



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

Forni pizza su & giu a gas

Su&Giu è il forno brevettato dalla Marana Forni ed piano di cottura che dal 1992 ha rivoluzionato il sistema di cottura della pizza in Italia e nel mondo. Su&Giu permette di aumentare la qualità del vostro prodotto, risparmiare sul personale ed aumentare la produttività, lavorando in piena tranquillità

Forno rotante a legna **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

Il gas

Nel forno rotante a gas **Su&Giu** il fuoco si trova laterale alla piastra di cottura, ma sempre all'interno del forno. La cottura quindi è diretta. La pizza riceve la fiamma come in un classico forno a legna



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** più pizze rotte o bruciate.



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

ATIS S.r.l. - Via. Pontebbana, 19 - 33098 Valvasone (Pn) - Italy - P.IVA 01633350937

Divisione grandi impianti

Tel.0434/85360 - Fax 0434/85372

www.atis.it - info@atis.it

Divisione sterilizzazione

Tel.0434/858621 - Fax 0434/857991

www.atis.it - info@atis.it



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

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.**



Il TURBO (prossimamente)

Il TURBO nel forno a gas Su&Giu® è la possibilità di mantenere il piano cottura in temperatura grazie ad un bruciatore sottopiastra. 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.

Caratteristiche tecniche del forno per pizza SU&GIU

Le caratteristiche tecniche di Rotoforno sono analoghe: è un forno autoportante con struttura in acciaio

La combustione è a legna a gas e a pellet

Il corpo di cottura composto da inerte refrattario vibrato con resistenza 1250° C

Lo spessore varia da 10 a 15 cm.

Il peso specifico varia da 2800 a 3200 Kg. a metro cubo

L'isolamento può essere costituito da lana di vetro e/o lana di roccia

Il corpo movimenti è formato da box d'acciaio contenente motori e meccanismi atti all'uso, posti all'esterno del corpo cottura

Il corpo comandi è costituito da una consolle programmabile computerizzata con display digitali indicanti tempi, temperatura e funzioni di lavoro

Le caratteristiche del refrattario:

Effetti dannosi verso flora fauna: nulli

Modifiche del prodotto nel tempo sotto l'azione di: calore=nullo - luce=nullo

Rischi d'incendio ed esplosione: nulli

Effetti tossicologici:

- per la pelle=nullo

- per le mucose oculari=nullo

- per le vie respiratorie=nullo

ATIS S.r.l. - Via. Pontebbana, 19 - 33098 Valvasone (Pn) - Italy - P.IVA 01633350937

[Divisione grandi impianti](#)

Tel.0434/85360 - Fax 0434/85372

www.atis.it - info@atis.it

[Divisione sterilizzazione](#)

Tel.0434/858621 - Fax 0434/857991

www.atis.it - info@atis.it



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

- per le cellule sanguigne=nessuno
- in caso di ingestione=nessuno

Caratteristiche elettriche: è necessaria corrente elettrica di 220 volts (50 hz)

- la potenza del motore di rotazione è di kw . 0.13
- la potenza del motore di sollevamento piastra è di Kw. 0.33
- il sollevamento della piastra è oleodinamico

I pesi dei forni corrispondono a:

- Mod. 110 = Kg. 1700 circa
- Mod. 130 = Kg. 1800 circa
- Mod. 150 = Kg. 2000 circa

I vetri sono temperati a 250° esterni

- il vetro è ceramicato
- o shock termico è di 750°

Diametro ottimale della canna fumaria:

- A legna è di cm. 20 (meglio se di cm. 25) per mod. 110 e 130; di cm. 25 per il mod. 150
- A gas il diam. della canna fumaria è di 20 cm
- A pellets il diam. della canna fumaria è di 20 cm

Il tiraggio con camini di Ø inferiori possono essere aiutati da un tiraggio

Nel modello a gas: il bruciatore è ad aria soffiata costante e la regolazione della fiamma è a scala graduata

CONSUMO ESPRESSO IN UNITA' DI MISURA E KW												
LEGNA 3,7 Kw x Kg. - PELLETS 4,9 Kw x Kg - GAS 9,59 Kw x Mq												
FORNO	Cottura						Riscaldamento					
	LEGNA		PELLET		GAS		LEGNA		PELLET		GAS	
	Kg	Kw	Kg	Kw	Mq	Kw	Kg	Kw	Kg	Kw	Mq	Kw
110	4	14,8	2,5	12,3	1,56	15,0	8	29,6	7	34	3,55	34
130	5	18,5	3,5	17,1	1,77	17,0	8	29,6	7	34	3,55	34
150	6	22,2	4,0	19,6	1,98	19,0	8	29,6	7	34	3,55	34

CAPACITÀ PIZZE NEI VARI MODELLI DI SU&GIU E ROTOFORNO	
MODELLO FORNO	Capacità pizze
110	9 pizze di diametro 29 cm
130	14 pizze di diametro 29 cm
150	19 pizze di diametro 29 cm

ATIS S.r.l. - Via. Pontebbana, 19 - 33098 Valvasone (Pn) - Italy - P.IVA 01633350937

Divisione grandi impianti
Tel.0434/85360 - Fax 0434/85372
www.atis.it - info@atis.it

Divisione sterilizzazione
Tel.0434/858621 - Fax 0434/857991
www.atis.it - info@atis.it