

*The Dome*TM

The cooking revolution is here.



The Dome™

WHEN AN ITALIAN IDEA MEETS THE AMERICAN DREAM, **A MIRACLE IS BORN**



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

IT

The Dome™, il first 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 first 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



The Dome™

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.
- Placa 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

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

ELECTRIC VERSION

MODEL 103



The Dome™

ECO LINE

PAINTED DOME - DIGITAL CONTROL

CUPIOLA VERNICIATA - CONTROLLO DIGITALE

DOMO PINTADO - CONTROL DIGITAL

DÔME PEINT - COMMANDE NUMÉRIQUE

TOP LINE

MOSAIC DOME - TOUCH SCREEN

CUPIOLA A MOSAICO - TOUCH SCREEN

DOMO MOSAICO - TOUCH SCREEN

MOSAIC DOME - CONTRÔLE À TOUCH SCREEN

PIZZAS	PIZZE - PIZZAS - PIZZAS Ø 32 CM	5/6
HEIGHT (A)	ALTEZZA - ALTURA - HAUTEUR	190 cm
HEIGHT (B)	ALTEZZA - ALTURA - HAUTEUR	100 cm
SHELF H (A3)	MENSOLA - REPISA - ÉTAGÈRE	118 cm
WIDTH	LARGHEZZA - LONGITUD - LONGUEUR	150 cm
DEPTH	PROFONDITA - PROFUNDIDAD - PROFONDEUR	170 cm
Ø EXHAUST DIAM	CAMINO - CHIMENEA - CHEMINÉE	14 cm
WEIGHT	PESO - PESO - POIDS	800 kg

POWER	KW	AMP	KW-H
400V-3P+N	14	21	6
240V-3P+N	14	34	6
208V-3P+N	14	40	6

GAS/WOOD VERSIONS

MODEL 100-120-130



The Dome™

ECO LINE

PAINTED DOME - DIGITAL CONTROL
 CUPOLA VERNICIATA - CONTROLLO DIGITALE
 DOMO PINTADO - CONTROL DIGITAL
 DÔME PEINT - COMMANDE NUMÉRIQUE

TOP LINE

MOSAIC DOME - TOUCH SCREEN
 CUPOLA A MOSAICO - TOUCH SCREEN
 DOMO MOSAICO - TOUCH SCREEN
 MOSAIC DOME - CONTRÔLE À TOUCH SCREEN

BURNER

BRUCIATORE
 QUEMADOR / BRÛLEUR



MODEL 100

MODEL 120

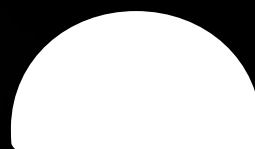
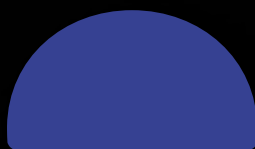
MODEL 130

MODEL	100	120	130
PIZZAS		5/6	6/7
HEIGHT (A)		196 cm	201 cm
HEIGHT (B)		100 cm	100 cm
SHELF H (A3)		118 cm	118 cm
WIDTH		153 cm	163 cm
DEPTH		168 cm	178 cm
Ø EXHAUST DIAM		25 cm	25 cm
WEIGHT		1050 kg	1250 kg

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



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



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

