



Static Traditional Oven

# Forno Statico Tradizionale



Forno tradizionale Napoletano, statico, disponibile a legna, gas e ibrido, realizzato in 5 dimensioni, AVPN approved! Caratterizzato dalla cupola in mattoni a curva piana che per irraggiamento il calore generato dalla cotta viene trasmesso direttamente sulle pizze in cottura.

**PLATEA IN BISCOTTO DI SORRENTO:** pietra refrattaria in argilla naturale con ottime proprietà di combustione tipica del territorio napoletano. Il Biscotto di Sorrento permette di immagazzinare una gran quantità di calore e di distribuirlo in maniera omogenea, così da mantenere la temperatura costante. Essendo un materiale con 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.

Disponibile con alimentazione a Legna, Gas o Ibrido.

Traditional Neapolitan oven, static, available in wood, gas and hybrid, made in 5 sizes, AVPN approved! Characterized by the flat-curved brick dome that by radiation the heat generated by the dome is transmitted directly to the pizzas being baked.

**SORRENTO BISCOTTO PLATE:** refractory stone made of natural clay with excellent combustion properties typical of the Neapolitan area. Sorrento Biscuit allows a large amount of heat to be stored and distributed evenly, so that the temperature remains constant. Being a material with high porosity it is subject to higher maintenance.

**REFRACTORY PLATE:** Special shapes made of pressed refractory clay, characterized by excellent resistance to thermal shock and high load-bearing capacity with excellent yield, homogeneous temperature.

Available with Wood, Gas or Hybrid power supply.



## The Classic version of the Neapolitan Oven La Classica versione del Forno Napoletano

For those who are in love with Tradition  
**Per chi è innamorato  
della Tradizione**

Plus

- › Approvato / Approved AVPN
- › Cupola a Curva Piana / Flat Curve Dome
- › Personalizzabile / Customizable





Static Traditional Oven

# Forno Statico Tradizionale



La Classica versione del Forno Napoletano / The Classic version of the Neapolitan Oven



Pure Italian style  
Puro stile italiano.

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

Model Modello	Internal Size Dim. Interne LxP	External Size Dim. Esterne LxPxH	Yield per Cycle Resa per Ciclo	Weight Peso
MP100	100x100 cm	144x158x191 cm	4/5 Pizze/Pizzas	1200 kg
MP110	110x110 cm	154x168x191 cm	5/6 Pizze/Pizzas	1400 kg
MP120	120x120 cm	164x178x192 cm	6/7 Pizze/Pizzas	1700 kg
MP130	130x130 cm	174x188x193 cm	7/8 Pizze/Pizzas	2000 kg
MP140	140x140 cm	184x198x194 cm	8/9 Pizze/Pizzas	2300 kg
MP150	150x150 cm	194x208x194 cm	9/10 Pizze/Pizzas	2600 kg



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