



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## FORNI A LEGNA ROTANTI SU & GIU

**Su&Giu** è il forno rotante per pizzeria più **imitato** nel mondo, l'**unico** forno rotante con l'alzata del piano di cottura, ideato e brevettato dalla **MaranaFORNI**. **Su&Giu** ha rivoluzionato il sistema di cottura della pizza in Italia e nel Mondo.

**Su&Giu** è prodotto in tre modelli: **110, 130, 150**

La legna

Nel forno rotante a legna **Su&Giu** il fuoco si trova laterale alla piastra di cottura, separato da una griglia che divide la zona di combustione da quella di cottura, infatti nel forno a legna rotante **Su&Giu** la legna viene inserita all'interno del forno attraverso una imboccatura posta a lato della bocca delle pizze, senza dover fare passare la legna sul piano di cottura. Questo brevetto MaranaFORNI garantisce alle vostre pizze la **massima pulizia**.

### L'alzata

Il piano di cottura del forno a gas rotante **Su&Giu** si mantiene **sempre in temperatura** grazie al suo movimento di traslazione (su e giù). La piastra rotante si solleva e rimane in prossimità della cupola dove la temperatura è superiore, andando ad assorbire il calore necessario per scaldarsi. Inoltre, l'alzata del piano permette di **cuocere ad altezze intermedie** all'interno del forno utilizzando la temperatura ideale per la miglior cottura delle vostre pizze. Con questo sistema, il piano cottura può mantenersi sempre **caldo utilizzando la stessa fonte di calore utilizzata per la cottura delle pizze**.





Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

### La rotazione

Il piano di cottura del forno a gas **Su&Giu®** è una piastra rotante che, grazie a questa sua caratteristica, **uniforma la temperatura della piastra in ogni suo punto**. Grazie alla rotazione **Su&Giu®** è in grado di cuocere le pizze senza bisogno di intervento del pizzaiolo tra l'infornata e la sfornata e garantisce una **cottura omogenea** ed una **qualità costante**. Mai più pizze rotte o bruciate.



### Il quadro comandi

**Su&Giu** è dotato di un quadro comandi che permette di visualizzare con un semplice colpo d'occhio **la temperatura interna del forno e il tempo di cottura**, che viene stabilito dal pizzaiolo a seconda del proprio impasto e viene quindi memorizzato dal computer che permetterà così di conferire alle pizze una qualità sempre costante. Una pratica levetta posta a lato del quadro comandi consente di **cuocere con il solo movimento di un dito**.



## II TURBO (opzionale)

Il TURBO nel forno a legna **Su&Giu®** è la possibilità di portare le braci in uno scaldino sottopiastra **umentando la produttività** di pizze perché mantiene il piano cottura in temperatura. Il TURBO è un ulteriore sistema per mantenere il piano di cottura in temperatura **senza la necessità di fonti di riscaldamento ausiliarie**, che diventerebbero dispendiose e non del tutto efficaci.

## Produttività, risparmio, tranquillità

**Su&Giu®** è un instancabile **aiutopizzaiolo** che ha i vantaggi: della **produttività** perché permette di cucinare più pizze di un forno tradizionale, nello stesso arco di tempo; del **risparmio** sul personale; della **qualità** perché è una macchina che non ha margini d'errore quindi non può bruciare le pizze; della **tranquillità** perché non c'è bisogno di girare le pizze.