



## Burners for Pizza Ovens for professional use

# Bruciatori per Forni da Pizza ad uso professionale

MP Forni monta bruciatori atmosferici multigas specifici per l'alimentazione dei forni a legna.

Essendo bruciatori atmosferici, la combustione avviene come per la legna col tiraggio naturale del camino, la fiamma creata è soffusa, molto irraggiante e anche luminosissima. La combustione non trova paragoni con i prodotti in commercio, in termini di uniformità di cottura sviluppata in tutta la superficie del forno e alto rendimento come risulta dagli attestati di prova effettuati in laboratorio e da enti di controllo certificati.

I bruciatori utilizzati funzionano sempre perchè sono garantiti e di altissima qualità. Nelle versioni manuali o automatici sono di facile gestione, garantendo sempre la massima sicurezza di funzionamento e una veloce messa a regime del forno. Hanno due fiamme indipendenti sia di regolazione aria primaria che di regolazione combustibile, comandabili comodamente dalla centralina esterna, che viene installata nella posizione più comoda all'utilizzatore.

L'accensione avviene automaticamente in prima fiamma, che è quella di mantenimento in temperatura del forno, la seconda serve per la rapida messa a regime o per far fronte ai picchi di lavoro, tutto ciò per ottenere la massima economia di esercizio ed eliminare sprechi di combustibile.

MP Forni mounts atmospheric multigas burners specifically for powering wood-fired ovens.

Being atmospheric burners, combustion occurs as with wood with the natural draft of the chimney, the flame created is soft, very radiant and also very bright. The combustion is incomparable with the products on the market, in terms of uniformity of cooking developed across the entire surface of the oven and high performance as shown by the test certificates carried out in the laboratory and by certified control bodies.

The burners used always work because they are guaranteed and of the highest quality. In the manual and automatic versions they are easy to manage, always guaranteeing maximum safety of operation and a quick start of the oven. They have two independent flames for both primary air regulation and fuel regulation, which can be conveniently controlled by the external control unit, which is installed in the most convenient position for the user.

Ignition occurs automatically in the first flame, which is the one that maintains the oven temperature, the second is used for rapid warming up or to deal with work peaks, all this to obtain maximum operating economy and eliminate fuel waste.



We use Gas Burners designed to have a flame similar to that created by wood

### Usiamo Bruciatori a Gas studiati per avere una fiamma simile a quella creata dalla legna

**AVANZINI**  
BRUCIATORI

#### SERIE P

##### Quadro di controllo manuale

La serie P manuale non necessita di alimentazione elettrica (batterie incorporate)

#### P SERIES

##### Manual control panel

The manual P series does not require power supply. (built in batteries).



#### P1 - Atmosferico / Atmospheric

Forno | Oven

80

Consumi | Consumptions

GPL: 0,054 kg/h

Metano | Methane

1,58mc/h kw 15 kcal /h 13.000



#### P1 Plus - Atmosferico / Atmospheric

Forno | Oven

Mp100/110

Consumi | Consumptions

GPL: 0,86 kg/h

Metano | Methane

1,58mc/h kw 24 kcal /h 20.640



#### P2 - Atmosferico / Atmospheric

Forno | Oven

120/130/140 /150

Consumi | Consumptions

GPL: 1,22 kg/h

Metano | Methane

1,75 mc/h kw 34 kcal /h 29.200



Burners for Pizza Ovens for professional use

# Bruciatori per Forni da Pizza ad uso professionale



**Serie D**  
**Quadro di controllo digitale**  
 Alimentazione elettrica:  
 220V-50/60  
 Hz monofase

**D Series**  
**Digitale control Panel**  
 Power supply:  
 220V-50/60 Hz  
 mono-phase



**D1/M** - Atmosferico / Atmospheric  
 Forno | Oven  
 80/100/110  
 Consumi | Consumptions  
 GPL: 0,86 kg/h.  
 Metano | Methane  
 1,50 mc/h kw 24 kcal /h 20.640



**D2/M** - Atmosferico / Atmospheric  
 Forno | Oven  
 120/130/140 /150  
 Consumi | Consumptions  
 GPL: 1,22 kg/h  
 Metano | Methane  
 1,75 mc/h kw 34 kcal /h 29.200



**Drago Six** - Atmosferico / Atmospheric  
 Forno | Oven  
 120/130/140 /150  
 Consumi | Consumptions  
 GPL: 1,22 kg/h.  
 Metano | Methane  
 1,75 mc/h kw 34 kcal /h 29.200

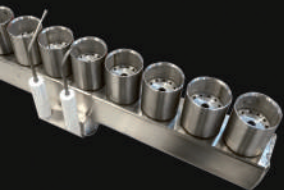


**MILLBERG SPIT FIRE" AIR BLOWN BURNER**  
**BRUCIATORE AD ARIA SOFFIATA "MILLBERG SPIT FIRE"**



**Serie GOLD**  
**Quadro di controllo digitale**  
 Alimentazione elettrica:  
 220V-50/60  
 Hz monofase

**GOLD Series**  
**Digitale control Panel**  
 Power supply:  
 220V-50/60 Hz  
 mono-phase



**GOLD 34**  
 Forno | Oven  
 120/130/140 /150  
 Consumi | Consumptions  
 GPL: 1,05 kg/h.  
 Metano | Methane  
 01,35 mc/h



**RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI | AVERAGE YIELD**

Legna / Wood	Gas Metano / Natural gas	Gas LPG / LPG gas
1 Kg /3,7Kw	M3 /9,5 Kw	1 Kg /4,9 Kw



Via Piane 20  
 Zona Industriale 86010  
 Mirabello Sannitico (CB) - ITALY  
 (+39) 0874 309036  
 info@mpforni.it