



Manna Forni

Esencja Made in Italy

Manna Forni

Sprzedaz i usługi na terenie Polski
Bella Italia Paweł Trochimiuk
ul. Traktorzystów 1A
26-600 Radom
kom +48 507 682 004
e-mail : bellaitalia.radom@gmail.com

NEAPOLITAŃSKIE PIECE RZEMIEŚLNICZE

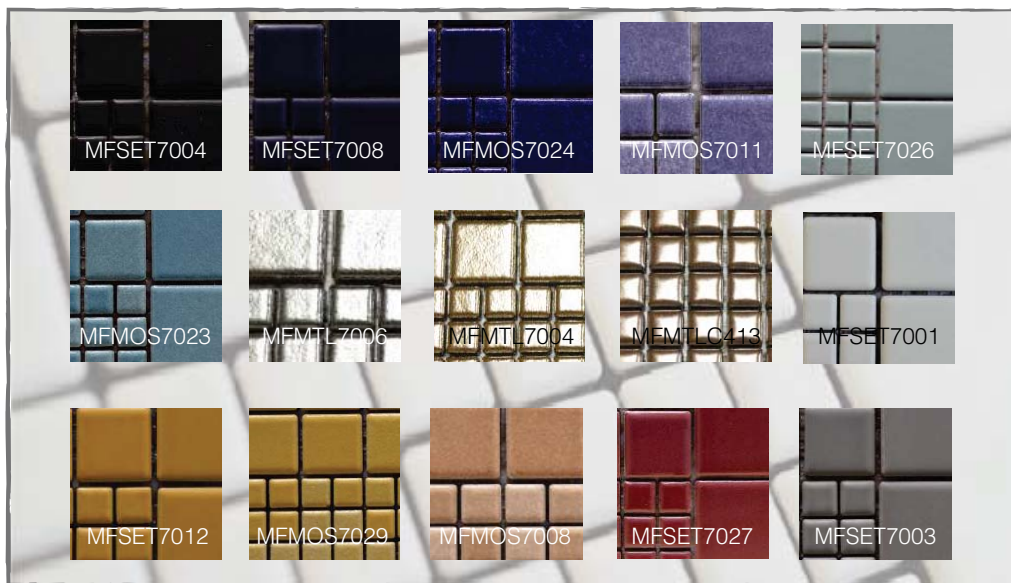
“
Sposobem na rozpoczęcie jest przestać mówić i zacząć robić
”



MARMUR PALLADIAŃSKI



MOZAIKA SZKLANA



i wiele innych ...

odwiedź naszą stronę na



O NAS

Jesteśmy dynamiczną i innowacyjną grupą neapolitańskich rzemieślników przedsiębiorców, producentów mobilnych i stacjonarnych pieców opalanych drewnem lub gazem, wykonywanych w całości ręcznie z poszanowaniem najstarszych tradycji.

Nasze piece do wypieku pizzy wykonywane są z materiałów w 100% made in Italy, MANNA FORNI jest wynikiem sztuki i pasji naszych rzemieślników, którzy codziennie w wykonywanie swojej pracy wkładają pasję i miłość.

Specjalizujemy się w spełnianiu życzeń naszych klientów tworząc ręcznie piece do pizzy ad hoc i "na miarę".

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu naszych rzemieślników, MANNA FORNI jest w stanie wykonać piece do pizzy opalane drewnem lub gazem, o najwyższej jakości i odporności.



Miłość.
Dedykacja.
Pasja.

WYKONYWANE RĘCZNIE NEAPOLITAŃSKIE PIECE OPALANE DREWNIEM

Piece Manna Ovens wykonywane są ręcznie, cegły na cegle, bez użycia jakichkolwiek prefabrykowanych, zgodnie z dawną neapolitańską tradycją. Każdy wykonany piec stanowi jakość made in Italy, każdy posiada swoją własną tożsamość i autentyczność.

PIEC MOBILNY

Piec ten wykonany jest w naszej siedzibie, spoczywa on na metalowym stojaku, dostarczany jest już wykończony i gotowy do użycia w wybranym miejscu. Mobilność tego pieca sprzyja ewentualnym zmianom miejsca jego lokalizacji, unikając w ten sposób ponownych kosztów budowy. Technika konstrukcyjna jest taka sama jak w przypadku pieca stacjonarnego; jedyną różnicą jest to struktura nośna. Piec ten dostarczany jest w komplecie z powłoką zewnętrzną wybraną przez klienta spośród proponowanych przez nas możliwości (mozaika, płatki marmuru palladiańskiego), z marmurową płytą, na której spoczywa pizza oraz z żelaznymi drzwiczkami.



PRZESYŁKI MIĘDZYNARODOWE / KRAJOWE

Jesteśmy w stanie dostarczyć piec z starannością i precyzją do każdego miejsca na świecie. Dzięki procesowi pakowania jesteśmy w stanie uniknąć uszkodzeń podczas transportu drogą morską i lądową. Możemy również umieścić piec w drewnianej skrzyni, aby uchronić go przed wszelkim ryzykiem. Zapewniamy także ochronę ubezpieczeniową, aby pomóc naszym klientom uniknąć wszelkiego ryzyka. Na rynku krajowym, dzięki współpracy z profesjonalistami z branży, jesteśmy w stanie dokonać dostawy w każde miejsce.



PIEC STACJONARNY

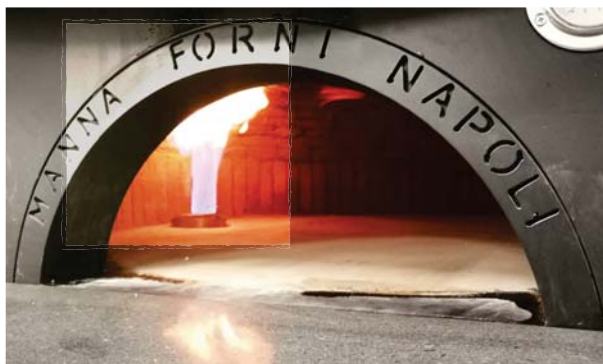
Jest to tradycyjny neapolitański piec wykonany ręcznie, z miejscem na składowanie drewna, który budowany jest na miejscu. Wszystkie materiały potrzebne do jego budowy wysyłane są z Neapolu do miejsca przeznaczenia, do którego przybywają także nasi rzemieślnicy aby piec ten zbudować. Piec dostarczany jest w komplecie z powłoką zewnętrzną wybraną przez klienta spośród proponowanych przez nas możliwości (mozaika, płytki marmuru palladiańskiego) oraz z marmurową płytą, na której spoczywa pizza.



PIEC GAZOWY

Na życzenie możliwe jest dostarczenie naszych pieców o takich o takich samych parametrach technicznych i estetycznych, co piec opalany drewnem, ale zasilanych gazem (LPG-Metan). Wówczas zostaje dostarczony i zainstalowany w piecu palnik atmosferyczny wielogazowego sterowany elektronicznie. Palnik, który można ustawić po prawej lub lewej stronie płyty, zgodnie z wyborem klienta, jest dostarczany i instalowany wraz z elektronicznym urządzeniem do regulacji temperatury.

Zakres temperatury od 0°C do 500°C



KARTA TECHNICZNA - PIEC MOBILNY

ZASILANIE	GAZ / DREWNO
ZUŻYCIE DREWNA	6 KG / H
WYLOT PRZEWODU (KANALU) DYMOWEGO	250 MM
TEMPERATURA ROBOCZA	400/500°C
NORMAL TERMIC POWER	25000 KCAL - 29 KW
MAX TERMIC POWER	29000 KCAL - 33 KW
WYLOTOWA TEMPERATURA DYMU	200 °C
WYSOKOŚĆ KOPUŁY	37-38 CM
BAZA	MALOWANE ŻELAZO
POWIERZCHNIA PIECZENIA	BISCOTTO DI CASAPULLA (CE)
KORONA I KOPUŁA	OGNIOTRWAŁE CEGIEŁKI CASAPULLA
IZOLACJA	KERAMZYT - WŁÓKNO CERAMICZNE
POWŁOKA ZEWNĘTRZNA	MARMUR PALLADIAŃSKI- MOZAIKA

Model	Liczba pizz	Wysokość	Waga	Średnica wew.	Średnica zew.	Głębokość	Otwór
90	3	190	1500	90	136	156	44X22
100	3; 4	190	1700	100	146	166	44X22
110	4; 5	200	2000	110	156	176	44X22
120	5; 6	200	2200	120	166	186	44X22
130	6; 7	200	2400	130	176	196	52X22
140	7; 8	200	2600	140	186	206	52X22



Etapy budowy



KOPUŁA



KORONA



IZOLACJA

STRUKTURA



Manna Forni



Manna Forni



Manna Forni

Manna Forni

MODELE


Manna Forni



Manna Forni



Manna Forni




Manna Forni




Manna Forni



Manna Forni

Manna Forni

Manna Forni



Manna Forni

