

# *The Dome*<sup>TM</sup>

The cooking evolution is here.



## SERIE **THE DOME**<sup>TM</sup>

ELECTRIC DOME OVEN IN REFRACTORY BRICKS

FORNO A CUPOLA ELETTRICO IN PIETRA

HORNO ELÉCTRICO DE Cúpula ENPIEDRA

FOUR À DÔME ÉLECTRIQUE, EN PIERRE



AN AMERICAN COMPANY



# The Dome™

## EN

The dome, the **FIRST** electric oven with the aesthetic and functional characteristics of the traditional Neapolitan wood-fired ovens, reflecting the distinctive external dome shape in cement and the internal dome built with refractory bricks.

The oven is characterised by a special arrangement of heating elements, which allows it to be the **FIRST** in the sector to exploit the shape and composition of a Neapolitan wood-fired oven.

- **MAXIMUM TEMPERATURE: 500C – 932F**
- Cooking chamber consisting of a dome made of refractory bricks.
- Electronic temperature management with independent regulation of top and bottom.
- Resistance control and management through the GSC system
- Solid wood shelf.
- Baking chamber made of refractory bricks. •
- Baking floor made of refractory Biscotto from SORRENTO
- **EXTERNAL DIMENSIONS:** • H: 1900 mm • P: 1700 mm • L 1500 mm • Weight: 800 kg
- **Number of pizzas:** 6 diameter 33 cm
- Standard power supply: A.C. V400 3N •
- Frequency: 50/60 Hz
- Maximum power: 14 kW •
- Average daily consumption: 6 Kw

## ES

The dome, el **PRIMER** horno eléctrico con las características estéticas y funcionales de los hornos de leña de tipo tradicional napolitano, que respeta la peculiar forma de cúpula exterior de cemento y la cúpula interior construida con ladrillos refractarios.

El horno se caracteriza por una particular disposición de las resistencias, que le permiten ser el **PRIMERO** en el sector en utilizar la forma y la composición de un horno de leña napolitano.

- **TEMPERATURA MÁXIMA: 500 C – 932 F**
- Cámara de cocción compuesta por cúpula realizada en ladrillos refractarios.
- Gestión electrónica de la temperatura con regulación independiente cielo y platea.
- Control y Gestión resistencias a través del sistema GSC
- Superficie de apoyo de madera maciza.
- Cámara de cocción de ladrillos refractarios. •
- Platea con suelo de cocción en Placa refractaria de SORRENTO
- **DIMENSIONES EXTERIORES:** • H: 1.900 mm • P: 1.700 mm • L 1.500 mm • Peso: 800 kg
- **Número pizzas:** 6 diámetro 33 cm
- Alimentación estándar: A.C. V400 3N •
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Potencia máx.: 14 kW •
- Consumo medio horario: 6 Kw

## IT

The dome, il **PRIMO** forno elettrico con le caratteristiche estetiche e funzionali dei forni a legna di tipo tradizionale napoletano, che rispetta la peculiare forma a cupola esterna in cemento e la cupola interna costruita con mattoni refrattari.

Il forno è caratterizzato da una particolare disposizione delle resistenze, che gli consente di essere il **PRIMO** nel settore a sfruttare la forma e la composizione di un forno a legna napoletano.

- **TEMPERATURA MASSIMA: 500 C – 932 F**
- Camera di cottura composta da cupola realizzata in mattoni refrattari.
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente cielo e platea.
- Controllo e Gestione resistenze attraverso il sistema GSC
- Piano d'appoggio in legno massello.
- Camera di cottura in mattoni refrattari. •
- Platea con suolo di cottura in Biscotto refrattario di SORRENTO
- **DIMENSIONI ESTERNE:** • H: 1900 mm • P: 1700 mm • L 1500 mm • Peso: 800 kg
- **Numero pizze:** 6 diametro 33 cm
- Alimentazione standard: A.C. V400 3N •
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza max: 14 kW •
- Consumo medio orario: 6 Kw

## FR

The dome, le **PREMIER** four électrique aux caractéristiques esthétiques et fonctionnelles des fours à bois de la tradition napolitaine, avec la coupole typique, réalisée en ciment à l'extérieur et en briques réfractaires à l'intérieur.

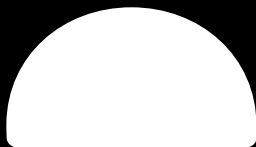
Grâce à la disposition particulière des résistances, ce four est le **PREMIER** de sa catégorie à utiliser la forme et la composition d'un four à bois napolitain.

- **TEMPÉRATURE MAXIMALE : 500 C° – 932 F°**
- Chambre de cuisson avec coupole en briques réfractaires.
- Contrôle électronique de la température avec réglage indépendant de la voûte et de la sole.
- Contrôle et gestion des résistances à travers le système GSC
- 5 Plan d'appui en bois massif.
- Chambre de cuisson en briques réfractaires. •
- Sole avec plan de cuisson en Biscotto di SORRENTO
- **DIMENSIONS EXTÉRIEURES :** • H: 1900 mm • P: 1700 mm • L 1500 mm • Poids: 800 kg
- **Nombre de pizzas:** 6 de 33 cm de diamètre
- Alimentation standard: A.C. V400 3N •
- Fréquence: 50/60 Hz
- Puissance maximale : 14 kW •
- Consommation horaire moyenne : 6 Kw

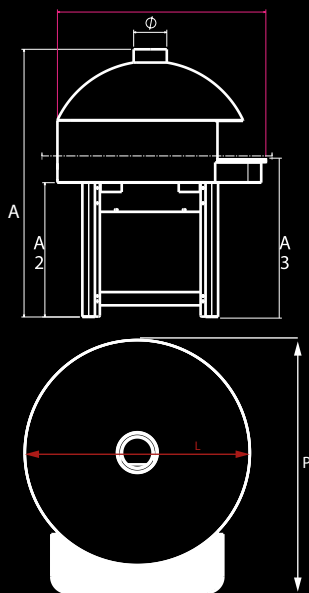
# DESIGN

## CUSTOMIZE YOUR OVENS AS YOU LIKE

Personalizza il tuo forno come ti piace  
 Diseña y personaliza el horno a tu gusto  
 Concevoir et personnaliser votre four  
 comme vous le souhaitez



CERTIFICAZIONE



MODEL/MODELLO	80	100	120	130	140	160
<b>PIZZAS</b> <i>PIZZE</i>	2/3	3/4	5/6	6/7	7/8	8/9
<b>HEIGHT (A)</b> <i>ALTEZZA (A)</i>	175 cm	185 cm	196 cm	201 cm	201 cm	201 cm
<b>HEIGHT (B)</b> <i>ALTEZZA (B)</i>	100 cm	100 cm	100 cm	100 cm	100 cm	100 cm
<b>MARBLE H (A3)</b> <i>MARMO H (A3)</i>	113 cm	118 cm	118 cm	118 cm	118 cm	118 cm
<b>WIDTH</b> <i>LARGHEZZA</i>	115 cm	135 cm	153 cm	163 cm	173 cm	193 cm
<b>DEPTH</b> <i>PROFONDITÀ</i>	120 cm	150 cm	168 cm	178 cm	188 cm	208 cm
<b>EXAUST DIAMETER</b> <i>DIAMETRO DI SCARICO</i>	13 cm	25 cm	25 cm	25 cm	25 cm	25 cm
<b>WEIGHT</b> <i>PESO</i>	650	850	1050	1250	1500	1800

# TECHNOLOGY PERFORMANCE ENVIRONMENT INNOVATION SUSTAINABILITY DESIGN

## HEADQUARTER



501 BLOOMFIELD AVENUE  
07107 - NEWARK - NJ - USA  
Phone: [ +1 ] 862 327 5607  
e-mail: info@gfiovens.com

## EUROPE BRANCH



VIA MARIO INGRELLINI, 6  
00054 - FIUMICINO - RM - ITA  
Phone: [+39] 068 666 0490  
e-mail: europe@gfiovens.com

[www.gfiovens.com](http://www.gfiovens.com)



gfiovens

EN - THE DATA REPORTED IN THE CATALOG ARE PURELY INDICATIVE AND NOT BINDING. GFIOVENS LLC RESERVES TO MAKE TECHNICAL CHANGES WITHOUT NOTICE  
IT - I DATI RIPORTATI SUL CATALOGO SONO PURAMENTE INDICATIVI E NON VINCOLANTI. GFIOVENS LLC SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE SENZA PREAVVISO.  
ES - LOS DATOS REPORTADOS EN EL CATALOGO SON PURAMENTE INDICATIVOS Y NO VINCULANTES. GFIOVENS LLC SE RESERVA PARA HACER CAMBIOS TÉCNICOS SIN PREVIO AVISO  
FR - LES DONNÉES RENVYÉES DANS LE CATALOGUE SONT PUREMENT INDICATIVES ET NON CONTRAIGNANTES. GFIOVENS LLC SE RÉSERVE D'EFFECTUER DES MODIFICATIONS TECHNIQUES SANS PRÉAVIS

