

**FORNO ELETTRICO PER PIZZA NAPOLETANA**

ELECTRIC OVEN FOR NEAPOLITAN PIZZA

# SORRENTO



  
Cimav



# SORRENTO

## IL FORNO ELETTRICO PER LA COTTURA DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

THE ELECTRIC OVEN FOR THE BAKING OF THE REAL NEAPOLITAN PIZZA



*Sorrento* È IL FORNO ELETTRICO PERFETTO PER LA COTTURA DELLA VERA ED AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA.

CON LA SUA STRUTTURA E LA SUA POTENZA RIESCE A RAGGIUNGERE UNA TEMPERATURA MASSIMA D'ESERCIZIO DI 510 °C.

SORRENTO È IN GRADO DI FORNIRE LE MEDESIME PRESTAZIONI DI COTTURA DEL TRADIZIONALE FORNO A LEGNA, OFFRENDO PERÒ AL CONTEMPO UNA GESTIONE PIÙ SEMPLICE E PIÙ INNOVATIVA.

IL FORNO È STATO PROGETTATO SCEGLIENDO DI PRIVILEGIARE L'ALTISSIMA QUALITÀ DEI MATERIALI, LA LORO ESCLUSIVITÀ E RICERCATEZZA, PER GARANTIRE RESISTENZA AD ALTE TEMPERATURA E, AL CONTEMPO, UN DESIGN ACCATTIVANTE.

LA FORMA RICHIAMA IL FORNO A LEGNA, CON LA CUPOLA ARROTONDATA CHE PUÒ ESSERE VERNICIATA IN DIVERSE TONALITÀ A SCELTA, OFFRENDO COSÌ UNA PERSONALIZZAZIONE DEL PRODOTTO.

*Sorrento*  
Forno elettrico per la pizza

*Sorrento* IS THE PERFECT ELECTRIC OVEN FOR COOKING REAL AND AUTHENTIC NEAPOLITAN PIZZA.

WITH ITS STRUCTURE AND POWER IT CAN REACH A MAXIMUM OPERATING TEMPERATURE OF 510 °C.

SORRENTO IS ABLE TO PROVIDE THE SAME COOKING PERFORMANCE AS THE TRADITIONAL WOOD-FIRED OVEN, WHILE OFFERING THE CONTEMPORARY A SIMPLER AND MORE INNOVATIVE MANAGEMENT.

THE OVEN WAS DESIGNED CHOOSING TO FAVOR THE VERY HIGH QUALITY OF THE MATERIALS, THEIR EXCLUSIVITY AND REFINEMENT, TO GUARANTEE RESISTANCE TO HIGH TEMPERATURES AND, AT THE SAME TIME, AN ATTRACTIVE DESIGN.

THE SHAPE RECALLS THE WOOD-FIRED OVEN, WITH THE ROUNDED DOME THAT CAN BE PAINTED IN DIFFERENT SHADES OF YOUR CHOICE, THUS OFFERING A CUSTOMIZATION OF THE PRODUCT.

# Sorrento



**IL FORNO ELETTRICO PERFETTO PER LA  
COTTURA DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA**

*THE PERFECT ELECTRIC OVEN FOR BAKING THE REAL  
NEAPOLITAN PIZZA*

# SORRENTO

## SCOPRI LE SUE CARATTERISTICHE

DISCOVER ITS CHARACTERISTICS



**FINITURE CON COLORI PERSONALIZZABILI**  
FINISHES WITH CUSTOMIZABLE COLORS

**PIANO DI APPOGGIO ERGONOMICO IN PIETRA LAVICA**  
ERGONOMIC SUPPORT SURFACE IN LAVA STONE

**FRONTALE FORNO IN PIETRA LAVICA**  
FRONT OVEN SURFACE IN LAVA STONE

**PANNELLO DI COMANDO CON DOPPIA GESTIONE**  
CONTROL PANEL WITH DOUBLE MANAGEMENT

**BARRIERA PER SCHERMARE USCITA DEL CALORE**  
BARRIER TO SHIELD HEAT EXIT WITH FAN SYSTEM

**DOPPIA LUCE INTERNA**  
DOUBLE LIGHTING

**PIANO DI COTTURA IN BISCOTTO DI SORRENTO**  
BAKING FLOOR MADE IN SORRENTO STONE

**CAMERA DI COTTURA RIVESTITA IN PIETRA REFRAATTARIA**  
BAKING CHAMBER COVERED WITH REFRACTORY STONE

**AVANT-CAMERA DI SPESSORE PER RIDURRE LA DISPERSIONE E FUORIUSCITA DI CALORE**  
AVANT-CHAMBER STRUCTURE TO AVOID LOOSING OF HEAT

**REGOLAZIONE SEPARATA CIELO/PLATEA**  
SEPARATE MANAGEMENT POWER FLOOR/CEILING

**DOPPIO SCARICO VAPORI**  
DOUBLE STEAM OUTLET

**ISOLAMENTO IN LANA DI ROCCIA MASSIMA DENSITA'**  
WOOL ROCK INSULATION MAXIMUM DENSITY

**FAST HEATING PER RISCALDAMENTO ACCELERATO**  
FAST HEATING SYSTEM FOR ULTRA-FAST HEATING

**ARMADIATO PER LIEVITAZIONE NATURALE**  
PROOFER FOR NATURAL LEAVENING PROCESS



**GRAZIE AI MOLTEPLICI PLUS QUESTO PRODOTTO GARANTISCE LA MIGLIOR ESPERIENZA DI COTTURA DELLA CLASSICA PIZZA NAPOLETANA**  
**SCOPRI TUTTI I VANTAGGI DI PASSARE A UN ELETTRICO!**

THANKS TO MANY PLUS THIS PRODUCT GUARANTEES THE BEST COOKING  
EXPERIENCE OF THE CLASSIC NEAPOLITAN PIZZA  
DISCOVER ALL THE ADVANTAGES OF SWITCHING TO AN ELECTRIC OVEN!

*Sorrento* **THE PERFECT ELECTRIC OVEN  
FOR BAKING THE REAL NEAPOLITAN PIZZA**

# SORRENTO

## SCOPRI LE SUE CARATTERISTICHE

DISCOVER ITS CHARACTERISTICS



# SORRENTO

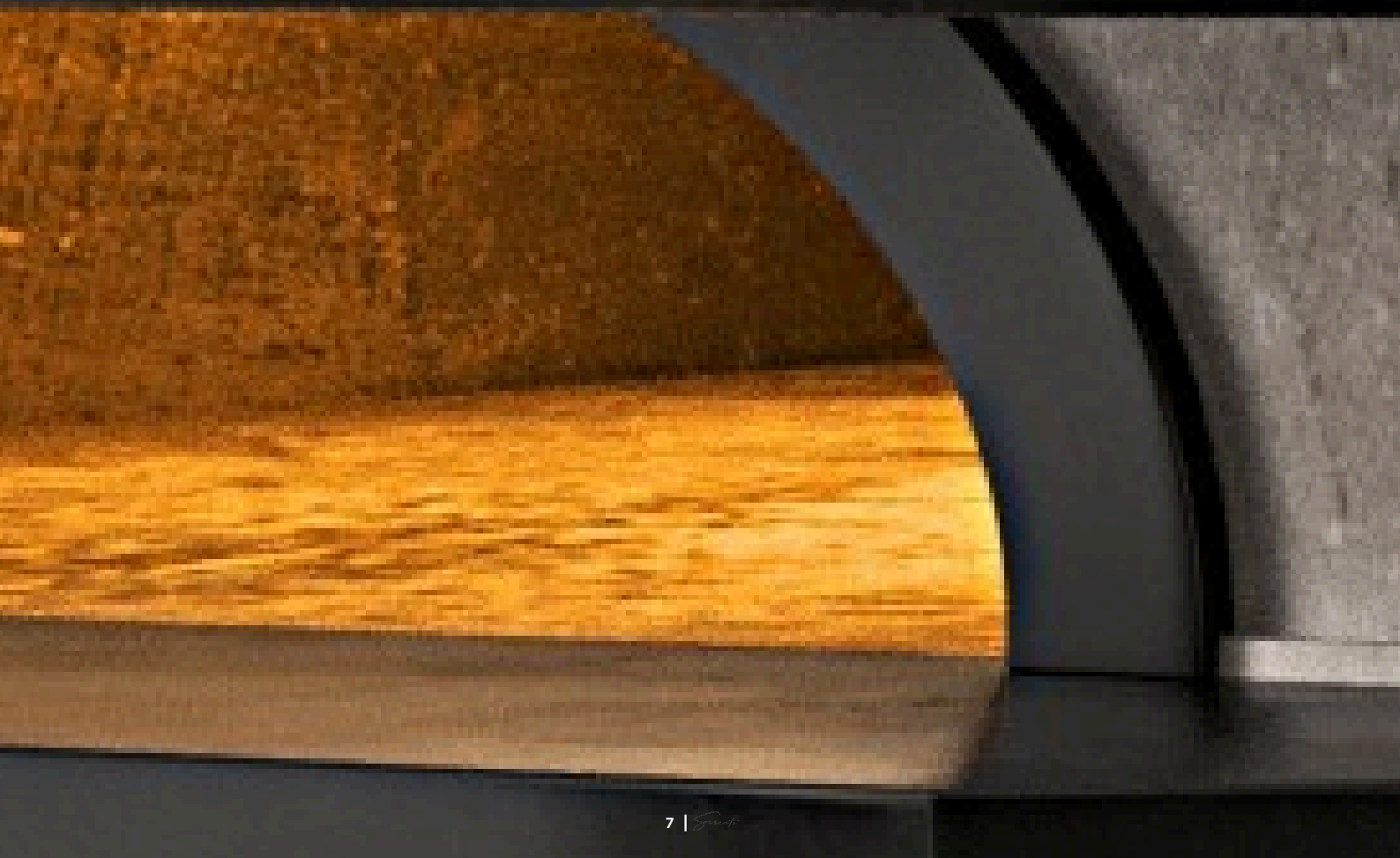
IL FORNO ELETTRICO

CONFIGURATO PER GARANTIRE

I MEDESIMI STANDARD DI COTTURA

DEL TRADIZIONALE FORNO A LEGNA

*SORRENTO: THE ELECTRIC OVEN CONFIGURED TO ENSURE THE SAME  
BAKING STANDARDS AS THE TRADITIONAL WOOD-FIRED OVEN*



# SORRENTO

## IL FORNO ELETTRICO CHE UNISCE TRADIZIONE E INNOVAZIONE

**ABBIAMO CERCATO DI UNIRE I TRADIZIONALI MATERIALI UTILIZZATI PER LA COTTURA DELLA PIZZA NAPOLETANA, COME IL BISCOTTO DI SORRENTO, CON LE MIGLIORI INNOVAZIONI PER LA GESTIONE DELLE ALTE TEMPERATURE, COME IL PANNELLO DIGITALE CON DUPLICE MODALITA' DI CONTROLLO DEL CIELO E DELLA PLATEA.**

*WE HAVE TRIED TO COMBINE THE TRADITIONAL MATERIALS USED FOR COOKING NEAPOLITAN PIZZA, SUCH AS THE SORRENTO BISCUIT, WITH THE BEST INNOVATIONS FOR THE MANAGEMENT OF HIGH TEMPERATURES, SUCH AS THE DIGITAL PANEL WITH DUAL CONTROL MODES OF THE CEILING AND THE FLOOR.*



### SORRENTO STONE FLOOR

IL PIANO DI COTTURA È IN BISCOTTO DI SORRENTO, UN IMPASTO DI ARGILLA E SABBIA VULCANICA, CHE GRAZIE ALLA SUA POROSITÀ È IN GRADO DI ACCUMULARE LE ALTE TEMPERATURE D'ESERCIZIO E RILASCIARE IL CALORE IN MANIERA UNIFORME E COSTANTE, GARANTENDO UNO SVILUPPO IMPORTANTE DELL'IMPASTO E IMPEDENDO ALLO STESSO DI BRUCIARE SUL FONDO.

*THE HOB IS MADE OF SORRENTO BISCUIT, A MIXTURE OF CLAY AND VOLCANIC SAND, WHICH THANKS TO ITS POROSITY IS ABLE TO ACCUMULATE THE HIGH OPERATING TEMPERATURES AND RELEASE THE HEAT IN A UNIFORM AND CONSTANT MANNER, GUARANTEEING AN IMPORTANT DEVELOPMENT OF THE DOUGH AND PREVENTING IT FROM BURNING ON THE BOTTOM.*



### LAVA STONE TOP

IL FRONTALE DEL FORNO E IL PIANO D'APPOGGIO SONO IN PIETRA LAVICA, UN MATERIALE NATURALE DERIVANTE DALLA LAVA VULCANICA CHE GRAZIE ALLA SUA LAVORAZIONE È PERFETTO PER RESISTERE ALLE ALTE TEMPERATURE. SI TRATTA DI UN MATERIALE NATURALE, NON FRUTTO DI LEGHE O DI LAVORAZIONI CHIMICHE.

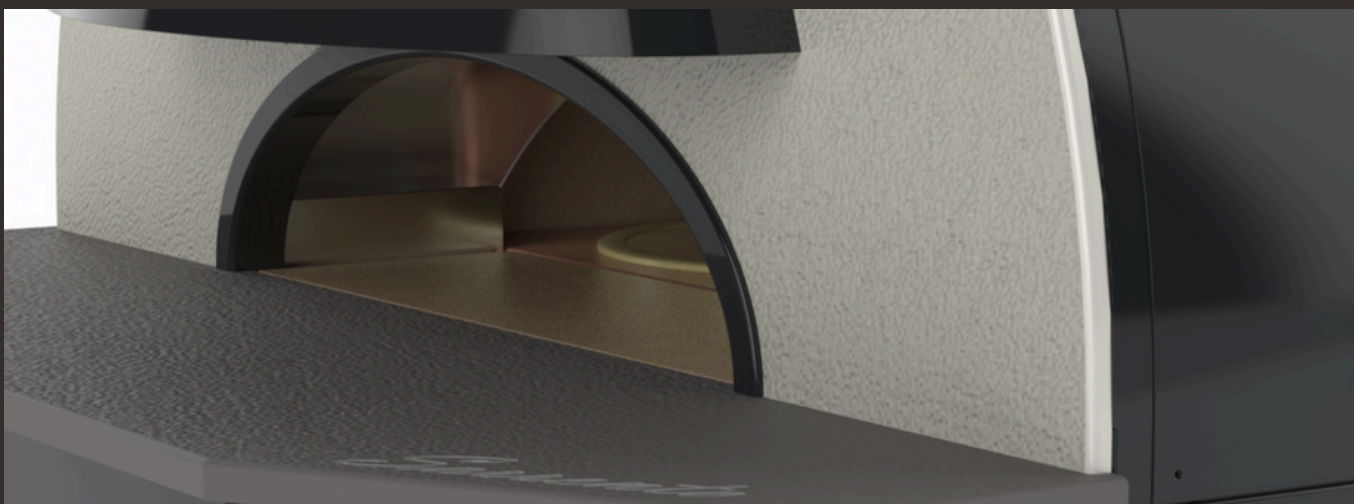
*THE FRONT OF THE OVEN AND THE SUPPORT SURFACE ARE MADE OF LAVA STONE, A NATURAL MATERIAL DERIVING FROM VOLCANIC LAVA WHICH, THANKS TO ITS WORKMANSHIP, IS PERFECT FOR RESISTING HIGH TEMPERATURES. IT IS A NATURAL MATERIAL, NOT THE RESULT OF ALLOYS OR CHEMICAL PROCESSING.*

# SORRENTO

## IL FORNO ELETTRICO CHE UNISCE TRADIZIONE E INNOVAZIONE

**ABBIAMO CERCATO DI UNIRE I TRADIZIONALI MATERIALI UTILIZZATI PER LA COTTURA DELLA PIZZA NAPOLETANA, COME IL BISCOTTO DI SORRENTO, CON LE MIGLIORI INNOVAZIONI PER LA GESTIONE DELLE ALTE TEMPERATURE, COME IL PANNELLO DIGITALE CON DUPLICE MODALITA' DI CONTROLLO DEL CIELO E DELLA PLATEA.**

*WE HAVE TRIED TO COMBINE THE TRADITIONAL MATERIALS USED FOR COOKING NEAPOLITAN PIZZA, SUCH AS THE SORRENTO BISCUIT, WITH THE BEST INNOVATIONS FOR THE MANAGEMENT OF HIGH TEMPERATURES, SUCH AS THE DIGITAL PANEL WITH DUAL CONTROL MODES OF THE CEILING AND THE FLOOR.*



### SORRENTO STONE FLOOR

IL PIANO DI COTTURA È IN BISCOTTO DI SORRENTO, UN IMPASTO DI ARGILLA E SABBIA VULCANICA, CHE GRAZIE ALLA SUA POROSITÀ È IN GRADO DI ACCUMULARE LE ALTE TEMPERATURE D'ESERCIZIO E RILASCIARE IL CALORE IN MANIERA UNIFORME E COSTANTE, GARANTENDO UNO SVILUPPO IMPORTANTE DELL'IMPASTO E IMPEDENDO ALLO STESSO DI BRUCIARE SUL FONDO.

*THE HOB IS MADE OF SORRENTO BISCUIT, A MIXTURE OF CLAY AND VOLCANIC SAND, WHICH THANKS TO ITS POROSITY IS ABLE TO ACCUMULATE THE HIGH OPERATING TEMPERATURES AND RELEASE THE HEAT IN A UNIFORM AND CONSTANT MANNER, GUARANTEEING AN IMPORTANT DEVELOPMENT OF THE DOUGH AND PREVENTING IT FROM BURNING ON THE BOTTOM.*



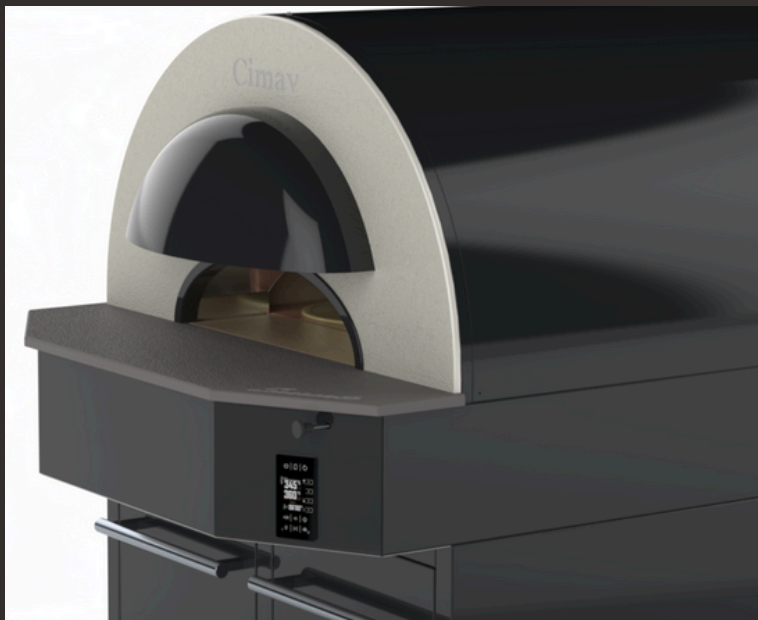
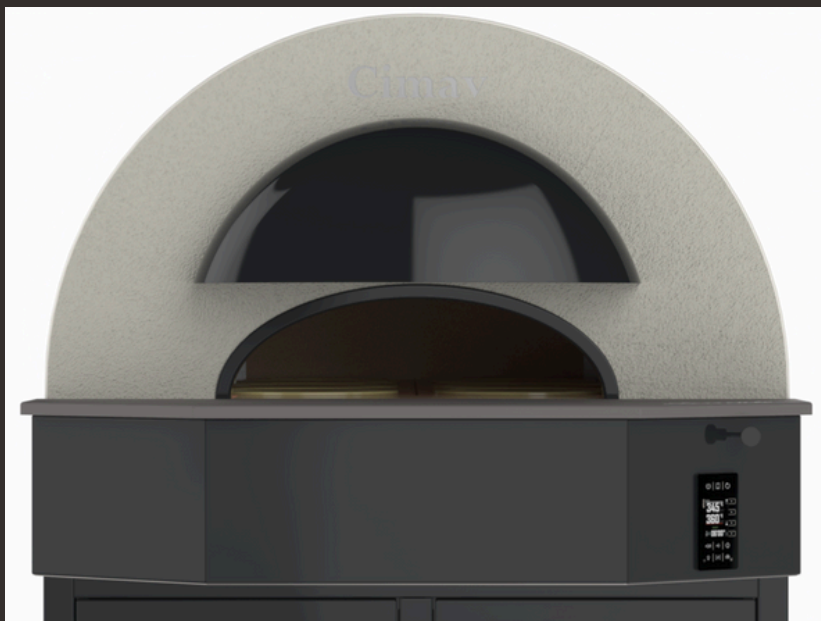
### LAPITEC STONE TOP

IL FRONTALE DEL FORNO E IL PIANO D'APPOGGIO SONO IN LAPITEC®, L'UNICA PIETRA SINTERIZZATA AL MONDO CERTIFICATA DALLA COMMISSIONE EUROPEA: UN MATERIALE SENZA TEMPO, A TUTTA MASSA, PER PROGETTI DI INTERNI ED ESTERNI, REALIZZATO CON I MINERALI PIÙ PURI DELLA TERRA.

*THE OVEN FRONT AND THE SUPPORT SURFACE ARE IN LAPITEC®, THE ONLY SINTERED STONE IN THE WORLD CERTIFIED BY THE EUROPEAN COMMISSION: A TIMELESS, FULL-BODY MATERIAL FOR INTERIOR AND EXTERIOR PROJECTS, MADE WITH THE PUREST MINERALS IN THE WORLD. EARTH.*

# SORRENTO

IL FORNO ELETTRICO  
CHE UNISCE TRADIZIONE E INNOVAZIONE

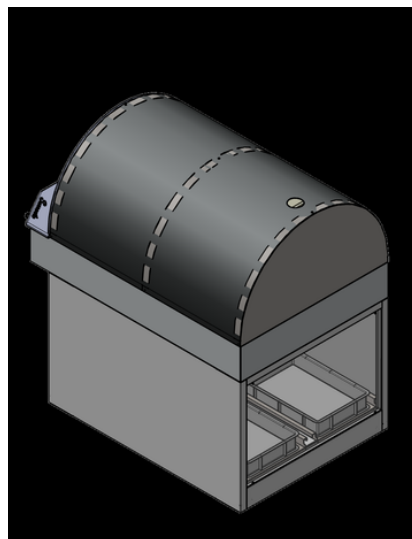
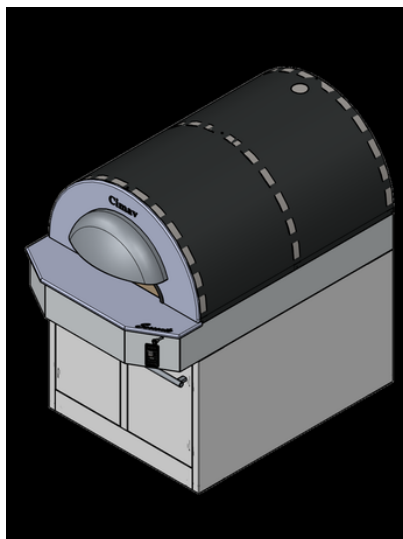
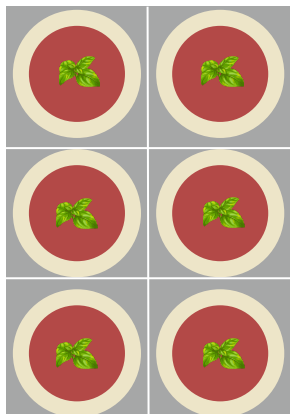


# DIMENSIONI

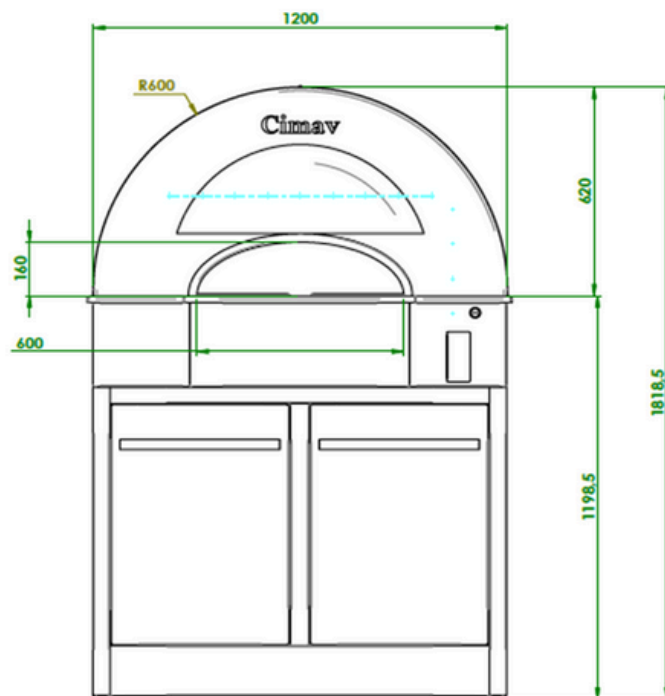
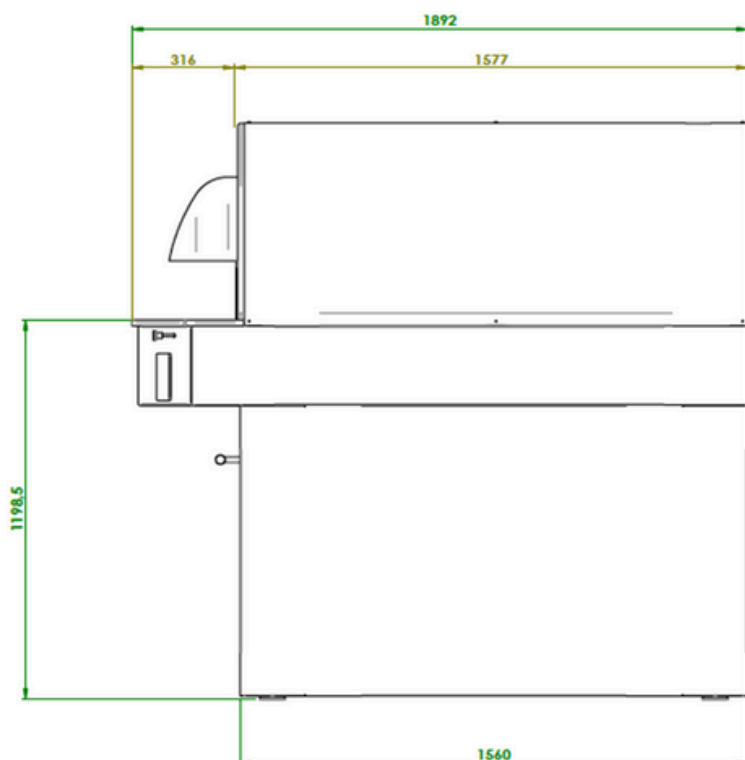
## DIMENSIONS

### SORRENTO

6 PIZZE



| SORRENTO          | Dimensioni interne (cm)<br>Internal dimensions (cm) |     |     | Dimensioni esterne (cm)<br>External dimensions (cm) |     |     | Peso<br>Weight | Alimentazione<br>Supply | Potenza<br>Power |             | N° Pizze                     |
|-------------------|-----------------------------------------------------|-----|-----|-----------------------------------------------------|-----|-----|----------------|-------------------------|------------------|-------------|------------------------------|
|                   | L/W                                                 | P/D | A/H | L/W                                                 | P/D | A/H | Kg             | V/Ph/Hz                 | Max<br>Kw/H      | Med<br>Kw/H | Diametro<br>Diameter<br>35cm |
| SORRENTO<br>6P    | 78                                                  | 117 | 16  | 120                                                 | 155 | 89  | 400            | 400/3/50-60             | 20               | 10          | 6                            |
| Cella<br>Prover   |                                                     |     |     | 120                                                 | 156 | 93  | 135            |                         |                  |             |                              |
| Supporto<br>Stand |                                                     |     |     | 120                                                 | 156 | 93  |                |                         |                  |             |                              |





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

[info@cimavforni.com](mailto:info@cimavforni.com)



CIMAV SRL - Via I Maggio, 10 - 37069 Villafranca di Verona (VR) - Italy

**Cimav Srl reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.**

**Cimav Srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans la présente publication.**

**Cimav Srl se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.**

**Cimav Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.**