



Special Ovens Forni Speciali



L'allestimento scenografico oltre a catturare l'attenzione dei clienti può diventare un vero e proprio strumento pubblicitario e promozionale efficace. I nostri forni speciali, ideati per l'arredamento interno scenografico e per lo Street Food, sono installati sui veicoli d'epoca come:

- › La Fiat 500 (non marciante)
- › L'Ape Piaggio
- › Qualsiasi altro Veicolo su richiesta

Il forno per veicoli si differenzia dal forno standard perché alleggerito, ma pur sempre costruito con materiali refrattari a volta bassa, costituiti da un'alta percentuale di allumina, così anche la malta ed i leganti.

PLATEA IN BISCOTTO DI SORRENTO: pietra refrattaria in argilla naturale con ottime proprietà di combustione tipica del territorio napoletano. Permette di immagazzinare una gran quantità di calore e di distribuirlo in maniera omogenea mantenendo la temperatura costante. Essendo ad alta porosità è soggetto a maggiore manutenzione.

PLATEA IN PIASTRE REFRATTARIE: Sagomati speciali in argilla refrattaria pressata, caratterizzata dall'ottima resistenza allo sbalzo termico e dall'elevata capacità di carico con ottima resa, temperatura omogenea.

The scenographic setting, in addition to capturing the attention of customers, can become a real effective advertising and promotional tool. Our special ovens, designed for scenographic interior design and for Street Food, are installed on vintage vehicles such as:

- › The Fiat 500 (not running)
- › The Piaggio Ape
- › Any other vehicle on request

The vehicle oven differs from the standard oven because it is lighter, but still built with refractory materials with a low vault, consisting of a high percentage of alumina, as well as the mortar and binders.

SORRENTO BISCUITS PLATE: refractory stone in natural clay with excellent combustion properties typical of the Neapolitan territory. It allows you to store a large amount of heat and distribute it evenly while maintaining a constant temperature. Being highly porous, it is subject to greater maintenance.

REFRACTORY PLATE PLATE: Special shapes in pressed refractory clay, characterised by excellent resistance to thermal shock and high load capacity with excellent yield, uniform temperature.

No Limit to Fantasy

Nessun limite alla Fantasia

La FIAT 500: Icona del vero stile Italiano è predisposta come base del forno per arredare la propria pizzeria. Le porte sono apribili e utilizzabili come botola per la legna o deposito. Il veicolo è privo di motore quindi non marciante. Allestito con un forno a legna/gas a volta bassa Napoletano, ha un diametro interno di 120x120 cm ed un ingombro esterno 156x156 cm.

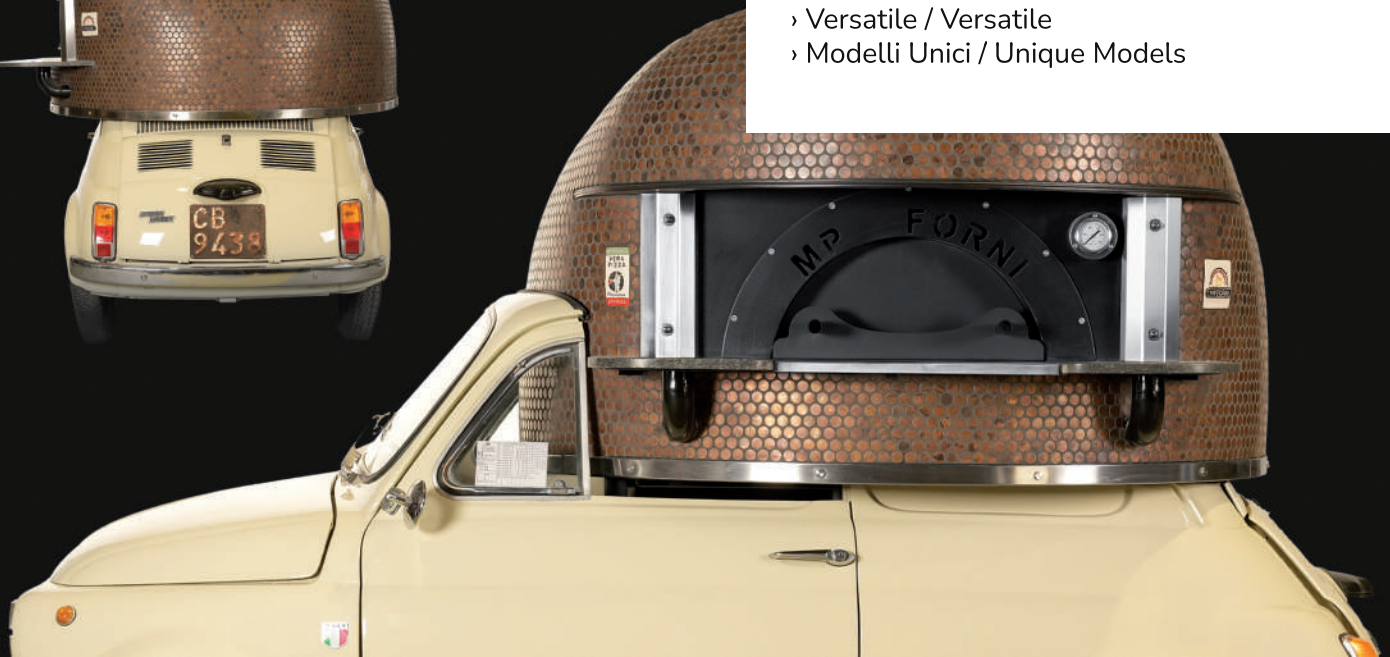
the FIAT 500: An icon of true Italian style, it is set up as an oven base to furnish one's own pizzeria. The doors can be opened and used as a trapdoor for wood or storage. The vehicle has no engine so it is not running. Outfitted with a Neapolitan low vaulted wood/gas oven, it has an inner diameter of 120x120 cm and an outer footprint of 156x156 cm.



It takes the Italian Symbols all over the World
**Porta i Simboli Italiani
in tutto il Mondo**

Plus

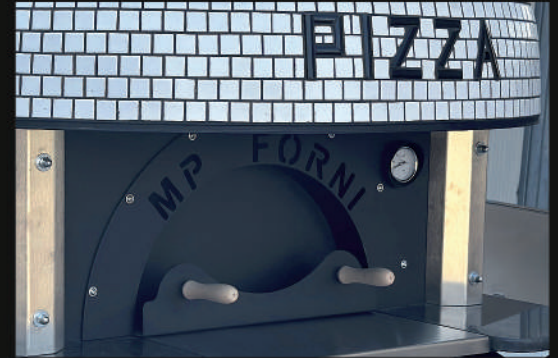
- › Scenografico / Scenic
- › Versatile / Versatile
- › Modelli Unici / Unique Models



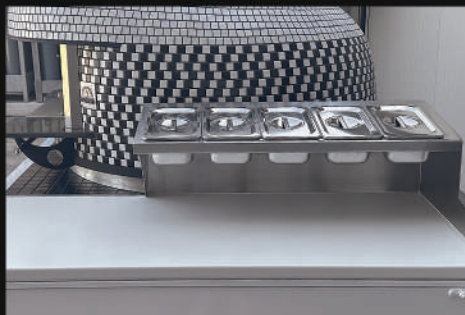


Special Ovens Forni Speciali

Nessun limite alla Fantasia / No Limit to Fantasy



Pure Italian style
Puro stile italiano.



100% MADE IN ITALY | COSTRUITI A MANO / HAND-BUILT | PERSONALIZZABILI / CUSTOMIZABLE | SPEDIZIONE IN TUTTO IL MONDO / WORLDWIDE SHIPPING

Do you want to install an MP Oven on a special vehicle?

Vuoi installare un Forno MP su un mezzo speciale?

scrivi a / write to info@mpforni.it



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