forni*<sup>®</sup>

*Neapolitan Handmade Oven*

NAPOLI

L'ESSENZA DEL MADE IN ITALY

2020

## I SARTI DEI FORNI

*Da oltre 30 anni al servizio dei pizzaioli*

....

*per realizzare opere d'arte su misura!*

Siamo un gruppo dinamico ed innovativo di artigiani imprenditori Napoletani costruttori di forni mobili e fissi alimentati a legna o a gas interamente realizzati a mano, nel rispetto della più antica tradizione.

## THE FURNACE TAILORS

*For over 30 years serving pizza chefs*

...

*to create custom-made art-works!*

We are a dynamic and innovative group of Neapolitan entrepreneurs builders of mobile and fixed ovens powered by wood or gas completely built by hand, respecting the most ancient tradition.

## LES TAILLEURS DES FOURS

*Depuis plus de 30 ans au service des pizzaioles*

...

*pour créer des œuvres d'art sur mesure!*

Nous sommes un groupe dynamique et innovant d'entrepreneurs napolitains constructeurs de fours mobiles et fixes entièrement alimentés au bois ou au gaz à la main, dans le respect de la plus ancienne tradition.

SALVATORE M.



E' realizzato nel nostro laboratorio, poggia su di uno stand metallico di supporto ed è trasportato finito e pronto all'uso presso la destinazione prescelta. La mobilità di questo forno favorisce eventuali cambi di collocazione dello stesso evitando così nuovi costi di costruzione. Le tecniche di costruzione sono le medesime di un forno fisso e la sua progettazione ne garantisce un risultato perfetto, la sola differenza è la struttura di sostegno. E' fornito completo di rivestimento a scelta del cliente tra quelli da noi proposti (mosaico, scaglie di marmo palladiana). E' disponibile con alimentazione a legna, a gas o combinato legna/gas. Su richiesta costruiamo forni fissi a domicilio.

## WOOD FIRED OVEN, GAS BURNER OR COMBINED OVEN

The mobile oven is made in our factory on metal stand support. The oven can be moved to the final destination ready to use! Thanks to the mobile oven the customer is free to change the position or the oven's location without any other costs. The building method is the same for fixed oven, the only one difference is the support stand. The mobile oven is provided with coating (mosaic, tiles or palladian marble) available in different colors or sizes. It is available in three different options: Wood Fired, Gas Burner or combined wood-fired/gas burner. If the mobile oven can't enter in your restaurant or pizzeria, no problem, we can build it locally on site.

## FOUR À BOIS, GAZ OU COMBINÉ

Il est fabriqué dans notre laboratoire, il repose sur un support métallique et est transporté fini et prêt à l'emploi à la destination choisie. La mobilité de ce four favorise tout changement dans son emplacement, évitant ainsi de nouveaux coûts de construction. Les techniques de construction sont les mêmes que celles d'un four fixe et sa conception le garantit un résultat parfait, la seule différence est la structure de support. Il est fourni complet avec un revêtement choix du client parmi ceux que nous proposons (mosaïque, éclats de marbre palladien). Il est disponible avec approvisionnement en bois, gaz ou combiné bois / gaz. Sur demande, nous construisons des fours fixes à la maison.

## SPEDIZIONE ED IMBALLAGGIO

Siamo in grado di **consegnare con cura e precisione il forno ovunque in tutto il mondo**. Grazie ad un attento imballaggio siamo in grado di evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto via mare o su strada, **utilizzando gabbie di legno-box in grado di offrire elevati standard di protezione**. Forniamo anche una **copertura assicurativa per garantire assistenza** ai nostri clienti, anche nei casi più disperati. Per il mercato nazionale grazie alla collaborazione con professionisti del settore, siamo in grado di consegnare in ogni luogo ed in ogni condizione.

## SHIPPING AND PACKAGING

We are able **to deliver your oven carefully and accurately everywhere to all over the world**. Thanks to very strong packaging process we are able to avoid any damages during the sea or road transport. We can also containerize your oven into the **wood-box to save it from whatever risks**. We also provide all **risks insurance policy** to help our customers to avoid any **lost or risk**. For the national market, thanks to the collaboration with the best freight forwarder, we can deliver it everywhere.

## EXPÉDITION ET EMBALLAGE

Nous pouvons **livrer le four avec soin et précision partout dans le monde**. Merci à un emballage soigné nous sommes en mesure d'éviter tout dommage lors du transport maritime ou sur la route, en utilisant des **cages en bois** qui offrent des **normes élevées de protection**. Nous offrons également une **couverture d'assurance** pour garantir **l'assistance** à nos clients, même dans les cas plus désespéré. Pour le marché national grâce à la collaboration avec des professionnels de l'industrie, nous sommes en mesure de livrer en tout lieu et en toute condition.

# CAPACITA' PIZZE - OVEN CAPACITY - CAPACITE' DE PIZZA



LEGNA - WOOD - BOIS

Ø 29 cm.

Ø 33 cm.

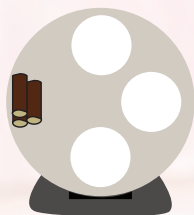
GAS - GAZ

Ø 29 cm.

Ø 33 cm.



MOD.90



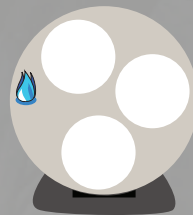
N. 3



N. 2

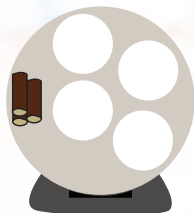


N. 4

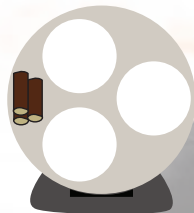


N. 3

MOD.100



N. 4



N. 3

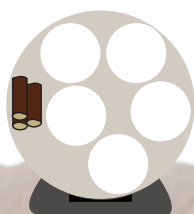


N. 5

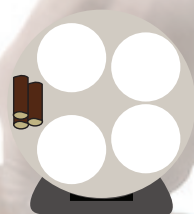


N. 4

MOD.110



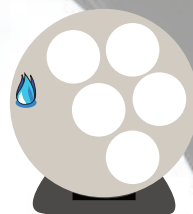
N. 5



N. 4

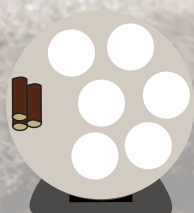


N. 6



N. 5

MOD.120



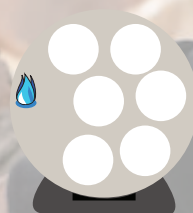
N. 6



N. 5

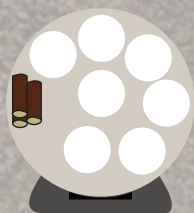


N. 7

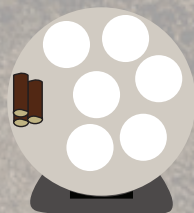


N. 6

MOD.130



N. 7



N. 6

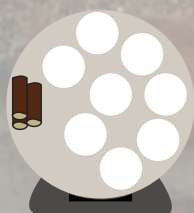


N. 8

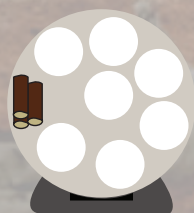


N. 7

MOD.140



N. 8



N. 7



N. 9



N. 8

## ALIMENTAZIONE

LEGNO/GAS

## CONSUMO LEGNA

KG/H 6

## USCITA CANNA FUMARIA

25 cm

## TEMPERATURA D'ESERCIZIO

400°/500°C

## POTENZA TERMICA NORMALE

25000 KCAL - 29 KW

## POTENZA TERMICA MAX

29000 KCAL - 33 KW

## TEMPERATURA FUMI IN USCITA

200°C

## ALTEZZA CUPOLA

37/38 cm

## BASE

FERRO VERNICIATO

## PIANO DI COTTURA

BISCOTTO DI CASAPULLA (CE)

## CORONA E CUPOLA

MATTONCINI REFRATTARI DI

CASAPULLA(CE) 900°C

## ISOLAMENTO

ARGILLA ESPANSA/FIBRA DI

CERAMICA

## POWER

WOOD/GAS

## WOOD CAPACITY

KG/H 6

## FLUE EXIT

25 cm

## WORKING TEMPERATURE

400°/500°C

## NORMAL TERMIC POWER

25000 KCAL - 29 KW

## MAX TERMIC POWER

29000 KCAL - 33 KW

## EXIT SMOKE TEMP.

200°C

## DOME HEIGHT

37/38 cm

## STAND

IRON STRONG PAINTED

## COOKING FLOOR

BISCUIT OF CASAPULLA (CE)

## CROWN & DOME

REFRACTED STONES OF

CASAPULLA(CE) 900°C

## INSULATION

EXPANDED CLAY/CERAMIC

FIBER

## ALIMENTATION

BOIS/GAZ

## CONSUMATION DE BOIS

KG/H 6

## SORTIE DE CHEMINÉE

25 cm

## TEMPERATURE DE TRAVAIL

400°/500°C

## PUISSAN. THERM. NORMAL.

25000 KCAL - 29 KW

## PUISSAN. THERM. MAX

29000 KCAL - 33 KW

## TEMPÉR. FUMÉE SORTIE

200°C

## HAUTEUR DU DÔME

37/38 cm

## STAND

FER PEINT

## TABLE DE CUISSON

COOKIE DE CASAPULLA (CE)

## COURONNE ET DÔME

BRIQUES RÉFRACTAIRES

CASAPULLA(CE) 900°C

## ISOLATION

ARGILE EXPANSÉE/

FIBRE CÉRAMIQUE

Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni

Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni Manna Forni

Mod.	N.pizz.	Alt. Heig. Haut.	Peso Weig. Poids	Diam.int. Int.diam. Diam.int.	Diam.est. Ext.diam. Diam.ext.	Prof. Dept Prof.	Dim.bocca Mouth size Tail.bouche	Cons.medio legna Average wood cons. Cons. moyenne bois	Cons.medio gas dopo 5 ore di lavoro Average gas cons. for 5 working hours Cons. moyenne gaz pour 5 heures travail
80	2	200cm	1300	80cm	126cm	146cm	44x22cm	20-30 kg	GPL 0,3 kg/h Metano 0,5 mc/h
90	2-3	200cm	1500	90cm	136cm	156cm	44x22cm	20-30 kg	GPL 0,4 kg/h Metano 0,6 mc/h
100	3-4	200cm	1700	100cm	146cm	166cm	44x22cm	20-30 kg	GPL 0,5 kg/h Metano 0,7 mc/h
110	4-5	200cm	2000	110cm	156cm	176cm	44x22cm	20-30 kg	GPL 0,6 kg/h Metano 0,8 mc/h
120	5-6	200cm	2200	120cm	166cm	186cm	44x22cm	30-40 kg	GPL 0,7 kg/h Metano 0,9 mc/h
130	6-7	200cm	2400	130cm	176cm	196cm	52x22cm	30-40 kg	GPL 0,8 kg/h Metano 1,05 mc/h
140	7-8	200cm	2600	140cm	186cm	206cm	52x22cm	30-40 kg	GPL 0,9 kg/h Metano 1,25 mc/h

❗ I dati del consumo medio di legna 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 5 - 10 hours working 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 en bois sont calculées sur une période de 5 à 10 heures de travail. Il existe des différences de rendement selon l'espèce d'arbre utilisée, du pourcentage d'humidité du bois, de la qualité du tirage

\*\*Les caractéristiques techniques sont susceptibles de varier sans préavis.



### RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI AVERAGE YIELD OF FUELS RENDEMENT MOYEN DES COMBUSTIBLES

LEGNA WOOD BOIS	GAS METANO METHANE GAS GAZ NATUREL	GAS GPL LPG GAS GAZ GPL
1 kg= 3,7 kw	1 m³= 9,5 kw	1 kg= 13,1 kw



# BRUCIATORE A GAS - GAS BURNER - BRÛLEUR À GAZ



**MODELLO: DRAGO D1/M** con quadro di comando **DRAGO BABY SIX** - Il Top di gamma dei forni a legna di diametro interno da 80 cm a 100 cm max. Il funzionamento del bruciatore è in bassa e alta fiamma, però ha la possibilità di variare l'intensità dell'alta fiamma in 6 livelli diversi di potenza tramite la pratica pulsantiera provvista di 6 led di riferimento, il che permette di far fronte alla mutevole richiesta di calore nell'arco della giornata lavorativa, semplifica al massimo la gestione del forno e consente un sensibile risparmio di combustibile.

**MODEL: DRAGO D1 / M** with **DRAGO BABY SIX** control panel - The top of the range of wood-fired ovens with internal diameter from 80 cm to 100 cm max. The operation of the burner is in low and high flame, however it has the possibility of changing the intensity of the high flame in 6 different power levels through the panel equipped with 6 reference LEDs, which allows to meet the changing request heat during the working day, in order to control the oven easily and allows a significant fuel saving.

**MODÈLE: DRAGO D1 / M** avec panneau de commande **DRAGO BABY SIX** - Le haut de gamme des fours à bois avec un diamètre intérieur de 80 cm à 100 cm max. Le fonctionnement du brûleur est en flamme basse et haute, mais il a la possibilité de faire varier l'intensité de la flamme haute en 6 niveaux de puissance différents grâce au panneau pousoir pratique équipé de 6 LED de référence, ce qui permet de répondre à l'évolution de la demande la chaleur pendant la journée de travail, simplifie au maximum la gestion du four et permet une économie de carburant importante.



**MODELLO : DRAGO D2** con quadro di comando **DRAGO CONTROL AUTOMATICO E DIGITALE**

Ideale nei forni a legna di diametro interno da 110 cm a 140 cm. Il Drago D2 ha due fiamme, il funzionamento del bruciatore è in bassa e alta fiamma e la regolazione dell'aria comburente è indipendente su ciascuna torcia al fine di ottenere la massima luminosità, semplifica al massimo la gestione del forno e consente un sensibile risparmio di combustibile.

**MODEL: DRAGO D2** with **DRAGO CONTROL** control panel **DRAGO CONTROL DIGITAL AND AUTOMATIC** with internal diameter from 110 cm to 140 cm. The Drago D2 has two flames, the burner operation is in low and high flame and the combustion air regulation is independent on each torch in order to obtain maximum brightness, simplifies the management of the oven as much as possible and allows a significant saving of fuel.

**MODÈLE: DRAGO D2** avec panneau de commande **DRAGO CONTROL ELECTRONIQUE ET AUTOMATIQUE** Idéal dans les fours à bois avec un diamètre intérieur de 110 cm à 140 cm. Le Drago D2 a deux flammes, le fonctionnement du brûleur est en flamme basse et haute et la régulation de l'air de combustion est indépendante sur chaque torche afin d'obtenir une luminosité maximale, simplifie au maximum la gestion du four et permet une économie significative de carburant.



**MODELLO: DRAGO P1** Ideale nei forni di diametro interno da 80 cm a 100 cm. Drago P1 è un bruciatore atmosferico silenziosissimo, la fiamma creata dal particolare Venturi è molto luminosa e sostituisce al 100% le caratteristiche di cottura della legna; ma con il vantaggio di occupare pochissimo spazio all'interno del forno al fine di aumentare la superficie utile e di poter gestire il calore con estrema facilità, semplicemente ruotando una manopola. Può essere installato in qualsiasi ambiente, anche all'esterno, in quanto non necessita di allacciamento elettrico, non risente dell'umidità e garantisce sempre la massima sicurezza per l'utilizzatore come attestato dalle prove effettuate dal marchio IMQ.

**MODEL: DRAGO P1** Ideal in ovens with internal diameter from 80 cm to 100 cm. Drago P1 is a very silent atmospheric burner, the flame created by the particular Venturi is very bright and replaces 100% of the cooking characteristics of the wood; but it requires very little space inside the oven in order to increase the useful surface and to be able to manage the flame easily, thanks to turning button. It can be installed in any environment, even outdoors, as it does not require an electrical connection, is not affected by humidity and always guarantees maximum safety for the user as certified by the tests carried out by the IMQ mark.

**MODÈLE: DRAGO P1** Idéal dans les fours de diamètre intérieur de 80 cm à 100 cm. Drago P1 est un brûleur atmosphérique très silencieux, la flamme créée par le Venturi particulier est très brillante et remplace 100% des caractéristiques de cuisson du bois; mais avec l'avantage d'occuper très peu d'espace à l'intérieur du four afin d'augmenter la surface utile et de pouvoir gérer la chaleur avec une extrême facilité, simplement en tournant un bouton. Il peut être installé dans n'importe quel environnement, même à l'extérieur, car il ne nécessite pas de connexion électrique, n'est pas affecté par l'humidité et garantit toujours une sécurité maximale pour l'utilisateur comme certifié par les tests effectués par la marque IMQ.



**MODELLO: DRAGO P2** Ideale nei forni di diametro interno da 100 cm a 140 cm. Il Drago P2 è perfettamente adattabile alle diverse tipologie di forni sia come superficie interne di cottura che in riferimento all'altezza della cupola, infatti si può regolare la quantità minima di calore per il mantenimento in temperatura del forno ed anche la quantità massima di calore per una veloce messa a regime del forno. All'interno di questi estremi prefissati la manopola di regolazione fiamma permette di variare a proprio piacimento la quantità di calore da sviluppare dentro al forno per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.

**MODEL: DRAGO P2** Ideal in ovens with internal diameter from 100 cm to 140 cm. The Drago P2 is perfectly adaptable to the different types of ovens both as internal cooking surfaces and with reference to the height of the dome, in fact you can adjust the minimum amount of the flames to keep the oven at right temperature and also the maximum amount of the flames for quick set-up of the oven. Within these pre-set ranges, the flame adjustment button allows you to modify the quantity of flame to be developed inside the oven to achieve and maintain the temperature required.

**MODÈLE: DRAGO P2** Idéal dans les fours de diamètre intérieur de 100 cm à 140 cm. Le Drago P2 est parfaitement adaptable aux différents types de fours à la fois en tant que surfaces de cuisson internes et en fonction de la hauteur du dôme, en fait, il est possible de réguler la quantité minimale de chaleur pour maintenir la température du four et également la quantité maximale de chaleur pour installation rapide du four. À l'intérieur de ces extrêmes prédéfinis, le bouton de réglage de la flamme vous permet de faire varier la quantité de chaleur à développer à l'intérieur du four pour atteindre et maintenir la température souhaitée.



**MODELLO: SPITFIRE 12 MICROFIAMME** Ideale nei forni di diametro interno da 110 a 140 cm. Simula la combustione della legna nel forno scaldando direttamente il piano di cottura a 400-450°C costanti, permette un risparmio sui costi di gestione del forno dal 20 al 60%. Composto da piastra in ghisa con 12 microfiamme regolabili.

**MODEL: SPITFIRE 12 MICROFLAMES** Ideal in ovens with internal diameter from 110 to 140 cm. Simulates the combustion of wood in the oven by directly heating the hob at constant 400-450 ° C, it allows a saving on oven management costs from 20 to 60%. Composed of iron plate with 12 microflames.

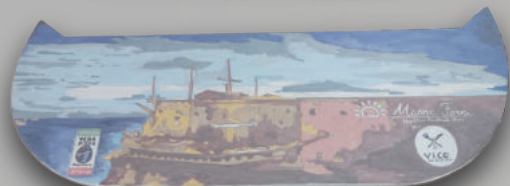
**MODÈLE: SPITFIRE 12 MICROFLAMES** Idéal dans les fours d'un diamètre intérieur de 110 à 140 cm. Simule la combustion du bois dans le four en chauffant directement la table de cuisson à 400-450 ° C constant, il permet une économie sur les coûts de gestion du four de 20 à 60%. Composé d'une plaque en fonte avec 12 microfiamme.

# PERSONALIZZA IL TUO FORNO - CUSTOMIZE YOUR OVEN - PERSONNALISEZ VOTRE FOUR

## STEP BY STEP

Preparazione grafica su pietra realizzata a mano da pittori artigiani  
 Graphic design on lavic stone handmade by artisan painters  
 Préparation graphique sur pierre fait à la main par des artisans peintres

2



3

Cottura in forno della pietra lavica ad oltre 900°C per la sigillatura e l'integrità del disegno  
 Lavic stone baked at over 900° C to preserve the design  
 Cuisson de la pierre de lave à plus de 900 ° C pour l'étanchéité e l'intégrité de la conception

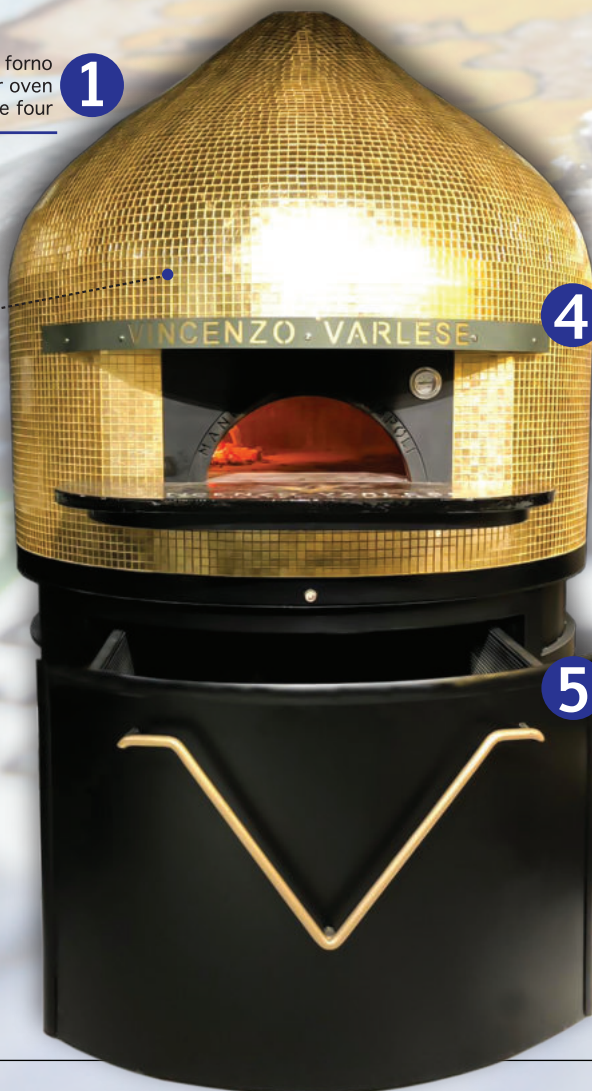
Scegli la forma del tuo forno  
 Choose the shape of your oven  
 Choisissez la forme de votre four

1



6

Personalizza la cupola con qualche dettaglio, darai personalità al tuo forno  
 Customize the dome with some detail, you will give personality to your oven  
 Personnalisez le dôme avec quelques détails, vous donnerez de la personnalité four



4

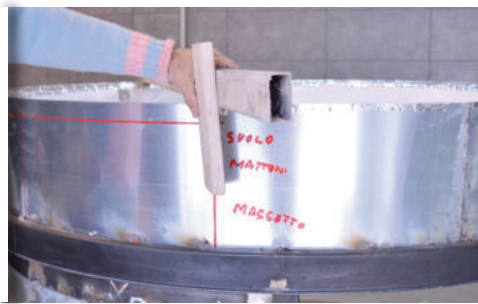
Personalizza la fascia in acciaio inox con il nome o il logo della tua attività  
 Customizer the stainless steel band with the name or logo of your business  
 Personnalisez le bracelet en acier inoxydable avec le nom ou logo de votre entreprise

5

Dai un tocco in più di eleganza al tuo forno con il box porta legna e maniglia personalizzata  
 Give an extra touch of elegance to your oven with wood box and personalized handle colored  
 Donnez une touche d'élégance supplémentaire à votre four avec boîte en bois et poignée personnalisée

Manna Forni

# FASI DI COSTRUZIONE - CONSTRUCTION PASHES - PHASES DE CONSTRUCTION



STRUTTURA  
STAND  
CHEVALET

1

ISOLAMENTO  
INSULATION  
ISOLATION



2



5

CUPOLA  
DOME  
DÔME

INTONACO  
PLASTER  
PLÂTRE



4

CORONA  
CROWN  
COURONNE



3



ASCIUGATURA  
DRYING  
SECHAGE

6

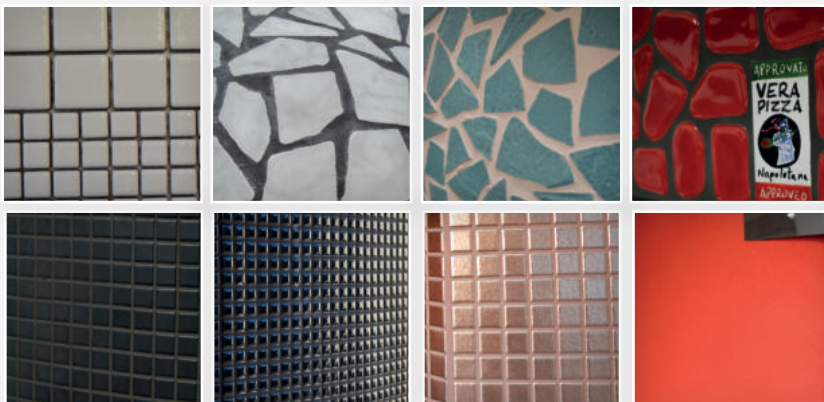


RIVESTIMENTO  
COATING  
REVÊTEMENT

7

## RIVESTIMENTI

coatings - revêtements



Oltre 1000 tipi di rivestimenti, un'ampia scelta tra mosaico in porcellana, mattonella in gres, ciottolo, vernice e pietra palladiana

Over 1000 types of coatings, a wide range choice between porcelain mosaic, tile in stoneware, pebble, paint and palladian stone

Plus de 1000 types de revêtements, une large gamme choix entre mosaïque de porcelaine, carrelage en gres, galets, peinture et pierre palladienne



# MODELLI

MODELS - MODÈLES



*Manna Forni*<sup>®</sup>

Neapolitan Handmade Oven  
NAPOLI

*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



Manna Forni



*Manna Forni*





*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



Manna Forni



Manna Forni



Manna Forni





*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



Manna Forni



Manna Forni



*Manna Forni*



*Manna Ferri*





*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Ferri*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



*Manna Forni*



Manna Forni

your professional pizza oven

vostra forno a pizza professionale



Manna Forni s.r.l.s.  
Via Alcide de Gasperi, 8  
80013 Casalnuovo di Napoli (Na) - Italy  
+39 3893244825  
+39 08118221239  
info@mannaovens.it  
www.mannaovens.it

