

FORNERO

OVEN

PROFESYONEL PİZZA FIRINLARI
ENDÜSTRİYEL PİŞİRME SİSTEMLERİ



Geleneksel Lezzet • Modern Teknoloji • Üstün Performans

2026 ÜRÜN KATALOĞU

www.fornerooven.com | info@fornerooven.com | +90 547 240 42 42

AB TİP İNCELEME SERTİFİKASI

EU TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

2016/426/AB Gaz Yakan Cihazlara Dair Yönetmelik EK III. 1 AB Tip İncelemesi (MODÜL B)
According to 2016/426/EU Gas Appliances Regulation Annex III. 1 EU Type Examination (MODULE B)Sertifika No. : GAR-2674-795901
Certificate No.

PIN Numarası
PIN Number : 2674DR0258

Sertifika Sahibi Adı ve Adresi
Name and Address of Certificate Owner : FORNERO FIRIN MAKİNELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ
TATLİCAK MAH. KONYA EREĞLİ CAD. NO: 45/CE KARATAY/ KONYA

Üretici Adı ve Adresi
Name and Address of Manufacturer : FORNERO FIRIN MAKİNELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ
TATLİCAK MAH. KONYA EREĞLİ CAD. NO: 45/CE KARATAY/ KONYA

Ticari Marka
Trademark : FORNERO

Ürün Tanımı
Product Description : GAZ YAKITLI TAŞ TABANLI PİZZA PİDE LAHMACUN FIRINI
GAS-POWERED STONE-BASED PIZZA PIDE LAHMACUN OVEN

Ürün Tipi/Modeli
Product Type/Model : A1/ MASTER LINE 70, MASTER LINE 90, MASTER LINE 110, MASTER LINE 130,
MASTER LINE 150, MASTER LINE 160, MASTER LINE 180

Gaz Kategorisi
Gas Category : I2H, I2E, I3B, I3B/P, I12H3B/P

Hedef Ülkeler
Destination Countries : AT, BE, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, HR, IE, IT, LT, LV, NL,
NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR

Referans Standart(lar)
Reference Standard(s) : TS EN 203-1:2022+A1:2024, TS EN 203-2-2:2022+A1:2024, TS EN 437:2021

Test Raporu
Test Report : Q-7959-01

Onaylanmış Kuruluş numarası 2674 olan FQC STANDARD yukarıda uygunluk değerlendirmesi için sunulan tipin 2016/426/AB Gaz Yakan Cihazlara Dair Yönetmelik EK III 1 AB Tip İncelemesi gerekliliklerine ve temel emniyet gerekliliklerine uygun olduğunu test raporu ile onaylar. Bu belge üzerinde yazılı olan şartlara tabidir. Ürünün tasarım ve yapısındaki herhangi bir önemli değişiklik bu belgeyi geçersiz kılar. Yönetmeliğe uygun olarak ürünün sorumluluğu imalatçı veya yetkili temsilcisine aittir. Başvuru sahibi onaylanmış tipe uygulanan tüm modifikasyonlar için Onaylanmış Kuruluşu bilgilendirmek zorundadır. The FQC STANDARD, Notified Body number 2674 confirms with the test report that the type presented for conformity assessment above complies with the requirements of the EU Type Inspection and basic safety requirements of Annex III 1 of the Regulation on Gas-Burning Devices 2016/426/EU. This certificate is subject to terms and conditions overleaf. Any significant change in design or construction of the product may render this Certificate invalid. The product liability rests with the manufacturer or his representative in accordance with directive. The applicant must inform the notified body of all modifications to the approved type

Sertifika Yayın Tarihi
Certificate Issue Date : 09.05.2026

Sertifika Geçerlilik Tarihi
Certificate Expiry Date : 08.05.2036



Ömer Faruk KUTLU
Belgelendirme Müdürü
Certification Manager

FQC STANDARD UYGUNLUK DEĞERLENDİRME A.Ş.

C4782

fqcstandard.com.tr
info@fqcstandard.com.tr

0216 255 55 99

İçerenköy Mah. Bahçeleralesi Sk.
No: 43 Kat: 14/A Ataşehir / İSTANBUL

FR.GAR.20 R:06
Sayfa 1 / 2

ÜRÜN MODELLERİ
PRODUCT MODELSGAZ YAKITLI TAŞ TABANLI PİZZA PİDE LAHMACUN FIRINI
GAS-POWERED STONE-BASED PIZZA PIDE LAHMACUN OVEN

TİP Product Type	MODEL Product Model	NOMİNAL GÜÇ(KW) Nom. Heat Input (kW)	TÜKETİM(m³/h) Consumption (m³/h)	TÜKETİM(kg/h) Consumption (kg/h)	GAZ BASINÇLARI Gas Pressure
A1	MASTER LINE 70	18 kW	1,903	1,418	G20-20 mbar G30-30 mbar G30-50 mbar
	MASTER LINE 90	18 kW	1,903	1,418	
	MASTER LINE 110	18 kW	1,903	1,418	
	MASTER LINE 130	25,5 kW	2,696	2,009	
	MASTER LINE 150	25,5 kW	2,696	2,009	
	MASTER LINE 160	25,5 kW	2,696	2,009	
	MASTER LINE 180	25,5 kW	2,696	2,009	



FR.GAR.20 R:06
Sayfa 2 / 2

FORNERO OVEN – WOODLINE

Hibrit Sabit Tabanlı Gazlı Odunlu Profesyonel Taş Tabanlı Fırınlar

- Yüksek Performans • Standart Kalite • Gerçek Taş Fırın Lezzeti**
- Hibrit yakıt sistemi (Gaz + Odun) ile hızlı ısınma ve doğal aroma
 - 0°C – 450°C ayarlanabilir sıcaklık ve bağımsız ısı kontrolü
 - Alt, üst ve iç ısı dengesi ile profesyonel pişirme
 - Turbo hava sirkülasyonu ile fırın içi eşit ısı dağılımı
 - Termostat kontrollü stabil pişirme sistemi
 - Motor tahrikli döner tabla ile homojen ve standart pişirme
 - Çift yönlü dönüş (sağ/sol) ile dengeli ısı maruziyeti
 - Operatör müdahalesini azaltan otomatik sistem
 - Redüktörlü motor ile düşük devir – yüksek tork performansı
 - Ayarlanabilir dönüş hızı ve stabil çalışma
 - Isıdan izole edilmiş uzun ömürlü mekanik sistem
 - 5 cm refrakter döner taban taşı ile güçlü ısı depolama
 - 10 cm ateş beton kubbe ile maksimum ısı verimi
 - Çelik hasır ile güçlendirilmiş uzun ömürlü yapı
 - Atık yönlendirme sistemi ile temiz ve hijyenik kullanım
 - Döner tabla altı tahliye yapısı ile kolay bakım
 - 150 kg/m³ taş yünü izolasyon (1250°C dayanım)
 - Yüksek enerji verimliliği ve minimum ısı kaybı
 - Tam otomatik ateşleme ve güvenlik sistemleri
 - A1 sınıfı gaz yanma sistemi ile güvenli kullanım
 - CE sertifikalı üretim
 - Endüstriyel kullanım için güçlendirilmiş gövde
 - Modüler yapı ve kolay kurulum



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapasite (adet/saat)	Kalori	Harcanan	Odun Tük.
FNR.WODL-70	Ø70	Ø125	Ø20	200-250	600	2-3/120	20.000	14.700	5 kg
FNR.WODL-90	Ø90	Ø165	Ø20	200-250	800	3-4 /200	25.000	17.640	6 kg
FNR.WODL-110	Ø110	Ø185	Ø30	200-250	1000	5-6/280	27.000	19.110	6,5 kg
FNR.WODL-130	Ø130	Ø205	Ø30	200-250	1300	7-9/360	30.000	20.580	7 kg
FNR.WODL-160	Ø160	Ø215	Ø30	200-250	1800	10-15/480	35.000	24.990	8,5 kg
FNR.WODL-180	Ø180	Ø230	Ø30	200-250	2250	18-25/600	38.000	26.460	9 kg

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Ahşap Akustik Görünümlü Kaplama	Modern ve rustik konsept tasarım		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

FORNERO OVEN – ROT-WOODLINE

Hibrit Döner Tabanlı Gazlı Odunlu Profesyonel Taş Tabanlı Fırınlr

Yüksek Performans • Gerçek Taş Fırın Lezzeti • Standart Kalite

- Hibrit yakıt sistemi (Gaz + Odun), hızlı ısınma ile doğal taş fırın aromasını bir arada sunar.
- Gaz sistemi, kontrollü ve güçlü ısı üretimi sağlar.
- Odun yakma haznesi, pizzaya otantik aroma ve geleneksel lezzet kazandırır.
- 0°C – 450°C ayarlanabilir sıcaklık aralığı, farklı pizza türleri ve hamur yapıları için optimum pişirme koşulları sunar.
- Bağımsız ısı kontrol sistemi, gaz ve odun sistemlerinin hassas yönetimini sağlar.
- Alt, üst ve iç ısı kombinasyonu, profesyonel pişirme performansı oluşturur.
- Termostat kontrollü ısı yönetimi, stabil ve kontrollü pişirme süreci sağlar.
- Turbo hava sirkülasyon sistemi, fırın içerisinde her noktada eşit ısı dağılımı oluşturur.
- Dijital sıcaklık göstergeleri, taş tabanı ve iç hazne sıcaklığının ayrı ayrı izlenmesini sağlar.
- Sabit refrakter taş taban, yüksek ısı depolama kapasitesi ile dengeli pişirme yüzeyi sunar.
- Alttan ısı destekli yapı, peş peşe pişirimlerde taban sıcaklığının düşmesini önler.
- Yoğun kullanımda standart kalite, her üründe aynı pişirme performansını sağlar.
- Manuel pişirme kontrolüne uygun yapı, geleneksel pizza üretiminde maksimum kontrol sunar.
- 5 cm kalınlığında refrakter taş taban, homojen ısı dağılımı ile güçlü taban pişirme sağlar.
- 10 cm kalınlığında refrakter ateş betonu kubbe, yüksek termal kütle ile maksimum ısı muhafazası sağlar.
- Çelik hasır ile güçlendirilmiş kubbe yapısı, uzun ömürlü ve yüksek sıcaklığa dayanıklı kullanım sunar.
- Optimize edilmiş kubbe geometrisi, üstten ve yandan gelen ısıyı dengeli şekilde yönlendirir.
- Taban çevresi tahliye sistemi, un, hamur ve yağ kalıntılarının kontrollü şekilde alt bölüme aktarılmasını sağlar.
- Hijyenik atık toplama sistemi, temizlik ve bakım süreçlerini kolaylaştırır.
- Tam otomatik ateşleme ve yanma kontrol sistemi, güvenli ve kullanıcı dostu çalışma sağlar.
- Gelişmiş alarm ve emniyet sistemi, işletme güvenliğini maksimum seviyede tutar.
- A1 sınıfı atmosferik gaz yanma sistemi, davlumbaz altında güvenli kullanım sağlar.
- 150 kg/m³ yoğunlukta taş yünü izolasyon, minimum ısı kaybı ve yüksek enerji verimliliği sunar.
- 1250°C sıcaklık dayanımı, yoğun profesyonel kullanıma uygundur.
- Tek kapaklı yalıtımlı yapı, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir.
- Güçlendirilmiş endüstriyel gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü performans sağlar.
- CE sertifikalı üretim, Avrupa kalite ve güvenlik standartlarına tam uyumludur.
- Modüler ve demonte sistem, dar alanlarda kolay taşıma ve sahada hızlı kurulum avantajı sunar.
- Döner poliamid tekerlek sistemi, kolay hareket ve konumlandırma imkânı sağlar.



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapasite (adet/saat)	Kalori	Harcanan	Odun Tük.	
ROT-FNR.WODL-70	Ø70	Ø125	Ø20	200-250	600	2-3/120	20.000	14.700	5 kg	
ROT-FNR.WODL -90	Ø90	Ø145	Ø20	200-250	800	3-4 /200	25.000	17.640	6 kg	
ROT-FNR.WODL -110	Ø110	Ø165	Ø30	200-250	1000	5-6/280	27.000	19.110	6,5 kg	
ROT-FNR.WODL -130	Ø130	Ø185	Ø30	200-250	1300	7-9/360	30.000	20.580	7 kg	
ROT-FNR.WODL 160	Ø160	Ø215	Ø30	200-250	1800	10-15/480	35.000	24.990	8,5 kg	
ROT-FNR.WODL -180	Ø180	Ø230	Ø30	200-250	2250	18-25/600	38.000	26.460	9 kg	

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Ahşap Görünümlü Kaplama	Modern ve rustik konsept tasarım		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

**FORNERO -MASTERLINE
SABİT TABANLI
GAZLI PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR**

- Yüksek performanslı gaz yakıt sistemi ile hızlı, kontrollü ve verimli ısı üretimi
- 0°C – 450°C ayarlanabilir sıcaklık aralığı ile hassas pişirme kontrolü
- Alt ısı, üst ısı ve iç ısı kombinasyonu ile homojen pişirme performansı
- Termostat kontrollü stabil ısı yönetimi ile standart kalite
- Turbo hava sirkülasyon sistemi ile fırın içi eşit ısı dağılımı
- Dijital sıcaklık göstergeleri ile taş tabanı ve iç hazne sıcaklık takibi
- Sabit refrakter taban sistemi ile dengeli pişirme yüzeyi
- Alttan ısı destekli yapı ile peş peşe pişirimlerde taban sıcaklığı düşmez
- 5 cm kalınlığında refrakter ateş tuğlası taban taşı
- 10cm çelik hasır takviyeli refrakter ateş betonu kubbe
- Yüksek termal kütle ile uzun süreli ısı muhafazası
- Taban çevresi atık tahliye sistemi ile kolay temizlik ve hijyen
- Tam otomatik ateşleme ve yanma kontrol sistemi
- Gelişmiş alarm ve emniyet sistemleri
- A1 sınıfı atmosferik gaz yanma sistemi ile güvenli kullanım
- 150 kg/m³ taş yünü izolasyon
- 1250°C sıcaklık dayanımı
- Tek kapaklı yalıtımlı gövde ile minimum ısı kaybı
- CE sertifikalı üretim standardı
- Modüler ve demonte kurulum sistemi
- Döner poliamid tekerlek sistemi ile kolay taşıma



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapasite (adet/saat)	kW
FNR.MSL--70	Ø70	Ø125	Ø20	200-250	600	2-3/120	13
FNR.MSL- -90	Ø90	Ø145	Ø20	200-250	800	3-4 /200	13
FNR.MSL- -110	Ø110	Ø165	Ø30	200-250	1000	5-6/280	13
FNR.MSL- 130	Ø130	Ø185	Ø30	200-250	1300	7-9/360	27
FNR.MSL- 160	Ø160	Ø215	Ø30	200-250	1800	10-15/480	27
FNR.MSL-180	Ø180	Ø230	Ø30	200-250	2250	18-25/600	27

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Ahşap Görünümlü Kaplama	Modern ve rustik konsept tasarım		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

**FORNERO -ROTMASTERLINE
GAZLI PROFESYONEL DÖNER TAŞ TABANLI FIRINLAR**

Gazlı Döner Taş Tabanlı Pizza Fırını

- Yüksek performanslı gaz yakıt sistemi ile hızlı, kontrollü ve verimli ısı üretimi
- 0°C – 450°C ayarlanabilir sıcaklık aralığı ile hassas pişirme kontrolü
- Alt ısı, üst ısı ve iç ısı kombinasyonu ile homojen pişirme performansı
- Termostat kontrollü stabil ısı yönetimi ile sürekli standart kalite
- Turbo hava sirkülasyon sistemi ile fırın içi eşit ısı dağılımı
- Dijital sıcaklık göstergeleri ile taş tabanı ve iç hazne sıcaklık takibi
- Motor tahrikli döner tabla sistemi ile sürekli ve homojen pişirme
- Sağ / sol çift yönlü dönüş sistemi ile dengeli ısı maruziyeti
- Operatör müdahalesini azaltan otomatik pişirme sistemi
- Redüktörlü motor sistemi ile düşük devir – yüksek tork performansı
- Ayarlanabilir dönüş hızı ile farklı ürünlere uyum
- Merkezi tahrik sistemi ile dengeli yük dağılımı
- Isıdan izole edilmiş alt sürüş sistemi ile uzun ömürlü mekanik yapı
- 5 cm kalınlığında refrakter döner tabla taşı
- Yüksek ısı depolama kapasitesi ile taban sıcaklığını koruyan yapı
- 10 cm çelik hasır takviyeli refrakter ateş betonu kubbe
- Yüksek termal kütle ile stabil sıcaklık performansı
- Tabla altı atık yönlendirme ve tahliye sistemi
- Kolay bakım ve hijyenik temizlik yapısı
- Tam otomatik ateşleme ve yanma kontrol sistemi
- Gelişmiş alarm ve emniyet sistemleri
- A1 sınıfı atmosferik gaz yanma sistemi
- 150 kg/m³ taş yünü izolasyon
- 1250°C sıcaklık dayanımı
- Tek kapaklı yalıtımlı gövde ile minimum ısı kaybı
- CE sertifikalı üretim standardı
- Modüler ve demonte kurulum sistemi
- Döner poliamid tekerlek sistemi ile kolay taşıma



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapasite (adet/saat)	Kapasite (adet/saat)	kW
ROT FNR.MSL -70	Ø70	Ø125	Ø20	200-250	600	2-3/120	2-3/120	27
ROT FNR.MSL -90	Ø90	Ø145	Ø20	200-250	800	3-4 /200	3-4 /200	27
ROT FNR.MSL -110	Ø110	Ø165	Ø30	200-250	1000	5-6/280	5-6/280	27
ROT FNR.MSL -130	Ø130	Ø185	Ø30	200-250	1300	7-9/360	7-9/360	27
ROT FNR.MSL- 160	Ø160	Ø215	Ø30	200-250	1800	10-15/480	10-15/480	27
ROT FNR.MSL -180	Ø180	Ø230	Ø30	200-250	2250	18-25/600	18-25/600	27

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Ahşap Görünümlü Kaplama	Modern ve rustik konsept tasarım		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

FORNERO - ROYALWOOD
ODUNLU PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR

Geleneksel Lezzet • Napoli Performansı • Profesyonel Üretim

- Doğrudan odun ateşi ile çalışan profesyonel yanma sistemi, doğal ve yoğun ısı üretimi sağlayarak geleneksel taş fırın lezzeti sunar.
- Sol tarafta konumlandırılmış özel odun yanma haznesi, alt yanma sistemlerinden farklı olarak ısının merkezi noktaya daha kontrollü aktarılmasını sağlar.
- 45° açılı özel ısı yönlendirme geometrisi, yanma haznesinden çıkan ısının kubbe merkezine dengeli şekilde yönlendirilmesini sağlar.
- Kubbe içerisinde homojen ısı sirkülasyonu, pişirme alanının her noktasında eşit sıcaklık oluşturur.
- Napoli pizza standartlarına uygun özel kubbe geometrisi, hızlı kabarma, ideal cornicione gelişimi ve leopar desen pişirme sonucu sağlar.
- 15 cm kalınlığında yüksek dayanımlı ateş betonu kubbe, yüksek termal kütle ile uzun süre sıcaklık muhafazası sağlar.
- Çelik hasır ile güçlendirilmiş kubbe yapısı, uzun ömürlü ve yoğun kullanıma uygun dayanıklılık sunar.
- 10 cm kalınlığında yüksek yoğunluklu ateş tuğlası taban, yüksek ısı depolama kapasitesi ile stabil taban pişirme performansı sağlar.
- Taban altında özel ısı tahliye ve dengeleme sistemi, peş peşe pişirimlerde taban sıcaklığının düşmesini önler.
- Yoğun sipariş saatlerinde stabil taban sıcaklığı, seri üretimde standart kalite sunar.
- Yardımcı hava destek fan sistemi, odunların hızlı harclanmasını ve güçlü yanma performansını destekler.
- Kontrollü oksijen desteği, kısa sürede yüksek sıcaklığa ulaşılmasını sağlar.
- Yoğun servis saatlerinde daha kısa pişirim süresi, restoran ve pizzacılar için yüksek verimlilik oluşturur.
- Stabil yüksek sıcaklık performansı, Napoli tipi hızlı pişirme için idealdir.
- Entegre kül çekme ve kül toplama haznesi, hijyenik kullanım ve hızlı bakım imkânı sunar.
- Kullanım sonrası hızlı kül tahliyesi, temizlik süreçlerini kolaylaştırır.
- 150 kg/m³ yoğunlukta taş yünü izolasyon, ısı kaybını minimum seviyeye indirir.
- 1250°C sıcaklık dayanımı, yoğun profesyonel kullanıma uygundur.
- Dış gövde güvenliği, dış yüzeylerde aşırı ısınmayı önler.
- Güçlendirilmiş endüstriyel gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü performans sağlar.
- Yüksek taşıma kapasiteli tekerlek sistemi, kolay taşıma ve konumlandırma sağlar.
- Bahçe, teras, villa, workshop ve profesyonel mutfak kullanımı için ideal tasarım sunar.
- Modüler ve demonte sistem yapısı, dar alanlarda parçalı taşıma ve yerinde kurulum avantajı sağlar.
- Kolay sevkiyat ve yeniden konumlandırma imkânı, proje bazlı kullanımlar için esneklik sunar.



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapasite (adet/saat)	Kalori	Harcanan	Odun Tük.	
FNR.RYLW-70	Ø70	Ø125	Ø20	200-250	600	2-3/120	20.000	14.700	5 kg	
FNR.RYLW -90	Ø90	Ø145	Ø20	200-250	800	3-4 /200	25.000	17.640	6 kg	
FNR.RYLW -110	Ø110	Ø165	Ø30	200-250	1000	5-6/280	27.000	19.110	6,5 kg	
FNR.RYLW -130	Ø130	Ø185	Ø30	200-250	1300	7-9/360	30.000	20.580	7 kg	
FNR.RYLW- 160	Ø160	Ø215	Ø30	200-250	1800	10-15/480	35.000	24.990	8,5 kg	
FNR.RYLW -180	Ø180	Ø230	Ø30	200-250	2250	18-25/600	38.000	26.460	9 kg	

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaiik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Ahşap Görünümlü Kaplama	Modern ve rustik konsept tasarım		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

FORNERO- THERMOLINE ELEKTRİKLİ PROFESYONEL SABİT TAŞ TABANLI FIRINLAR

Sabit Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını – Teknik Madde Açıklaması

Stabil Isı • Düşük Enerji Tüketimi • Profesyonel Pişirme

- Elektrikli ısıtma sistemi, stabil, dengeli ve verimli pişirme performansı sağlar.
- 0°C – 450°C ayarlanabilir sıcaklık aralığı, farklı pizza türleri ve pişirme teknikleri için maksimum esneklik sunar.
- Bağımsız alt ve üst rezistans kontrol sistemi, taban ve üst yüzey pişirme dengesini ayrı ayrı optimize eder.
- Gelişmiş sıcaklık kontrol sistemi, fırın içerisindeki ısının stabil kalmasını sağlar.
- Profesyonel sıcaklık göstergeleri, hassas ve kontrollü pişirme takibi sunar.
- Refrakter taş taban, yüksek ısı depolama kapasitesi ile dengeli ve çıtır taban performansı sağlar.
- Homojen ısı dağılımı, pizzanın her noktasında standart kalite oluşturur.
- Yüksek termal kütle, sıcaklık dalgalanmalarını minimum seviyeye indirir.
- Refrakter taş kubbe (ateş betonu), ısıyı depolayarak kontrollü şekilde geri yayar.
- Düşük ısı iletkenliğine sahip kubbe yapısı, sıcaklığın uzun süre korunmasını sağlar.
- Taş kubbe sayesinde düşük enerji tüketimi, klasik metal sistemlere göre daha yüksek verimlilik sunar.
- Kubbe içi ısı yansıma sistemi, ürünün üst yüzeyinde dengeli pişirme sağlar.
- Kapalı tek kapaklı tasarım, minimum ısı kaybı ve maksimum enerji verimliliği sağlar.
- 150 kg/m³ yoğunlukta taş yünü izolasyon, ısının uzun süre korunmasını destekler.
- 1250°C sıcaklık dayanımı, yoğun profesyonel kullanıma uygundur.
- Optimize edilmiş ısı dağılım teknolojisi, fırın içerisinde her noktada eşit sıcaklık oluşturur.
- Endüstriyel kullanım için sağlam gövde yapısı, yoğun çalışma koşullarında uzun ömürlü performans sunar.
- Hijyenik paslanmaz çelik yüzeyler, kolay temizlik ve yüksek dayanıklılık sağlar.
- Ergonomik kapak ve kullanım tasarımı, yoğun servis saatlerinde pratik kullanım sunar.
- CE sertifikalı üretim, Avrupa kalite ve güvenlik standartlarına tam uyumludur.
- Kompakt gövde yapısı, profesyonel mutfaklarda alan tasarrufu sağlar.
- Modüler ve demonte sistem, hızlı taşıma ve sahada kurulum avantajı sunar.
- Yüksek taşıma kapasiteli tekerlek sistemi, kolay hareket ve konumlandırma sağlar.



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapasite (adet/saat)	Kalori	Harcanan	kW	
FNR.TML-ELK-70	Ø70	Ø125	Ø20	200-250	600	2-3/120	20.000	14.700	8	
FNR.TML-ELK-90	Ø90	Ø145	Ø20	200-250	800	3-4 /200	25.000	17.640	12	
FNR.TML-ELK-110	Ø110	Ø165	Ø30	200-250	1000	5-6/280	27.000	19.110	14	
FNR.TML-ELK-130	Ø130	Ø185	Ø30	200-250	1300	7-9/360	30.000	20.580	16	
FNR.TML-ELK-160	Ø160	Ø215	Ø30	200-250	1800	10-15/480	35.000	24.990	18	
FNR.TML-ELK180	Ø180	Ø230	Ø30	200-250	2250	18-25/600	38.000	26.460	20	

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Ahşap Görünümlü Kaplama	Modern ve rustik konsept tasarım		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

FORNERO -ROTHERMOLINE ELEKTRİKLİ PROFESYONEL SABİT TAŞ TABANLI FIRINLAR

Döner Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını – Detaylı Teknik Maddeler

Endüstriyel Performans • Stabil Termal Kontrol • Sürekli Üretim

• Besleme Gerilimi: 380V AC / 50-60 Hz / 3 Faz endüstriyel enerji altyapısına uygun çalışma sistemi

• Maksimum Çalışma Sıcaklığı: 450°C sürekli stabil operasyon sıcaklığı

• Isıtma Sistemi: Üst ve alt bölgede bağımsız kontrol edilebilen yüksek yoğunluklu krom-nikel rezistans grubu

• Alt Rezistans Grubu: Refrakter taş tabanı doğrudan besleyen yüksek watt yoğunluklu rezistans sistemi

• Üst Rezistans Grubu: Kubbe içi radyasyon ısısı oluşturarak ürün üst yüzeyinde dengeli pişirme sağlar

• PID / Termostat Kontrollü Isı Yönetimi: Hassas sıcaklık sapma toleransı ile stabil pişirme performansı

• Rezistans Koruma Kalkanı: Mekanik darbe, yağ, un ve hamur partiküllerine karşı metal muhafaza sistemi

• Aşırı Isınma Termik Koruma: Rezistans grubunu yüksek sıcaklık yüklenmesine karşı otomatik devre koruması

• Kısa Devre Koruma: Elektrik paneli içerisinde sigorta ve termik röle destekli güvenlik sistemi

• Aşırı Yük Koruma: Faz dengesizliği ve yüksek akım çekişine karşı sistem güvenliği

• Döner Tabla Tahrik Sistemi: Redüktörlü motor destekli düşük devir / yüksek tork sürüş mekanizması

• Motor Gücü: Endüstriyel redüktörlü motor ile sürekli yük altında stabil dönüş performansı

• Dönüş Sistemi: Sağ / sol çift yönlü kontrollü tabla dönüşü

• Ayarlanabilir Tabla Devri: Ürün tipine göre optimize edilebilir dönüş hızı

• Merkezi Yük Dağılımı: Tabla eksen merkezinde dengeli tork aktarımı

• Düşük Vibrasyonlu Mekanik Sistem: Eksen kaçıklığını minimize eden yataklama ve rulman yapısı

• Tabla Taşı: 5 cm yüksek yoğunluklu ateş tuğlası / refrakter taş döner taban

• Termal Kütle Kapasitesi: Uzun süre stabil taban sıcaklığı sağlayan yüksek ısı depolama yapısı

• Kubbe Yapısı: Refrakter ateş betonu taş kubbe sistemi

• Kubbe Termal Yansıtma: Radyasyon ısısını kontrollü geri yayararak homojen pişirme sağlar

• Çok Katmanlı İzolasyon: 150 kg/m³ taş yünü + dış gövde izolasyon katmanı

• İzolasyon Dayanımı: 1250°C termal dayanım

• Dış Yüzey Koruma: Yüzey sıcaklığını minimize eden endüstriyel izolasyon gövdesi

• Enerji Verimliliği: Düşük ısı kaybı sayesinde optimum kW tüketimi

• Sıcaklık Koruma: Fırın kapandıktan sonra uzun süre sıcak kalma özelliği

• Gövde Yapısı: Endüstriyel paslanmaz çelik şase ve güçlendirilmiş taşıyıcı sistem

• Kurulum Yapısı: Modüler ve demonte montaj sistemi

• Kullanım Alanı: Restoran, pizzacı, zincir mutfak, otel ve endüstriyel üretim alanları



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapasite (adet/saat)	Kalori	Harcanan	kW	
ROT.FNR.TML-ELK-70	Ø70	Ø125	Ø20	200-250	600	2-3/120	20.000	14.700	8	
FNR.RYLW- -90	Ø90	Ø145	Ø20	200-250	800	3-4 /200	25.000	17.640	12	
ROT.FNR.TML-ELK-110	Ø110	Ø165	Ø30	200-250	1000	5-6/280	27.000	19.110	14	
ROT.FNR.TML-ELK-130	Ø130	Ø185	Ø30	200-250	1300	7-9/360	30.000	20.580	16	
ROT.FNR.TML-ELK-160	Ø160	Ø215	Ø30	200-250	1800	10-15/480	35.000	24.990	18	
ROT.FNR.TML-ELK-180	Ø180	Ø230	Ø30	200-250	2250	18-25/600	38.000	26.460	20	

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaiik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Ahşap Görünümlü Kaplama	Modern ve rustik konsept tasarım		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

FORNERO-NAJE – TÜNEL GAZLI PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR

Gazlı Tünel Tipi Pizza Fırınları

- Tünel tip pişirme haznesi, fırın içerisinde uzun ve dengeli bir ısı alanı oluşturarak pizzaların homojen şekilde pişmesini sağlar.
- Yüksek verimli gaz brülör sistemi, kısa sürede yüksek sıcaklığa ulaşarak stabil ve güçlü pişirme performansı sunar.
- 0°C – 500°C arasında ayarlanabilir geniş sıcaklık aralığı, farklı pizza türleri ve hamur yapıları için ideal pişirme koşulları oluşturur.
- A1 sınıfı atmosferik gaz sistemi, profesyonel mutfaklarda güvenli ve verimli kullanım için tasarlanmıştır.
- Bağımsız alt ve üst ısı kontrol sistemi, pizzanın üst ve alt yüzeyinin dengeli şekilde pişmesini sağlar.
- Refrakter taş taban, pizzanın tabanının çıtır ve homojen şekilde pişirilmesine yardımcı olur.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı taş kubbe yapısı, fırın içindeki ısıнын dengeli şekilde dağılmasını sağlar.
- Optimize edilmiş gaz yanma sistemi, düşük gaz tüketimi ile yüksek pişirme performansı oluşturur.
- 150 kg/m³ yoğunluk ve 1250°C sıcaklık dayanımına sahip taş yünü izolasyon, fırın içindeki ısıнын uzun süre korunmasına yardımcı olur.
- Yüksek termal kütleye sahip yapı, sıcaklığın stabil kalmasını sağlayarak daha verimli pişirme performansı sunar.
- Tek kapaklı yalıtımlı fırın sistemi, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir.
- Profesyonel baca sistemi, yanma gazlarının güvenli şekilde tahliye edilmesini sağlar.
- CE sertifikalı üretim standardı, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite kriterlerine uygun üretim sağlar.
- Modüler demonte kurulum sistemi, dar alanlarda kolay taşınma ve sahada montaj avantajı sunar.
- Endüstriyel kullanım için güçlendirilmiş gövde yapısı, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü kullanım sağlar



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapasite (adet/saat)	kW	
FNR.NAJE-TG75	75x100cm	130X105cm	Ø20	200–250	600	/120	16-18 kW 20-24 kW	
FNR.NAJE-TG125	100X125cm	155 X130cm	Ø20	200–250	800	200	16-18 kW 20-24 kW	

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

FORNERO TÜNEL FIRIN SERİSİ ELEKTRİKLİ PROFESYONEL TAŞ TABANLI FIRINLAR

- Tünel tip pişirme haznesi, fırın içerisinde uzun ve dengeli ısı alanı oluşturarak pizzaların homojen şekilde pişmesini sağlar.
- Yüksek performanslı elektrikli ısıtma sistemi, kısa sürede çalışma sıcaklığına ulaşarak hızlı ve stabil pişirme performansı sunar.
- 0°C –500°C arasında ayarlanabilir sıcaklık aralığı, farklı pizza türleri için ideal pişirme koşulları sağlar.
- Bağımsız üst ve alt rezistans kontrol sistemi, pizzanın üst ve alt yüzeyinin dengeli şekilde pişirilmesine imkân tanır.
- Geniş tünel pişirme alanı, aynı anda birden fazla pizza hazırlanmasına olanak sağlayarak üretim kapasitesini artırır.
- Refrakter taş taban, pizzanın tabanının çıtır ve dengeli şekilde pişmesini sağlar.
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı kubbe yapısı, ısıнын fırın içerisinde eşit şekilde dağılımına yardımcı olur.
- Optimize edilmiş ısı dağılım sistemi, fırın içerisindeki sıcaklığın stabil ve dengeli kalmasını sağlar.
- Yüksek yoğunluklu izolasyon sistemi, fırın içindeki ısıнын korunmasını sağlayarak enerji verimliliğini artırır.
- Tek kapaklı pişirme sistemi, pişirme sırasında ısı kaybını minimum seviyeye indirir.
- Profesyonel sıcaklık kontrol sistemi, pişirme sıcaklığının hassas şekilde ayarlanmasına imkân tanır.
- Paslanmaz çelik gövde yapısı, hijyenik ve dayanıklı kullanım sağlar.
- CE sertifikalı üretim standardı, Avrupa Birliği güvenlik ve kalite kriterlerine uygun üretim sağlar.
- Modüler demonte kurulum sistemi, dar alanlarda kolay taşınma ve sahada montaj avantajı sunar.
- Endüstriyel kullanım için tasarlanmış sağlam yapı, yoğun işletme koşullarında uzun ömürlü kullanım sağlar.



Model	İç Çap	Dış Çap	Baca	Yükseklik	Ağırlık	Kapı Ölçüsü	Kapasite (adet/saat)	kW	
FNR.NAJE-ELEC75	75x100cm	130X105cm	Ø20	200-250	600	67 × 30 cm	120	8	
FNR.NAJE-ELEC125	100X125cm	155 X130cm	Ø20	200-250	800	67 × 30 cm	200	12	

Dış Kaplama Seçeneği	Açıklama		Tasarım Değişikliği
Mozaik	Premium dekoratif dış yüzey kaplama		Uygulanabilir
Kırık Seramik Kaplama	Özel dekoratif seramik uygulama		Uygulanabilir
Sıva Kaplama	Klasik Napoli ve kubbe tipi görünüm		Uygulanabilir
Standart Boyalı Yüzey			Uygulanabilir

FORNERO-PROTAN- GAZLI TANDIR OCAĞI
ANADOLUNUN LEZZETİ YENİ TEKNOLOJİYLE BULUŞTU

Geleneksel Lezzet • Güçlü Yanma • Profesyonel Kullanım

- Yakıt Sistemi: Doğal gaz (NG) ve LPG uyumlu endüstriyel gaz brülör sistemi
- Yüksek verimli gaz brülör teknolojisi ile hızlı ısınma ve stabil yanma performansı
- Kısa sürede çalışma sıcaklığına ulaşan hızlı ateşleme sistemi
- Homojen alev ve ısı akışı sağlayan iç hazne yanma geometrisi
- İç haznede dengeli sıcaklık dağılımı ile standart pişirme kalitesi
- Bağımsız alev kontrol sistemi ile hassas ısı ayarı
- Kademeli alev gücü ayarı ile farklı ürünlere uygun pişirme esnekliği
- Yakıt tasarrufu sağlayan optimize yanma kontrolü

- Alev emniyet sensörü ile güvenli kullanım
- Otomatik gaz kesme ventili
- Termal koruma sistemi ile maksimum sıcaklık kontrolü
- Alev sönme durumunda otomatik güvenlik moduna geçiş
- Aşırı ısınma koruma sistemi
- Gaz kesilmesi durumunda otomatik emniyet sistemi
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı refrakter iç gövde yapısı
- 10 cm kalınlığında ateş tuğlası tandır taşı
- Yüksek termal kütle ile uzun süreli ısı muhafazası
- Peş peşe pişirimlerde sıcaklık düşüşünü önleyen yapı
- 14 cm toplam gövde kalınlığı
- Taş yünü izolasyon sistemi ile maksimum ısı muhafazası
- Dış yüzey güvenliğini sağlayan çok katmanlı izolasyon
- Ergonomik ürün yerleştirme ve pişirme kontrol tasarımı
- Mozaik veya paslanmaz çelik dış kaplama seçenekleri
- Estetik ve uzun ömürlü dış yüzey yapısı
- Güçlendirilmiş endüstriyel dış gövde sistemi
- Döner tekerlek sistemi ile kolay taşıma ve konumlandırma
- Restoran, otel, villa ve açık alan kullanımı için ideal çözüm
- CE sertifikalı üretim standardı
- Profesyonel kullanım için güvenlik ve kalite normlarına tam uyumluluk



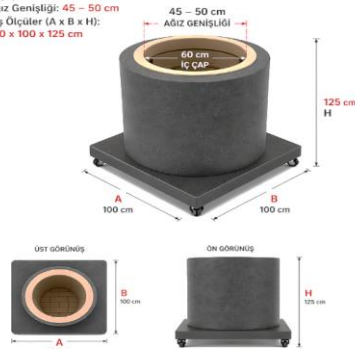
MODEL	GAZLI TANDIR (kW)	KALORİ (kcal)	ELEKTRİKLİ TANDIR (kW)	İÇ ÇAP	YÜKSEK LİK	AĞIRLIK (kg)	KAPAK GENİŞLİĞİ	SAATLİK ODUN TÜKETİMİ
PROTAN-60 ET	6.3	5.400 kcal	10	Ø60 cm	125 cm	400	50 cm	5 kg/saat
PROTAN-80 ET	11.6	10.000 kcal	12	Ø80 cm	125 cm	500	60 cm	6 kg/saat
PROTAN-60 LAVAŞ	6.3	5.400 kcal	10	Ø60 cm	120 cm	400	50 cm	5 kg/saat
PROTAN-80 LAVAŞ	11.6	10.000 kcal	8	Ø80 cm	120 cm	500	60 cm	7 kg/saat

TANDIR TEKNİK ÖLÇÜLERİ



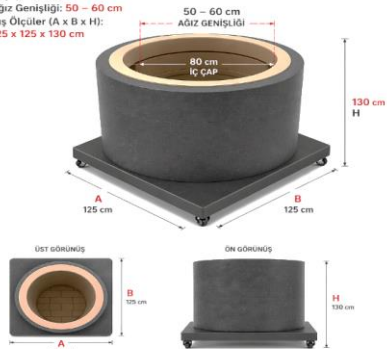
MODEL 60

- İç Çap: 60 cm
- Ağız Geniliği: 45 – 50 cm
- Dış Ölçüler (A x B x H): 100 x 100 x 125 cm



MODEL 80

- İç Çap: 80 cm
- Ağız Geniliği: 50 – 60 cm
- Dış Ölçüler (A x B x H): 125 x 125 x 130 cm



FORNERO-PROTAN- ODUNLU TANDIR OCAĞI
ANADOLUNUN LEZZETİ YENİ TEKNOLOJİYLE BULUŞTU

Geleneksel Lezzet • Modern Teknoloji • Profesyonel Performans

- Besleme Gerilimi: 380V AC / 50-60 Hz / 3 Faz endüstriyel enerji altyapısı
- Isıtma Sistemi: Yüksek verimli krom-nikel endüstriyel rezistans grubu
- Bağımsız rezistans kontrol sistemi ile ayrı ayrı bölgesel ısı yönetimi
- Çok bölgeli ısı kontrol teknolojisi ile ihtiyaç duyulan alanların bağımsız çalıştırılması
- Enerji tasarrufu sağlayan kontrollü güç yönetim sistemi
- Hızlı devreye giren ısıtma sistemi ile kısa sürede çalışma sıcaklığına ulaşım
- Homojen ısı dağılımı sağlayan iç hazne rezistans yerleşimi
- Yoğun kullanımda stabil sıcaklık performansı
- Yüksek sıcaklık koruma sensörü
- Termal emniyet sistemi ile otomatik koruma modu
- Rezistans aşırı ısınma koruma sistemi ile uzun ömürlü kullanım
- Kısa devre koruma sistemi
- Aşırı yük koruma sistemi
- Refrakter iç gövde yapısı ile yüksek sıcaklık dayanımı
- 10 cm kalınlığında ateş tuğlası tandır taşı
- Yüksek termal kütle ile uzun süreli ısı muhafazası
- Peş peşe pişirimlerde sıcaklık düşüşünü önleyen yapı
- 14 cm toplam gövde kalınlığı
- Taş yünü izolasyon sistemi ile maksimum ısı muhafazası
- Dış yüzey sıcaklık güvenliği sağlayan izolasyon katmanı
- Ergonomik ürün yerleştirme ve pişirme kontrol tasarımı
- Mozaik veya paslanmaz çelik dış kaplama seçenekleri
- Estetik ve uzun ömürlü dış yüzey yapısı
- Güçlendirilmiş endüstriyel gövde sistemi
- Döner tekerlek sistemi ile kolay taşıma ve konumlandırma
- Restoran, otel, villa ve açık alan kullanımı için uygun tasarım
- CE sertifikalı üretim standardı
- LVD (2014/35/EU) direktifine uygun üretim
- Elektriksel izolasyon ve kullanıcı güvenliği standartlarına tam uyumluluk



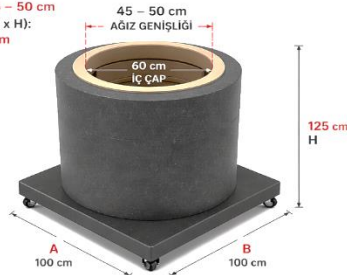
MODEL	KALORİ (kcal)	ELEKTRİKLİ TANDIR (kW)	İÇ ÇAP	YÜKSEKLİK	AĞIRLIK (kg)	KAPAK GENİŞLİĞİ	SAATLİK ODUN TÜKETİMİ
PROTAN-60 ET	5.400 kcal	10	Ø60 cm	125 cm	400	50 cm	5 kg/saat
PROTAN-80 ET	10.000 kcal	12	Ø80 cm	125 cm	500	60 cm	6 kg/saat
PROTAN-60 LAVAŞ	5.400 kcal	10	Ø60 cm	125 cm	400	50 cm	5 kg/saat
PROTAN-80 LAVAŞ	10.000 kcal	12	Ø80 cm	125 cm	500	60 cm	7 kg/saat

TANDIR TEKNİK ÖLÇÜLERİ



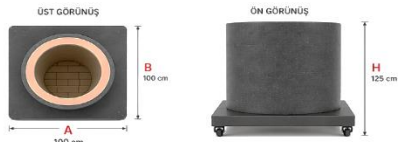
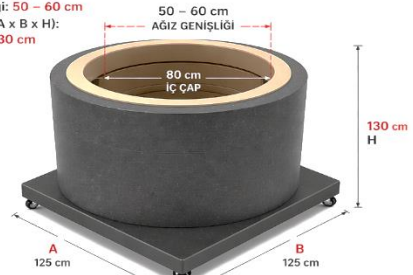
MODEL 60

- İç Çap: 60 cm
- Ağız Geniliği: 45 – 50 cm
- Dış Ölçüler (A x B x H): 100 x 100 x 125 cm



MODEL 80

- İç Çap: 80 cm
- Ağız Geniliği: 50 – 60 cm
- Dış Ölçüler (A x B x H): 125 x 125 x 130 cm





YÜKSEK ISIYA DAYANIKLI

- ✓ Uzun Ömürlü Kullanım
- ✓ Kolay Temizlik
- ✓ Renk Solmaya Dayanıklı
- ✓ Profesyonel Görünüm

MOZAİK KAPLAMA M ²	
FIRIN ÖLÇÜSÜ	KAPLAMA ALANI (m ²)
70 cm	7 m ²
90 cm	9 m ²
110 cm	10 m ²
130 cm	13 m ²
160 cm	20 m ²
180 cm	22 m ²



YÜKSEK ISI DAYANIMI



UZUN ÖMÜRLÜ KULLANIM



KOLAY TEMİZLİK



ZENGİN RENK SEÇENEKLERİ

TÜM MODELLERDE ISITMA SİSTEMİ DEĞİŞEBİLİR
İhtiyacınıza uygun ısıtma sistemi seçenekleri ile maksimum verim,

FORNERO
OVEN
PROFESYONEL FIRINLAR



TÜM MODELLERDE ISITMA SİSTEMİ DEĞİŞEBİLİR

FORNERO FORZA

Güçlü performans, hızlı pişirme ve odun ateşinin lezzeti.

ISITMA SİSTEMİ SEÇENEKLERİ

GAZLI ODUNLU

GAZLI

GAZLI ODUNLU

FORNERO JUDE

Homojen ısı dağılımı ile profesyonel pişirme deneyimi.

ISITMA SİSTEMİ SEÇENEKLERİ

GAZLI

GAZLI ODUNLU

ODUNLU

FORNERO ROYAL

Doğal odun ateşi ile eşsiz lezzet, yüksek ısı kapasitesi.

ISITMA SİSTEMİ SEÇENEKLERİ

ODUNLU

GAZLI

GAZLI ODUNLU

FORNERO ANATOLİA

Verimli gazlı sistemi ve geniş iç hacmi ile profesyonel çözüm.

ISITMA SİSTEMİ SEÇENEKLERİ

GAZLI

GAZLI ODUNLU

ELEKTRİKLİ

FORNERO NERO

Şık tasarımı, güçlü performansı ve çoklu ısıtma seçenekleri.

ISITMA SİSTEMİ SEÇENEKLERİ

GAZLI

GAZLI ODUNLU

ODUNLU

ELEKTRİKLİ

FORNERO NAJE

Elektrikli konfor ve odun ateşinin lezzeti artık bir arada.

ISITMA SİSTEMİ SEÇENEKLERİ

ELEKTRİKLİ

GAZLI

ODUNLU

GÜÇLÜ TEKNOLOJİ MÜKEMMEL PİŞİRME

Fornero Oven olarak, yenilikçi tasarımlarımız, kaliteli üretim anlayışımız ve müşteri odaklı hizmet yaklaşımımız ile profesyonel mutfaklara değer katmaya devam ediyoruz.

Bizi tercih eden tüm iş ortaklarımıza teşekkür eder, birlikte daha büyük başarılarla imza atmayı dileriz.

**YÜKSEK PERFORMANS**

Homojen ısı dağılımı ile mükemmel pişirme sağlar.

**UZUN ÖMÜRLÜ KULLANIM**

Dayanıklı malzeme yapısı ile uzun yıllar sorunsuz kullanım.

**ENERJİ VERİMLİLİĞİ**

Düşük yakıt tüketimi ile yüksek pişirme verimliliği.

**GELENEKSEL LEZZET**

Odun ateşinin eşsiz lezzetini modern teknoloji ile buluşturur.

**YERLİ ÜRETİM**

Türkiye'de üretilmiştir.

**KALİTELİ ÜRETİM**

Yüksek kalite standartlarında üretim.

**GÜVENİLİR ÇÖZÜM ORTAĞI**

Satış öncesi ve sonrası tam destek.

**GLOBAL STANDARTLAR**

Uluslararası kalite ve güven standartlarına uygun üretim.

“Lezzeti Ateşle,
Geleceği Teknolojiyle
Pişiriyoruz.”

FORNERO OVEN

📍 Konya / TÜRKİYE

☎ +90 547 240 42 42

☎ +90 332 501 59 62

✉ info@fornerooven.com

🌐 www.fornerooven.com