

BRUCIATORE A FIAMMA OSSIDRICA IRRADIANTE



Il nostro sistema a gas e' un rivoluzionario bruciatore a gas per il settore pizzeria ideato nel 1999, migliorato nel tempo e usato ad oggi in Italia e in molti paesi del mondo.

Il nostro bruciatore a gas riproduce la fiamma ossidrica irradiante, una fiamma che deriva dalla miscelazione di gas e aria regolate da apposite valvole e ventilatori centrifughi silenziati ed esce attraverso un boccaglio in ghisa temperato di forma brevettata.

PERCHE' E IL PIU' POTENTE

La miscelazione permette di ottenere una fiamma colorata come la legna, riproducendo lo stesso principio di cottura e facendo crescere subito i bordi, colorandoli nella stessa maniera e lasciando quella percentuale di fragranza all'impasto che lo differenzia dalle cotture di altri forni a gas o elettrici.

L'aria premiscelata con il gas garantisce una maggiore forza di calore rispetto a tutti gli altri impianti al mondo e può raggiungere la temperatura di 1500° C. L'intensità della fiamma permette un' elevata illuminazione all'interno del forno e non necessita di alcuna luce artificiale.

CONSUMO

Grazie al funzionamento con la premiscelazione di gas e aria, il nostro sistema garantisce un risparmio sui costi di gestione rispetto alla legna e a tutti gli impianti disponibili sul mercato, risparmiando anche oltre 2.000 euro all'anno. Si vedano le tabelle di **consumo comparative**. Si spende da 3 euro al giorno con l' uso di gas naturale.

SIRUREZZA

La sicurezza e' garantita al 100%, in quanto il bruciatore dispone di preventilazione automatica all'accensione, sistema di controllo elettronico del gas e intervento spegnimento sicurezza in meno di 1". Grazie alla premiscelazione di gas non ci sono gas incombusti all'interno del forno, che di solito colorano di nero la cupola.

GARANZIA

Garantiamo il nostro impianto a gas per 3 anni. I nostri primi clienti nel 1999 continuano ad usarlo. Il nostro impianto a gas e' certificato e omologato secondo le normative comunitarie CE

COMPONENTI

Il bruciatore ha un peso di circa 40kg ed e composto da 3 parti principali:

il corpo motore, il quadro con la centralina elettronica e la manopola con valvola di regolazione. Per ogni suo componente abbiamo selezionato i fornitori più qualificati e presenti nel mercato mondiale per dare la maggior garanzia.

Il corpo motore e' dotato di:

elettrodi in ceramica incorporati all'interno del tubo, ventilatore centrifugo silenziato con condensatore e griglia di protezione, pressostato aria Dungs, apparecchiatura elettronica di controllo Siemens, sistema di taratura forza ossidrica, testata di combustione regolabile, boccaglio in ghisa temperata e flangia di fissaggio mobile e regolabile.

Il gruppo manopola e' costituito dalla leva manuale per la regolazione della lunghezza fiamma insieme alla valvola multibloc MB-DLE Dungs, un gruppo sicuro e compatto composto da 2 valvole di regolazione, pressostato del gas e stabilizzatore di pressione con filtro gas che garantiamo 3 anni e sistema di segnalazione anomalia computerizzato.

IL NOSTRO BREVETTO

L'inclinazione del boccaglio dalla forma brevettata permette alla fiamma di non picchiare direttamente sulla cupola e la diffonde in tutto il forno seguendo l'inclinazione delle cupole.

Dal boccaglio esce una fiamma potente e talmente lunga che supera la meta' del forno raggiungendo oltre un metro e mezzo di lunghezza ma mantenendo un consumo incredibilmente basso.

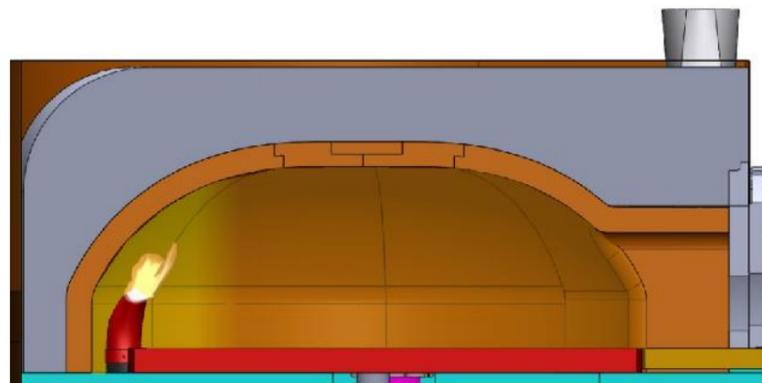
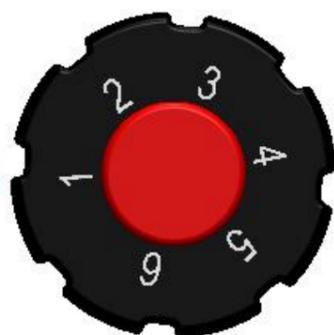


Il quadro comandi del nostro sistema a gas e' dotato di pulsante di accensione generale, pulsante accensione bruciatore, luci di funzionamento e blocco bruciatore, centralina elettronica personalizzata che gestisce 2 sonde termostatiche visualizzando la temperatura interna e quella del piano cottura, timer di cottura personalizzato. Avviso sonoro di fine ciclo cottura e avviso sonoro di raffreddamento piano cottura, funzione termostatica di spegnimento automatico in caso di elevata temperatura del forno, in genere 20°C superiori alla temperatura di lavoro prescelta dal pizzaiolo.

VANTAGGI

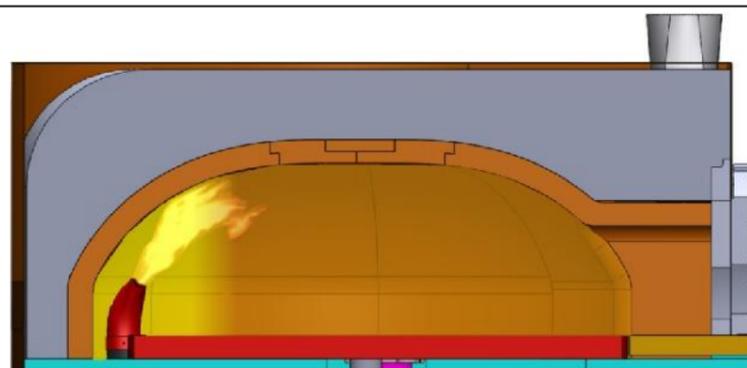
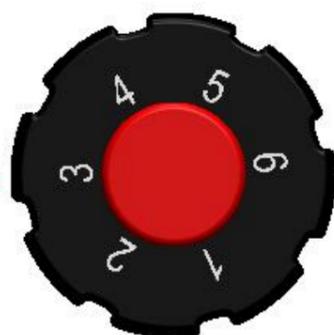
- 1) Fiamma gas sostituisce integralmente la legna ed evita i problemi di insetti vari,
- 2) Scarico, carico e accastamento della legna,
- 3) non produce fuliggine ed evita l'utilizzo di costosi abbattitori di fumo ad acqua
- 4) Fiamma gas assicura maggiormente la tenuta termica del piano cottura rispetto alla legna la quale, trasformandosi in cenere, perde la sua forza. Questo vantaggio garantisce elevati aumenti di produttività e la cottura omogenea delle pizze: la pizza cotta alle 12:00 e' uguale a quella cotta alle 24:00
- 5) Maggiore produzione di pizze: si recuperano fino a 3 pizze per l' assenza di brace e cenere
- 6) Anche un pizzaiolo poco esperto può gestire il vostro forno con enormi soddisfazioni economiche.

Accendere il quadro comandi e selezionare la fiamma di accensione per far arrivare il forno in temperatura in soli 20 minuti. Una volta raggiunta la temperatura, il pizzaiolo inforna e seleziona la fiamma di cottura costante. Il pizzaiolo decide la propria lunghezza di fiamma di cottura che deve corrispondere alla resa ottimale per cucinare la sua pizza nei suoi tempi. Non esiste un numero predeterminato di lunghezza fiamma ma ci sono oltre 30 tipologie di fiamme diverse con intensità di calore diverse a seconda dell' esigenza del pizzaiolo. La fiamma viene modificata da un regolatore manuale che permette di raggiungere la lunghezza massima di oltre 1 metro: da un minimo di 5 cm fino a oltre metà della cupola.



FIAMMA DI MANTENIMENTO

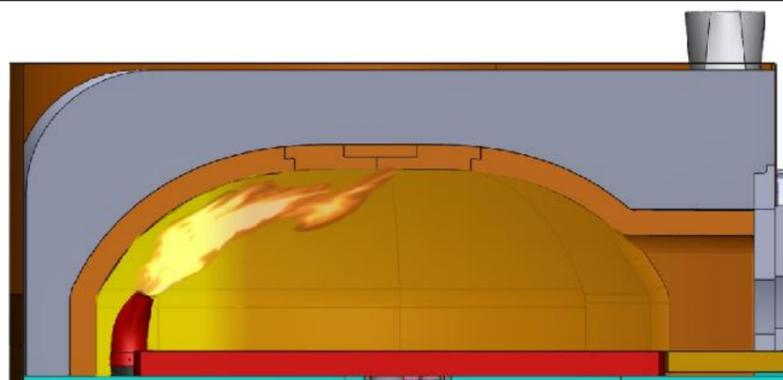
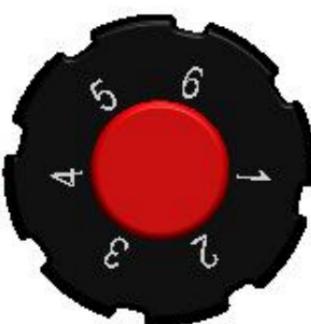
Impostare la manopola tra 1 e 2 per disporre di una fiamma sempre accesa che serve a mantenere la temperatura del forno a quella impostata, senza necessariamente spegnere il forno.



FIAMMA DI COTTURA IN 3-4 MINUTI

Impostare la manopola tra 2 e 3 per ottenere una cottura in 3-4 minuti.

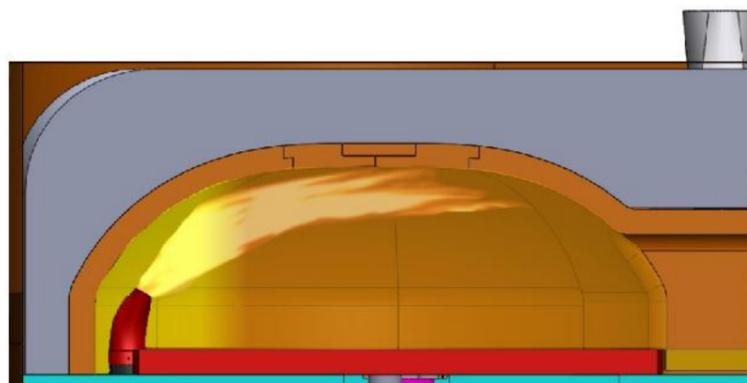
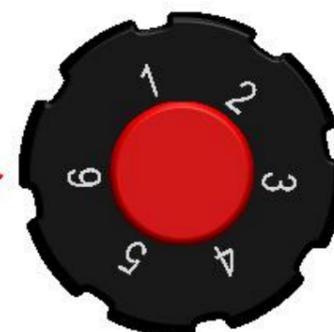
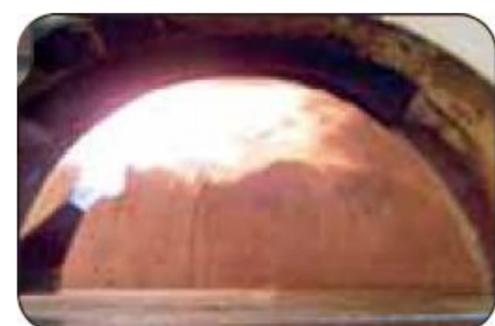
Nel forno rotante TANGOMILANO, calcolando il tempo di infornata e sfornata di 6', si possono effettuare fino a 10 infornate da 6 pizze con un consumo pari a 1.1 mc/orario, pari solamente a 60 centesimi di euro e produrre fino a 60 pizze



FIAMMA DI COTTURA IN 2-3 MINUTI

Impostare la manopola tra 3 e 4 per ottenere una cottura in 2-3 minuti.

Nel forno rotante TANGOMILANO, calcolando il tempo di infornata e sfornata di 5', si possono effettuare fino a 12 infornate da 6 pizze con un consumo pari a 1.5 mc/orario, pari solamente a 70 centesimi di euro e produrre fino a 72 pizze



FIAMMA MASSIMA E COTTURA IN 1 MINUTO

La fiamma massima serve a risolvere situazione piu' importante in assoluto per ogni locale: **recuperare la temperatura del piano cottura nel piu' breve tempo possibile. Nessun altro bruciatore dispone di tale possibilita'**

Il rischio di cucinare le pizze solo sopra ma averle ancora bianche sotto viene risolto.

Se la produzione diventa intensa il pizzaiolo, mentre prepara le altre pizze da infornare, va a modificare la fiamma impostando quella massima andando a recuperare calore. Prima di informare le altre pizze, riduce la fiamma a quella di cottura.