



FORNO PROFESSIONALE A LEGNA PEVA S60
COTTURA INDIRETTA | INDIRECT HEAT TECHNOLOGY



PANIFICI • PIZZERIE • GASTRONOMIE • RISTORAZIONE

Il forno S60 è una soluzione professionale a legna con sistema di combustione indiretta, progettato per garantire uniformità di cottura, stabilità termica e qualità costante del prodotto. La separazione tra camera di combustione e camera di cottura elimina il contatto diretto con la fiamma.

The S60 wood-fired oven features indirect heat technology ensuring even baking, thermal stability and consistent product quality. The separated combustion chamber prevents direct flame contact with food.

VANTAGGI PRINCIPALI / MAIN ADVANTAGES

- Distribuzione uniforme del calore / Even heat distribution
- Elevata inerzia termica / High thermal inertia
- Ideale per pane artigianale e pizza tradizionale / Ideal for artisan bread and traditional pizza
- Struttura heavy-duty per utilizzo intensivo / Heavy-duty professional construction

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA

Parametro / Parameter	Specifiche / Specifications
Modello / Model	S60
Dimensioni esterne / External dimensions	1650 x 1900 x 2050 mm
Porta forno / Door size	85 x 21,5 cm
Altezza camera / Chamber height	26 cm
Numero piani / Decks	2
Dimensioni camera / Chamber size	120 x 140 cm (x2)
Peso netto / Net weight	1400 kg
Capacità pizze Ø33 cm	12 + 12
Capacità pane / Bread capacity	60 kg

CONFRONTO TECNOLOGICO / TECHNOLOGY COMPARISON

Caratteristica/Feature	Fuoco Indiretto/Indirect Heat	Fuoco Diretto/Direct Flame
Distribuzione calore/Heat distribution	Uniforme / Even	Non uniforme / Uneven
Contatto fiamma / Flame contact	Assente / None	Diretto / Direct
Stabilità temperatura / Temperature stability	Elevata / High	Variabile / Variable
Qualità prodotto / Product quality	Crosta uniforme / Even crust	Rischio bruciature / Burn risk



Prisma Italia – Via Umbria 7 - 65015 Montesilvano (PE) Italy

info@prismaitalia.net