IT
EN

# ROTATIVE ELECTRIC PIZZA OVEN

*Hand-made in Naples*

MFROe6 - SERIES

CE

made in Italy




MFROe6

Manna Forni®
Neapolitan Handmade Oven
NAPOLI

Manna Forni®
Neapolitan Handmade Oven
NAPOLI






## *Caratteristiche tecniche / Technical details*

| | |
|---|---|
| Cavo<br>Cable | 5x4 mm |
| Potenza max<br>Max power | 18,5 KW |
| Temperatura max raggiungibile<br>Max achievable temperature | 500°C<br>932°F |
| Diametro canna fumaria<br>Flue diameter | Ø 150 mm<br>5,90551 in |
| Luce interna<br>Interior light | n.2 |
| n° pizze/h Ø 33/35 cm<br>n° pizze/h Ø 45 cm | 60<br>24 |
| Rotazioni piano cottura<br>Cooking floor rotations | 0-10 giri-rot/min |
| Resistenza suolo<br>Cooking floor resistance | 2 x dx-sx-20.00168 - 2750W<br>1 x centr.rotor W.2000 V230 |
| Resistenza cielo<br>Dome resistance | 2 x 230V 3750W 3.3W/CM2<br>1 x centr.rotor W.3300 V230 rotor |
| Dimensione interna bocca<br>Internal mouth size | 56x15h cm<br>2,20472x0,590551 in |
| Tensione/Voltage<br>Frequenza/Hertz<br>Alimentazione/Power supply<br>Potenza max superiore/High max power<br>Potenza max inferiore/Lower max power<br>Consumo medio/Average consumption<br>Assorbimento/Amper absorption | 400 V (3~+ N + T)<br>50 Hz<br>Trifase / Three-phase<br>10.8 kw<br>7.5 kw<br>10 kw/h<br>28.5 A |

Sonda per il rilevamento della temperatura
Probe for temperature detection

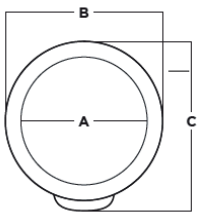
Doppia finestra di ispezione per il controllo delle ventole di raffreddamento luci
Double inspection window of cooling fans light

| MODEL<br>Modello | FUEL<br>Alimentazione | CODE<br>Codice prodotto |
|---|---|---|
| MFROe6 | Elettrico - Electric | MFROe6 |








| PIZZA CAPACITY<br>Numero di pizze | DIM. INTERNE - INT. SIZES | DIM. ESTERNE - EXT. SIZES | | HEIGHT<br>Altezza | WEIGHT<br>Peso * |
|---|---|---|---|---|---|
| | A | B | C | | |
| 5 - 6 | 104x104 cm<br>40,95x40,95 in | 170 cm<br>66,9291 in | 191 cm<br>74,8031 in | 200 cm<br>78,7402 in | 1000 kg<br>2204,62 lbs |

Lorem ipsum

IT

- Display touch 7”
- Rivestimento esterno personalizzabile a richiesta
- Stand di supporto in ferro rinforzato removibile
- Piano cottura in cotto refrattario
- Doppia coibetanzione brevettata ad alte temperature
- Gestione elettronica della temperatura con regolazio ne indipendente del cielo e della platea
- Davanzale in pietra lavica da 3 cm

*Peso stimato, ogni forno potrebbe avere una tolleranza del + - 10%

EN

- Display touch 7”
- Oven floor made of “cotto” refractory bricks.
- External coating customizable on demand.
- Removable supporting stand in reinforced iron.
- Double patented insulation at high temperatures
- 3 cm (1,1811 in) lava stone landing
- Electronic temperature management with regula tion independent of the dome and cooking floor

*Estimated weight, each oven could have a tolerance of + - 10%.




# MFROe6

www.mannaforni.it info@mannaforni.it

Manna Forni srl
Via San Giusto 105
80038 Pomigliano d'Arco (Na)
+39 3898244825
+39 08118221239
P. Iva 08902211211