

Masaniello®

MFE6 - SERIES



made in Italy

approved by



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Manna Forni



Manna Forni®
Neapolitan Handmade Oven
NAPOLI



APPROVATO

VERA
PIZZA



NAPOLETANA

APPROVED

UN NOME, UNO STILE, UNA GARANZIA ... questo è:

Masaniello®

- IL NOSTRO VIAGGIO NEL TEMPO -

...

LA RIVOLUZIONE È ELETTRICA!
INNOVARE CON TRADIZIONE.

stesso design, stessi tempi di cottura, stesso risultato!



A BRAND, A STYLE, A GUARANTEE

UN NOM, UN STYLE, UNE GARANTIE

- OUR TIME TRAVEL -

...

THE REVOLUTION IS ELECTRIC!
INNOVATE WITH TRADITION.

same design,
same cooking times,
same final result!

- NOTRE VOYAGE DANS LE TEMPS -

...

LA RÉVOLUTION EST ÉLECTRIQUE!
INNOVER AVEC TRADITION

même design,
mêmes temps de cuisson,
même résultat!



Manna Forni®
Neapolitan Handmade Oven
NAPOLI

manna forni napoli



COSTRUZIONE INTERNA

Camera di cottura in refrattario di altissima qualità. Platea brevettata spessa 4 cm con suolo di cottura in Biscotto di Sorrento. Resistenze inserite all'interno della platea perforata. Resistenze a vista nella zona cielo per un irraggiamento ineguagliabile. Doppia coibentazione in fibra di ceramica brevettata ad alta densità specifica per alta temperatura.

COSTRUZIONE ESTERNA

Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata con polveri epossidiche specifiche per alta temperatura. Piano d'appoggio in pietra lavica del Vesuvio. Cappa raccolta vapori Masaniello design. Scarico vapori canalizzato in lamiera d'acciaio inox. Quadro comandi digitale posizionato frontalmente ed a scomparsa mediante pannello scorrevole. Finitura in mosaico ceramico made in Italy o con maioliche 100% vietresi per uno stile unico ed autentico.

FUNZIONAMENTO

Riscaldamento tramite resistenze corazzate. Temperatura massima raggiungibile 550°C (1022°F). Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea. Funzionamento da remoto tramite Wi-Fi (optional).

INTERNAL CONSTRUCTION

Cooking chamber in high quality refract material. Patented platform 4 cm thick with cooking floor of Sorrento Biscuit. Floor's resistors added inside the refract. Sky's resistors at sight to get the best irradiation. Double patented high insulation in ceramic fiber with right density for high temperature.

EXTERNAL CONSTRUCTION

Structure made of steel sheet painted with specific high temperature epoxy powders. Pizzamarble top in lava stone from Vesuvio Vulcain. Oven hood Masaniello design. Ducted steam exhaust in stainless steel sheet. Frontal digital control panel with sliding panel. External coating in ceramic mosaic made in Italy or with majolique tiles 100% Vietri for authentic and unique style.

FUNCTIONING

Oven's heating by resistors. Max working temperature 550 °C (1022 °F). Electronic controller of temperature with different setting for sky and floor. Wi-Fi controller (optional).

CONSTRUCTION INTERNE

Chambre de cuisson réfractaire de haute qualité. Sole brevetée de 4 cm d'épaisseur avec sole de cuisson en Pierre de Sorrento. Résistances insérées à l'intérieur de la sole perforée. Résistances visibles dans la zone de la voûte pour une irradiation négalée. Double isolation en fibre céramique haute densité brevetée à haute densité spécifique haute température.

CONSTRUCTION EXTERNE

Structure en tôle d'acier peinte avec des poudres époxy spécifiques haute température. Surface d'appui en pierre de lave du Vésuve. Hotte de récupération des vapeurs design Masaniello. Vidange vapeur canalisée en tôle d'acier inoxydable. Panneau de commande numérique positionné à l'avant et escamotable au moyen d'un panneau coulissant. Finition en mosaïque de céramique made in Italy ou en majoliques 100% vietresi pour un style unique et authentique.

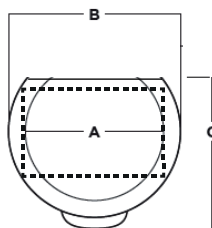
FONCTIONNEMENT

Chauffage par résistances blindées. Température maximale 550 °C (1022 °F). Gestion électronique de la température avec réglage indépendant de la voûte et de la sole. Commande à distance via Wi-Fi (en option).



Caratteristiche tecniche / Technical details / Caractéristiques techniques

Cavo Cable / Câble	5x4 mm
Potenza max Max power / Puissance max	15 KW
Temperatura max raggiungibile Max achievable temperature / Température maximale	550°C 1022°F
Diametro canna fumaria Flue diameter / Diamètre de la cheminée	Ø 120 mm 4,73 in
Luce interna Interior light / Lumière intérieure	GU 10W50
Collegamento resistenza suolo Cooking floor resistance connection / Branche. de la résistance de la sole	Sx3
Collegamento resistenza cielo Dome resistance connection / Branch. de la résistance de la voûte	220 Y
Resistenza suolo Cooking floor resistance / Résistance de la sole	06IR2500W240V
Resistenza cielo Dome resistance / Résistance du dôme	09IR1250W240V
Dimensione interna bocca Internal mouth size / Dim. int. de l'ouverture	52x16h cm 20,48x6,30h in
Alimentazione Power supply / Source de courant	380V Trifase / Three-phase / Trois phases



PIZZA CAPACITY Numero di pizze nombre de pizzas	DIM. INTERNE - INT. SIZES DIM. INT.	DIM. ESTERNE - EXT. SIZES DIM. EXT.		HEIGHT Altezza la taille	WEIGHT Peso poids
	A	B	C		
5 - 6	90x106x22 cm 35,44x41,73x8,66 in	170 cm 66,93 in	140 cm 55,12 in	202 cm 79,53 in	900 kg 1984,16 lbs*

IT

- Display touch 5"
 - Rivestimento esterno personalizzabile a richiesta.
 - Stand di supporto in ferro rinforzato removibile.
 - Piano cottura in cotto refrattario di Sorrento.
 - Doppia coibetazione brevettata ad alte temperature.
 - Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea.
 - Davanzale in pietra lavica da 2 cm
- *Peso stimato, ogni forno potrebbe avere una tolleranza del +/- 10%

EN

- Display touch 5"
 - Oven floor made of Sorrento's "cotto" refractory bricks.
 - External coating customizable on demand.
 - Removable supporting stand in reinforced iron.
 - Double patented insulation at high temperatures.
 - 2 cm (0,79 in) lava stone landing
 - Electronic temperature management with regulation independent of the dome and cooking floor
- *Estimated weight, each oven could have a tolerance of +/- 10%.

FR

- Display touch 5".
 - Revêtement extérieur personnalisable sur demande.
 - Support amovible en fer renforcé.
 - Sole de cuisson en pierre réfractaire de Sorrento.
 - Double isolation brevetée hautes températures.
 - Gestion électronique de la température avec réglage indépendant de la voûte et de la sole.
 - Seuil en pierre de lave de 2 cm
- *Poids estimé, chaque four pourrait avoir une tolérance de +/- 10%



Manna Forni[®]
Neapolitan Handmade Oven





Manna Forni[®]
Neapolitan Handmade Oven





Manna Forni[®]
Neapolitan Handmade Oven



DISPLAY TOUCH 5"

REGOLAZIONE DI TEMPERATURA D'ESERCIZIO TIMER
INSERIMENTO DI RICETTE
REGOLAZIONE RESISTENZE CIELO/SUOLO
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO ILLUMINAZIONE INTERNA

DISPLAY TOUCH 5"

TIMER WORKING TEMPERATURE REGULATION.
INSERTION OF RECIPES.
HEATING / GROUND RESISTANCE ADJUSTMENT.
INTERIOR LIGHTING ON / OFF.

DISPLAY TOUCH 5"

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE PAR MINUTERIE
RECETTES INCLUSES
RÉGLAGE RÉSISTANCES VOÛTE/SOLE
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR MARCHE/ARRÊT



LUCE INTERNA / INTERIOR LIGHT / LUMIÈRE INTÉRIEURE

GU 10W50







• NAPOLI •
Manna Forni[®]
Neapolitan Handmade Oven



• manna forni napoli •



Masaniello®



www.mannaovens.it

info@mannaovens.it

100% HANDMADE IN ITALY



Manna Forni srl
Via Alcide De Gasperi 8
80013 Casalnuovo di Napoli (Na)
+39 3898244825
+39 08118221239
P. Iva 08902211211

website



Fb page



Ig page

