

# Marana

## FORNI

---

*Hornos Rotativos y Estáticos  
para pizza y gastronomía  
Made in Italy desde 1992*

**COMBUSTIBLES: Leña · Gas · Pellet · Combinado**

---

Giancarlo Santoro · [ventas@chefcarletto.com](mailto:ventas@chefcarletto.com) · Tel. 333 191 7860



# Horno Rotativo para Pizza

*El corazón de tu cocina. Un horno Marana es para siempre.*



## **SU&GIU® UP&DOWN®**

3 niveles de cocción + nivel de calentamiento de superficie hasta 600°C



## **GENIUS — Un solo giro**

Cocción completamente automática en una sola vuelta del plato giratorio



## **Turbo Wood / Turbo Gas**

Sistemas de combustión optimizados para mayor eficiencia y potencia



## **Superficie Micro-Perforada**

Mezcla exclusiva de materiales refractarios para cocción perfecta




MADE IN ITALY  
**Marana®**







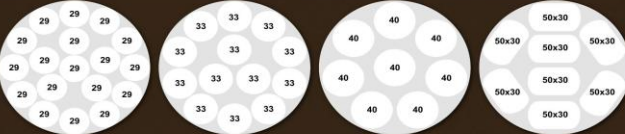
# Modelos y Capacidades

5 tamaños disponibles — del restaurante pequeño a la gran pizzería

MADE IN ITALY  
**Marana**  
FORN



Oven pizza capacity

<b>MODEL 85</b>	
<b>MODEL 95</b>	
<b>MODEL 110</b>	
<b>MODEL 130</b>	
<b>MODEL 150</b>	

**M-85**

5 pzas Ø29cm

Plato: Ø85 cm

**M-95**

6 pzas Ø29cm

Plato: Ø95 cm

**M-110**

7 pzas Ø29cm

Plato: Ø110 cm

**M-130**

12 pzas Ø29cm

Plato: Ø130 cm

**M-150**

18 pzas Ø29cm

Plato: Ø150 cm

# Napulé Napulé

The Marana Napulé oven is the outcome of the intensive cooperation  
with the master Pizzaioli of Naples.  
It's certified by the Associazione Verace Pizza Napoletana in both wood-fired and gas-fired.

The oven keeping faith with Neapolitan tradition.

Horno Estático  
Certificado Verace Pizza Napoletana  
Leña y Gas



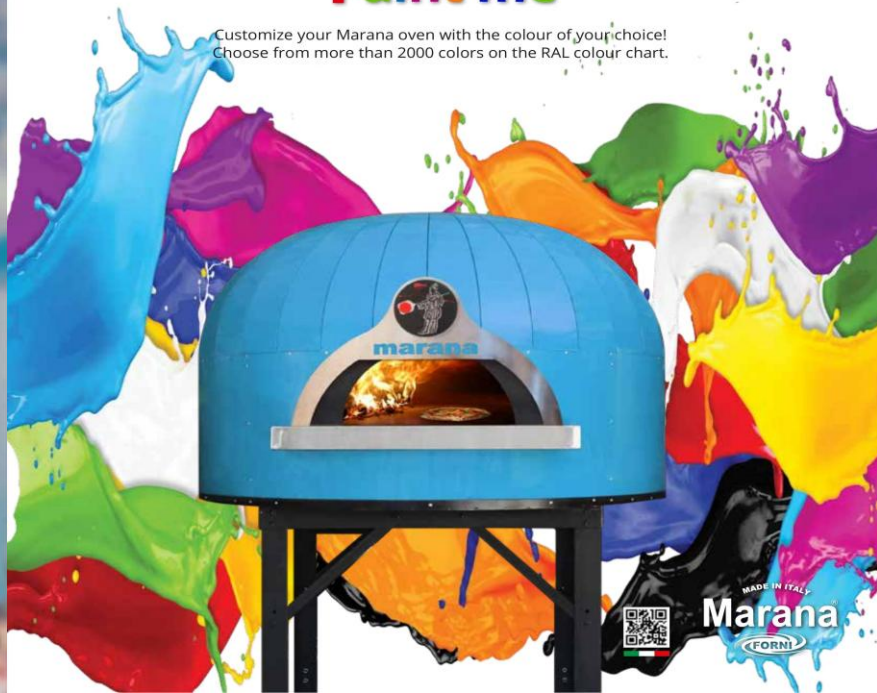
MADE IN ITALY  
**Marana**  
FORNI



# Personalización Total

## Paint me

Customize your Marana oven with the colour of your choice!  
Choose from more than 2000 colors on the RAL colour chart.



Más de 2,000 colores RAL disponibles.  
Cada horno puede ser único — diseño  
exclusivo para tu pizzería.

# El inventor del horno rotativo de pizza.

*Presentes en más de 75 países · Certificado CE, NSF · Made in Italy desde 1992*

Giancarlo Santoro · [ventas@chefcarletto.com](mailto:ventas@chefcarletto.com) · Tel. 333 191 7860

