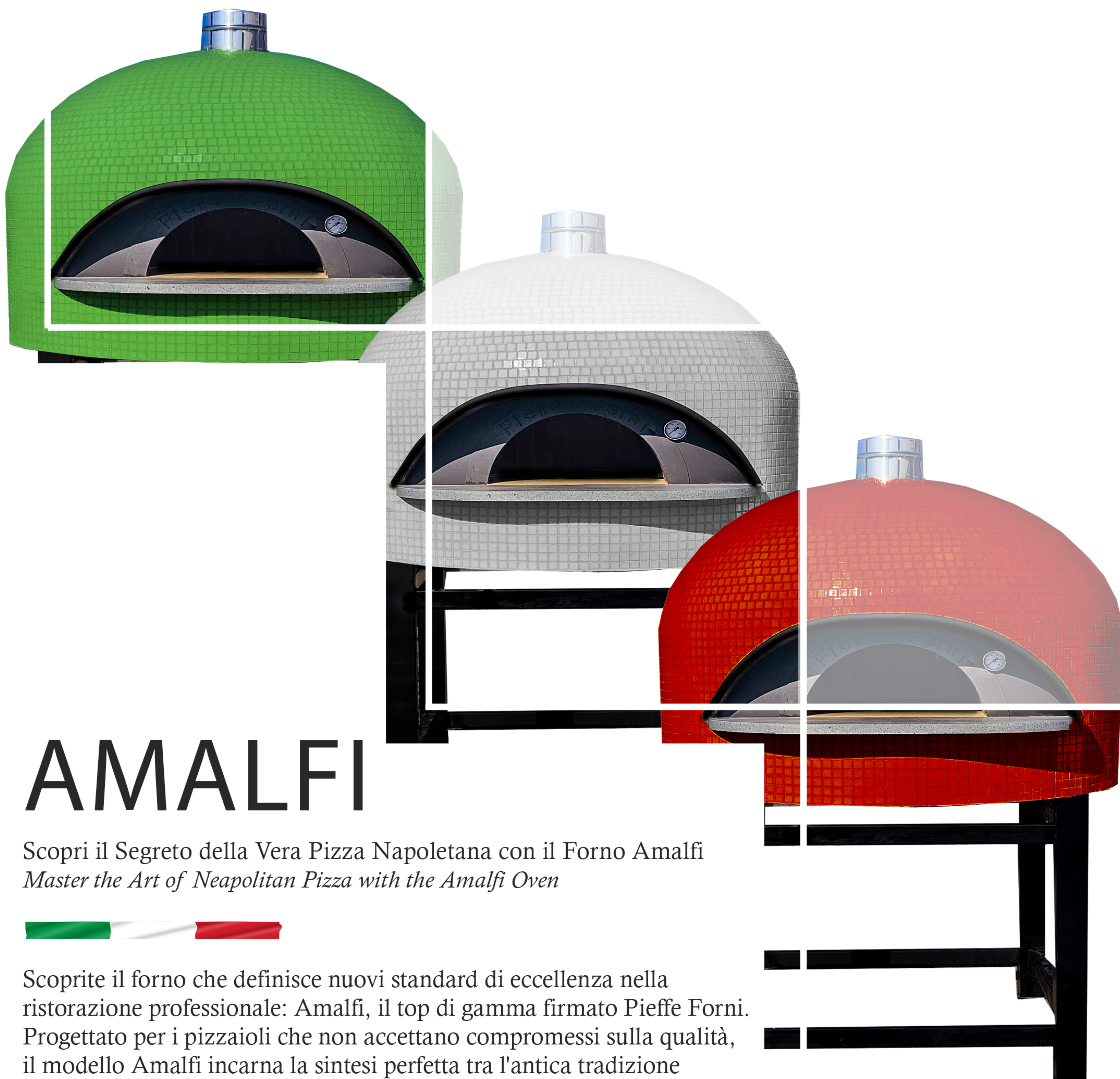




AMALFI

Scopri il Segreto della Vera Pizza Napoletana con il Forno Amalfi
Master the Art of Neapolitan Pizza with the Amalfi Oven



Scoprite il forno che definisce nuovi standard di eccellenza nella ristorazione professionale: Amalfi, il top di gamma firmato Pieffe Forni. Progettato per i pizzaioli che non accettano compromessi sulla qualità, il modello Amalfi incarna la sintesi perfetta tra l'antica tradizione artigiana e l'innovazione tecnologica. È la soluzione definitiva per chi cerca risultati di cottura impeccabili, giorno dopo giorno

Discover the oven that sets new benchmarks for excellence in professional restaurants: The Amalfi, top of the range from Pieffe Forni. Designed for pizzaiolos who demand uncompromising quality, the Amalfi model embodies the perfect synthesis of ancient artisan tradition and cutting-edge technological innovation. It is the ultimate solution for those seeking impeccable cooking results, day after day

Disponibile sia a legna che a gas
Available as a Wood-Fired or Gas Model



WWW.PFLINE.IT

AMALFI



100 cm interni	100 cm internal
140 cm esterni	140 cm external
Altezza totale 220cm	Total height 220 cm
Peso 1200 Kg	Weight 1200 kg

120 cm interni	120 cm internal
160 cm esterni	160 cm external
Altezza totale 220cm	Total height 220 cm
Peso 1500 Kg	Weight 1500 kg

130 cm interni	130 cm internal
170 cm esterni	170 cm external
Altezza totale 220cm	Total height 220 cm
Peso 1700 Kg	Weight 1700 kg

140cm interni	140 cm internal
180 cm esterni	180 cm external
Altezza totale 220cm	Total height 220 cm
Peso 2000 Kg	Weight 2000 kg



Costruzione e Isolamento

Il forno è costruito per garantire un isolamento eccezionale, utilizzando strati multipli di materiali avanzati:

Vermiculite: Un minerale naturale espanso che offre un eccellente isolamento leggero attorno alla struttura.

Silicato di Calcio: Utilizzato in pannelli isolanti rigidi, è noto per la sua alta resistenza termica e per essere un materiale molto efficiente, impiegato come base isolante sotto il piano di cottura in refrattario.

Fibra di Ceramica: Una coperta o pannelli di fibra ceramica ad alta densità avvolgono la cupola del forno, fornendo lo strato isolante più efficiente disponibile per le alte temperature, riducendo drasticamente la dispersione di calore verso l'esterno. Questa combinazione di isolanti assicura che il calore rimanga all'interno della camera di cottura, permettendo al forno di riscaldarsi più rapidamente, mantenere una temperatura costante e utilizzare meno combustibile

Construction and Insulation

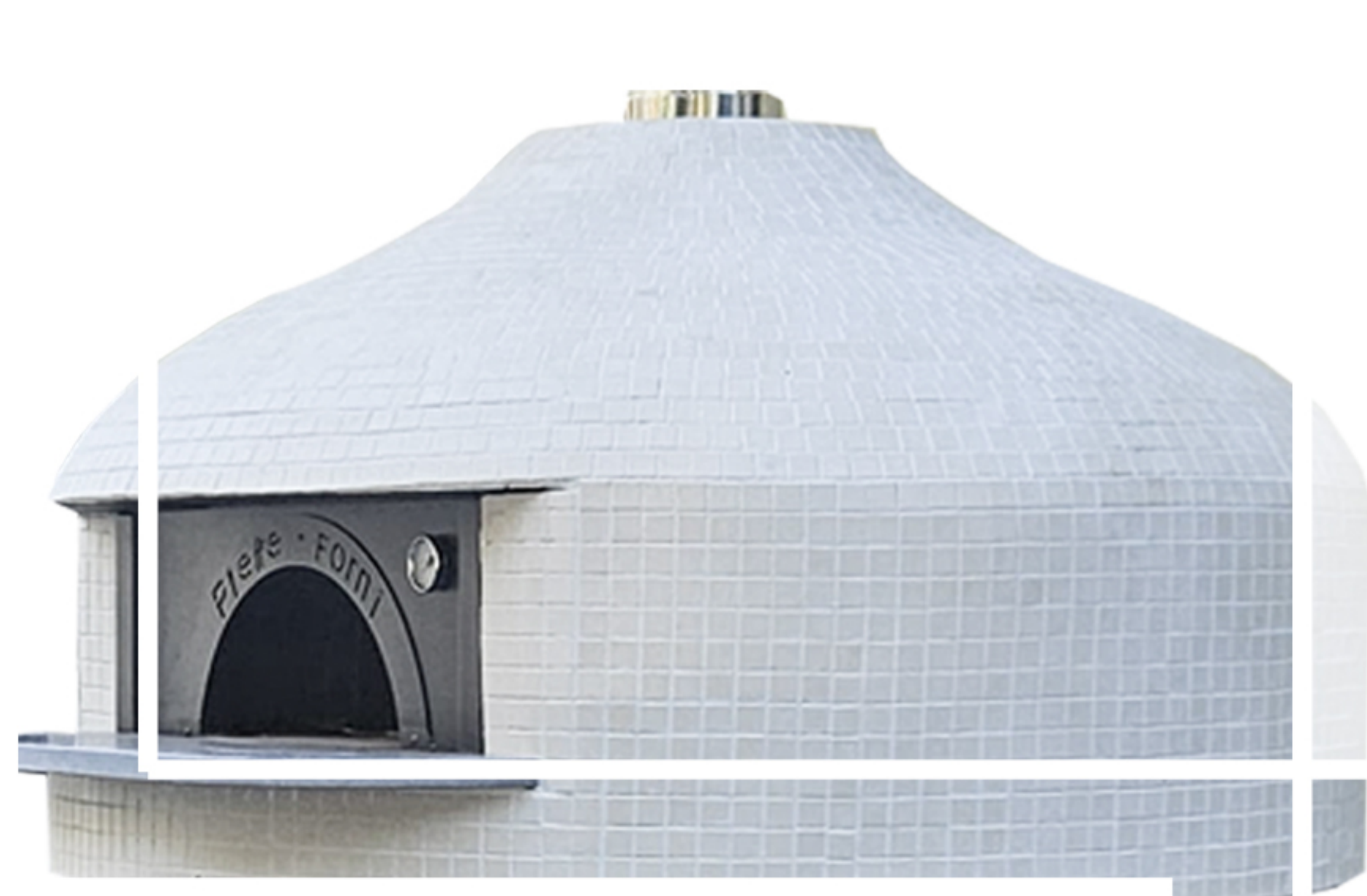
The oven is built to ensure exceptional insulation, utilizing multiple layers of advanced materials:

Vermiculite: An expanded natural mineral that offers excellent lightweight insulation around the structure.

Calcium Silicate: Used in rigid insulating panels, it is known for its high thermal resistance and for being a very efficient material, employed as an insulating base under the refractory cooking surface.

Ceramic Fiber: A high-density ceramic fiber blanket or panels wrap the oven dome, providing the most efficient insulating layer available for high temperatures, drastically reducing heat dispersion to the outside.

This combination of insulating materials ensures that heat remains inside the cooking chamber, allowing the oven to heat up more quickly, maintain a constant temperature, and use less fuel.



FLEGREI

Scopri il Segreto della Vera Pizza Napoletana con il Forno Flegrei
Master the Art of Neapolitan Pizza with the Flegrei Oven



Grazie alla sua camera di cottura ottimizzata e all'isolamento termico superiore, il Flegrei raggiunge e mantiene temperature elevate con rapidità ed efficienza. Questo si traduce in un'alta resa oraria, permettendovi di gestire senza problemi anche i servizi più impegnativi, garantendo sempre una pizza dalla cottura impeccabile, con cornicione gonfio e ingredienti perfettamente cotti

optimized cooking chamber and superior thermal insulation, the Flegrei reaches and maintains high temperatures with speed and efficiency. This translates into a high hourly output, allowing you to easily manage even the busiest services, while always ensuring an impeccably cooked pizza, with a puffed crust and perfectly cooked ingredients

Disponibile sia a legna che a gas
Available as a Wood-Fired or Gas Model



WWW.PFLINE.IT

FLEGREI



100 cm interni
140 cm esterni
Altezza totale 220cm
Peso 1000 Kg

100 cm internal
140 cm external
Total height 220 cm
Weight 1000 kg

120 cm interni
160 cm esterni
Altezza totale 220cm
Peso 1400 Kg

120 cm internal
160 cm external
Total height 220 cm
Weight 1400 kg

130 cm interni
170 cm esterni
Altezza totale 220cm
Peso 1600 Kg

130 cm internal
170 cm external
Total height 220 cm
Weight 1600 kg

140cm interni
180 cm esterni
Altezza totale 220cm
Peso 1800 Kg

140 cm internal
180 cm external
Total height 220 cm
Weight 1800 kg



Il cuore dell'efficienza del Flegrei risiede nel suo avanzato sistema di isolamento. Utilizziamo esclusivamente fibra di ceramica di alta qualità, un materiale noto per le sue eccezionali proprietà termiche.

Mantenimento del Calore: La fibra di ceramica garantisce una dispersione del calore minima, permettendo al forno di raggiungere e mantenere temperature elevate (fino a 500°C e oltre) in modo rapido e costante.

Efficienza Energetica: Una minore dispersione termica si traduce in un significativo risparmio energetico, riducendo i tempi di riscaldamento e i costi operativi della tua pizzeria.

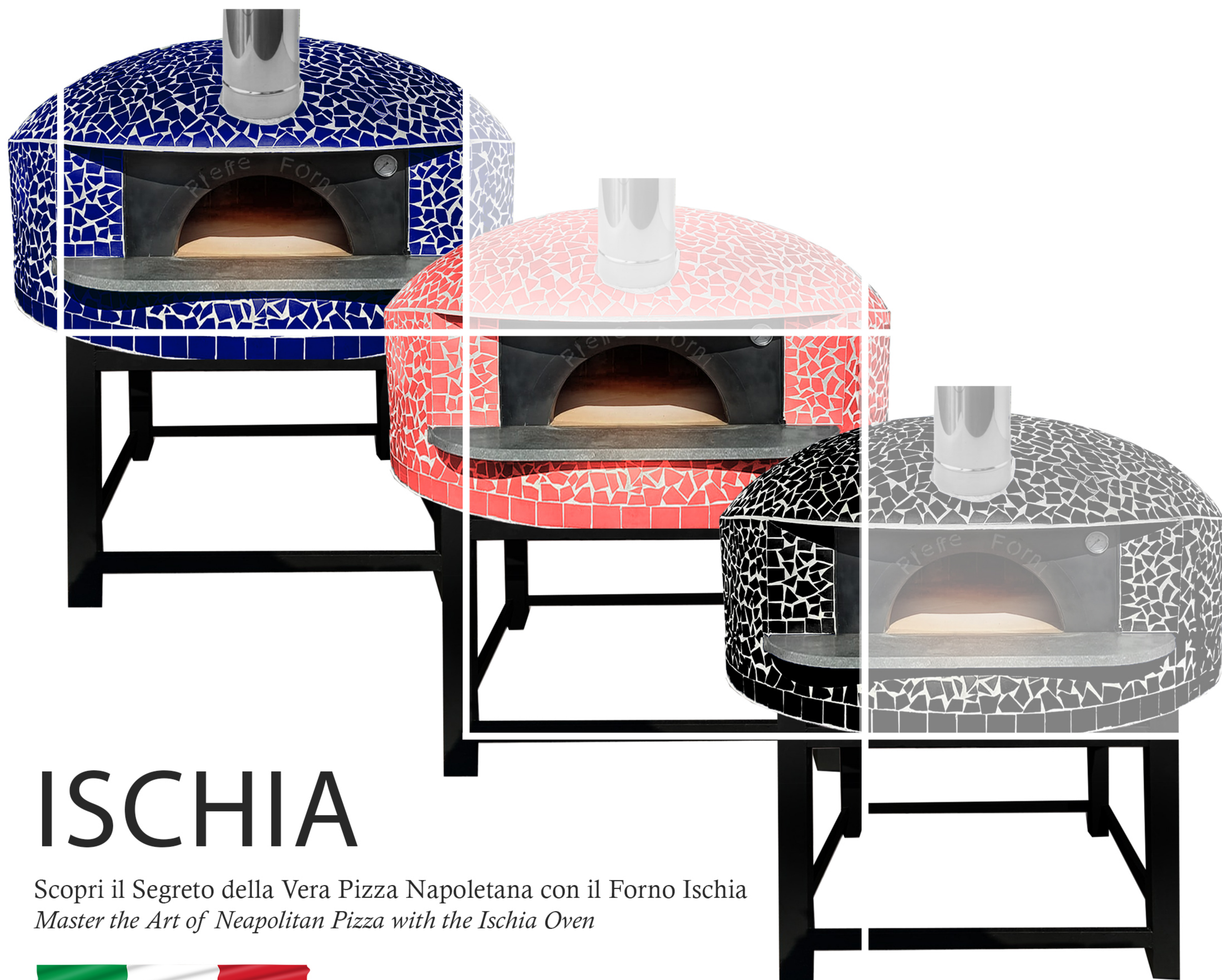
Sicurezza e Comfort: L'isolamento efficace mantiene le superfici esterne del forno più fredde e sicure per il personale, migliorando l'ambiente di lavoro

The heart of the Flegrei's efficiency lies in its advanced insulation system. We exclusively use high-quality ceramic fiber, a material renowned for its exceptional thermal properties.

Heat Retention: The ceramic fiber ensures minimal heat dispersion, allowing the oven to reach and maintain high temperatures (up to 500°C and beyond) quickly and consistently.

Energy Efficiency: Lower thermal dispersion translates into significant energy savings, reducing heating times and the operational costs of your pizzeria.

Safety and Comfort: The effective insulation keeps the external surfaces of the oven cooler and safer for staff, improving the working environment



ISCHIA

Scopri il Segreto della Vera Pizza Napoletana con il Forno Ischia
Master the Art of Neapolitan Pizza with the Ischia Oven



Il forno modello Ischia di Pieffe Forni è un forno versatile, progettato per offrire l'eccellenza della cottura tradizionale in un formato compatto, adatto a piccole e medie pizzerie o attività di catering. Si distingue per la sua flessibilità di alimentazione, essendo disponibile nelle versioni a legna o a gas.

The Ischia oven model by Pieffe Forni is a versatile oven, designed to offer the excellence of traditional cooking in a compact format, suitable for small to medium-sized pizzerias or catering businesses. It stands out for its fuel flexibility, being available in both wood-fired and gas versions

Disponibile sia a legna che a gas
Available as a Wood-Fired or Gas Model



WWW.PFLINE.IT

ISCHIA



100 cm interni
140 cm esterni
Altezza totale 220cm
Peso 950 Kg

100 cm internal
140 cm external
Total height 220 cm
Weight 950 kg

120 cm interni
160 cm esterni
Altezza totale 220cm
Peso 1350 Kg

120 cm internal
160 cm external
Total height 220 cm
Weight 1350 kg

130 cm interni
170 cm esterni
Altezza totale 220cm
Peso 1500 Kg

130 cm internal
170 cm external
Total height 220 cm
Weight 1500 kg

140cm interni
180 cm esterni
Altezza totale 220cm
Peso 1700 Kg

140 cm internal
180 cm external
Total height 220 cm
Weight 1700 kg



Il forno modello Ischia è un prodotto che combina l'eccellenza della tradizione artigianale con soluzioni tecniche avanzate, ideale per un utilizzo semi-professionale o professionale in pizzerie e attività di catering. Si distingue per la sua estetica curata e le prestazioni termiche ottimali.

Caratteristiche Principali

Versatilità di Alimentazione (Legna o Gas): Il forno è disponibile in due configurazioni distinte, offrendo la massima flessibilità:

Rivestimento in Piastrelle Artigianali: L'esterno del forno è personalizzabile con un elegante rivestimento in piastrelle, che non solo conferisce un tocco estetico unico e tradizionale, ma contribuisce anche a un'ulteriore protezione e isolamento della struttura.

Mensola Frontale in Pietra Lavica: Dotato di una pratica e robusta mensola d'appoggio realizzata in pietra lavica naturale.

The Ischia oven model is a product that combines the excellence of traditional craftsmanship with advanced technical solutions, ideal for semi-professional or professional use in pizzerias and catering businesses. It stands out for its refined aesthetics and optimal thermal performance.

Main Features

Fuel Versatility (Wood or Gas): The oven is available in two distinct configurations, offering maximum flexibility.

Artisanal Tile Cladding: The oven's exterior can be customized with elegant tile cladding, which not only gives it a unique and traditional aesthetic touch but also provides additional protection and insulation for the structure.

Front Shelf in Lava Stone: Equipped with a practical and robust support shelf made from natural lava stone.



CAPRI

A casa come in pizzeria
The taste of a pizzeria, at home



Il forno modello Capri è stato ideato specificamente per gli appassionati della pizza fatta in casa che desiderano elevare la loro esperienza di cottura all'aperto. È la soluzione ideale per il tuo giardino, combinando l'autentico piacere della cottura tradizionale con la praticità di un forno versatile.

The Capri oven model was specifically designed for homemade pizza enthusiasts who want to elevate their outdoor cooking experience. It is the ideal solution for your garden, combining the authentic pleasure of traditional cooking with the convenience of a versatile oven

Disponibile sia a legna che a gas
Available as a Wood-Fired or Gas Model



WWW.PFLINE.IT

CAPRI



80 cm interni 125 cm esterni Altezza totale 210 cm Peso 1000 Kg	80 cm internal 125 cm external Total height 210 cm Weight 1000 kg
100 cm interni 145 cm esterni Altezza totale 210 cm Peso 1200 Kg	100 cm internal 145 cm external Total height 210 cm Weight 1200 kg
110 cm interni 155 cm esterni Altezza totale 210 cm Peso 1300 Kg	110 cm internal 155 cm external Total height 210 cm Weight 1300 kg
120 cm interni 165 cm esterni Altezza totale 210 cm Peso 1600 Kg	120 cm internal 165 cm external Total height 210 cm Weight 1600 kg
130 cm interni 175 cm esterni Altezza totale 210 cm Peso 1800 Kg	130 cm internal 175 cm external Total height 210 cm Weight 1800 kg

Versatilità Senza Uguali (Gas o Legna): Il punto di forza del modello Capri è la sua flessibilità di alimentazione, che si adatta a ogni esigenza:

Versione a Legna: Per gli amanti del rito autentico e del profumo inconfondibile del forno tradizionale.

Versione a Gas: Per chi cerca la massima praticità, velocità di gestione e un controllo della temperatura estremamente preciso.

Rivestimento in Piastrelle

Piano di Cottura in "Biscotto di Sorrento", questo materiale è capace di raggiungere e mantenere temperature elevate senza bruciare il fondo della pizza, garantendo una cottura uniforme e una base croccante e asciutta, proprio come nelle migliori pizzerie napoletane.

Mensola Frontale in Pietra Lavica

Il Capri recupera il fascino e l'efficacia dei forni tradizionali e una costruzione robusta per garantire efficienza, rapidità di riscaldamento e sicurezza nell'uso domestico.



Unrivaled Versatility (Gas or Wood): The strength of the Capri model is its fuel flexibility, which adapts to every need:

Wood-Fired Version: For lovers of the authentic ritual and the unmistakable aroma of the traditional oven.

Gas Version: For those seeking maximum practicality, easy management, and extremely precise temperature control.

Tile Cladding

"Biscotto di Sorrento" Baking Surface: This material is capable of reaching and maintaining high temperatures without burning the bottom of the pizza, ensuring uniform cooking and a crispy, dry base, just like in the best Neapolitan pizzerias.

Front Shelf in Lava Stone

The Capri recaptures the charm and effectiveness of traditional ovens while featuring robust construction to guarantee efficiency, rapid heating, and safety for domestic use.