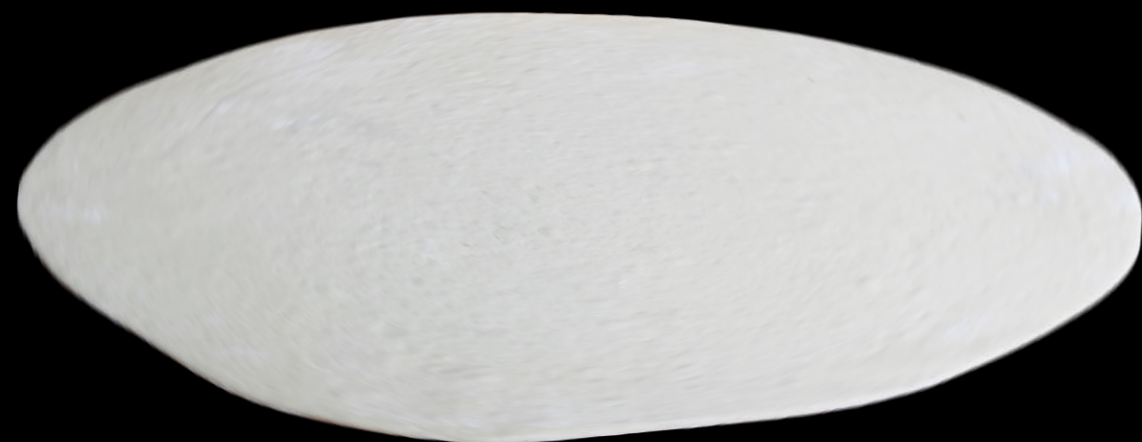


il ROTANTE

la cottura più uniforme della categoria







Occupatevi della preparazione
Al resto pensa lui

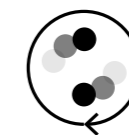
Just think about pizza
It takes care of the rest



la C O T T U R A

**Più facile ed omogenea che mai
grazie alla rotazione del piano cottura**

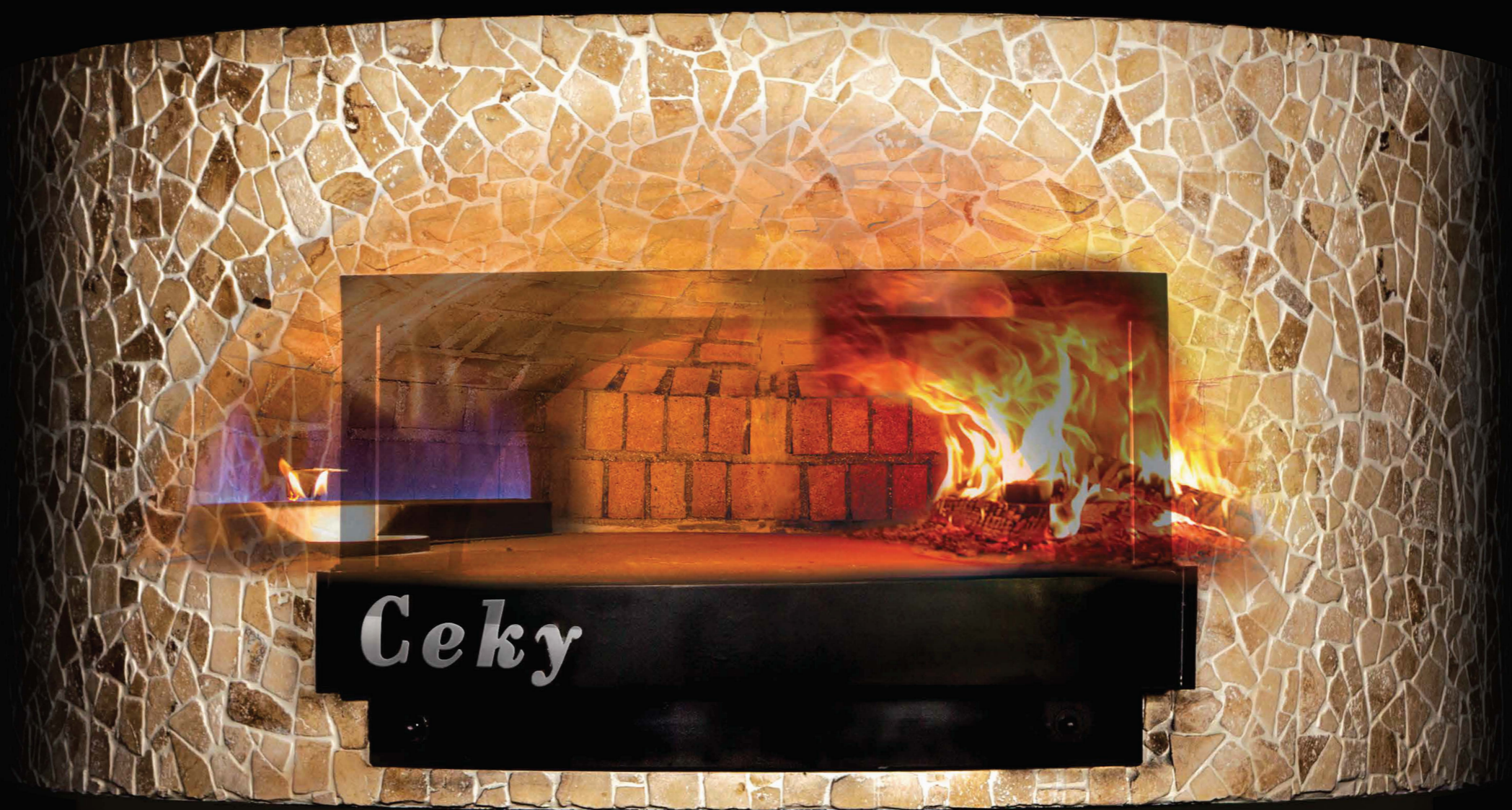
I forni rotanti hanno rivoluzionato il mestiere del pizzaiolo e non solo. Grazie a questa nuova tecnologia la *cottura* della pizza viene gestita interamente dal forno, che con il suo movimento rotatorio distribuisce il calore uniformemente in ogni punto, eliminando di fatto il lato radiante. Questo permette di non dover seguire la cottura girando le pizze e quindi dedicare il lavoro principalmente alle fasi di stesura e condimento, garantendo maggiori volumi di infornate e minori tempi di attesa.



Piano rotante
Rotating deck

the B A K I N G

Easier and more uniform than ever thanks to our rotating cooking deck - *Rotating deck ovens revolutionized pizzaiolo's work. With this new technology the whole baking process is automated and managed by the oven itself. Heat is perfectly distributed inside the oven because of the convective action of the rotating deck, that actually evens the temperature inside the whole chamber. This will prevent the pizzaiolo from manually rotating pizzas inside the oven, allowing him to focus on preparing and topping the pizza during the automated baking process. Preparation times will dramatically speed up, making the cooking process easier and faster.*



Ceky



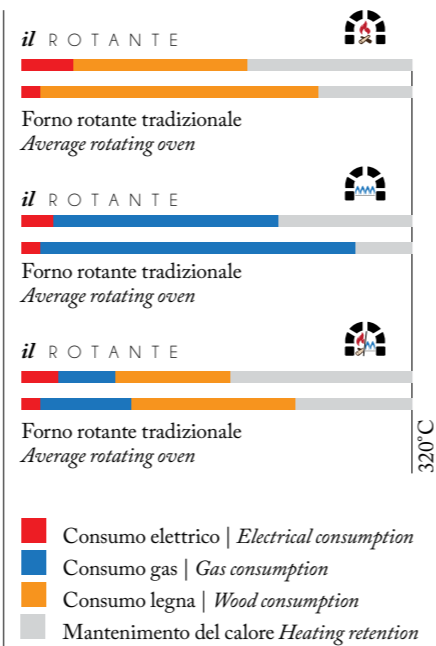
il CALORE

Quando la temperatura diventa il cuore del progetto

Mantenere la temperatura costante e uniforme, consumando il meno possibile. Con questo obiettivo abbiamo concepito il Rotante. Il punto di partenza è stato l'utilizzo del mattone refrattario, vero punto di forza di tutti i nostri forni, impiegato non solo nella cupola, ma anche per la realizzazione del piano rotante.

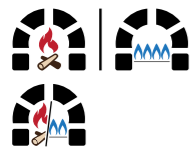
A questi abbiamo aggiunto il nostro bruciatore che garantisce una migliore distribuzione termica, grazie alla sua forma perimetrale, e una

regolazione della fiamma ottimale gestita dalla valvola multilivello. Infine la resistenza elettrica *Even*, che, posizionata al di sotto del piano rotante, garantisce l'uniformità del calore quando questi subisce una perdita di temperatura. Gestita automaticamente dal pannello di controllo "*Giravolta*", cervello attivo del forno, la temperatura de il Rotante risulterà sempre ottimale ai programmi di cottura personalizzabili secondo le vostre esigenze.



Piano e cupola in mattone refrattario

Dome and deck completely handmade in firebricks



Alimentazioni ottimizzate

Enhanced power sources

Legna, gas, misto legna/gas

Wood, gas, wood/gas combo

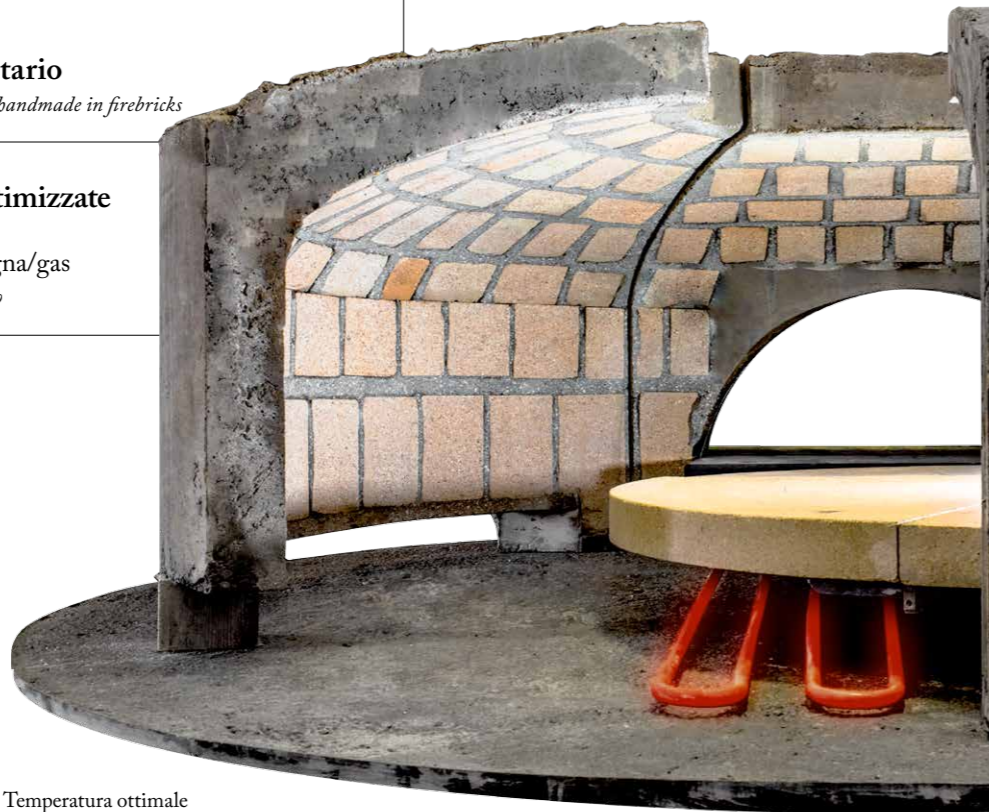
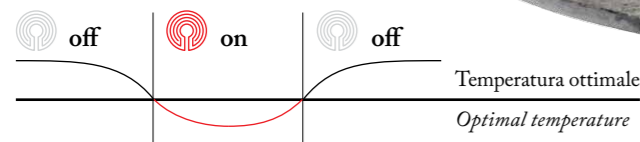


Resistenza Even*

Even Electric resistance

*entra in funzione solo quando il piano cottura perde calore

**it turns on only when the cooking deck is becoming colder, preventing dead times between consecutive batches.*



Sempre a temperatura ottimale
Gestisce intelligentemente il calore

Always keeping the right temperature
Smart heat management

the HEAT

Temperature is the core of our project - Maintaining a uniform temperature with maximum efficiency. This was our goal when we started engineering this project. We started from the brick, Ceko's signature element in every product, used to build both dome and deck. We added our brand gas burner to grant a superior heating distribution from the source, therefore giving total flame control thanks to the multi-level valve that powers it. We also engineered "Even", the smart electric resistance that we placed below the rotating deck. It will backup the whole heating system just when needed, granting uninterrupted work for a longer time, without increasing managing costs. Finally "Giravolta" smart panel is the real brain of the system: it will control and synchronize all variables related to temperature and rotation, making it incredibly simple to setup and manage every cooking detail.

Il più efficiente della categoria
**Assorbe e distribuisce il calore
 minimizzando i consumi**

Best in class
 Reduces managing costs absorbing
 and distributing heat effectively

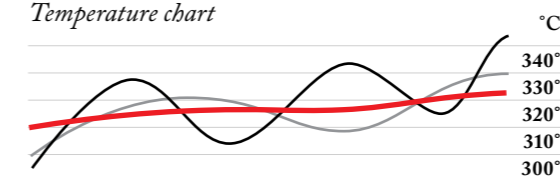


**Fatto a mano per garantire qualità
 e durata nel tempo**

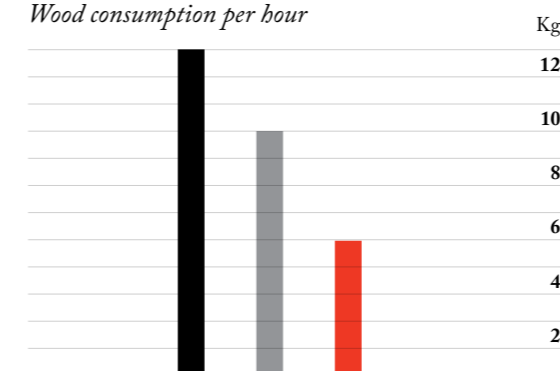
L'impiego del mattone refrattario esige l'utilizzo di abili maestranze artigianali. Ceko ha *tre generazioni* di esperienza e tradizione rivolte alla cura del dettaglio e alla continua e costante ricerca della qualità intesa come valore assoluto di prestazioni ed eccellenza.

Handmade to last in time and guarantee top quality - Working with firebricks requires the job of expert artisans. After three generations of quality and detail focus, we can guarantee to our customers unmatched experience and know-how.

Andamento temperatura
 Temperature chart



Consumo orario di legna
 Wood consumption per hour



— Forno non refrattario | *Non-refractory oven*
 — Forno cemento vibrato | *Refractory vibrated concrete oven*
 — Forno mattone refrattario | *Refractory firebrick oven*

il M A T T O N E
 R E F R A T T A R I O

**Garanzia di temperature
 costanti e uniformi,
 ottimizza costi e rendimenti**

Il mattone refrattario è un materiale straordinario. Capace di tenere il calore, lo rilascia gradualmente senza variazioni, permettendo un utilizzo del forno uguale dalla prima all'ultima infornata. Grazie alla sua conformazione e allo spessore elevato permette un *risparmio* in termini economici e di utilizzo essendo il principale elemento di gestione di calore del forno. La lavorazione del mattone rimane più complicata rispetto alla lavorazione di altri materiali usati per la costruzione dei forni (come il cemento refrattario a colata per esempio), ma l'*affidabilità* e le *prestazioni* uniche garantiscono il livello di qualità più alto della categoria.



the FIREBRICKS

Uniform temperature and optimized performance - Firebrick is an extraordinary material, capable of perfectly retaining heat and gradually releasing it at a steady pace. The oven will give you the same baking performance from the first to the last batch. Thickness and structure of the material itself are the main sources of the oven's performance. Working with firebricks is harder and requires specific knowledge, conversely, different materials used by competitors (i.e. cast refractory concrete) are cheaper and faster to build with. Our material choice reflects our brand's philosophy, focusing on top product performance and quality.

il CONTROLLO

Touch o remoto, potrai cucinare senza guardare

La gestione della cottura dev'essere controllata da un valido sostituto all'esperienza del pizzaiolo. Per questo abbiamo creato "Giravolta". Un'interfaccia semplice e intuitiva che ti darà accesso alla gestione delle funzioni del forno. Temperatura, tempi di sfornata, velocità di rotazione, potenza e altezza di

fiamma potranno essere registrati in appositi programmi di cottura, totalmente personalizzabili in base alle proprie esigenze. Inoltre, grazie all'esclusivo *controllo remoto*, potrai richiamare i diversi programmi di cottura direttamente dalla postazione senza perdite di tempo.



Tastiera capacitiva

Resistente allo sporco e all'usura nel tempo, per permetterti di controllare rapidamente il tuo forno in qualsiasi condizione di lavoro.

Capacitive Keyboard

To allow easy cleaning and prevent damage due to intense use and time wear. Fast and easy control in any work situation.



Funzioni aggiornabili

Ottimizza i programmi grazie ai firmware scaricabili dal sito e installabili tramite la chiavetta USB inclusa nella fornitura.

Completely updatable

Download the latest firmware from our website and easily install it using a USB stick (included). Easy as plugging the stick in.



Semplice e completo

Fornisce in tempo reale tutti i parametri di funzionamento del forno.

Simple yet complete

Effectively displays all working parameters in real time.

Controllo remoto

Grazie al sistema di fissaggio potrai agganciare il controllo direttamente sulla pala.

Remote control

You can easily fix to your pizza peel for a quick function access.

PRODOTTO
BREVETTATO



Pannello di controllo "Giravolta"
Controlla e garantisce una cottura ottimale

"Giravolta" Control panel
Smart control for a perfect baking

the CONTROL

Touch or remote, immediate and precise - Baking management must be controlled by a powerful ally, that can match the experience of a trained pizzaiolo. That's why we created "Giravolta", a powerful interface that will help you to setup and manage every aspect of the oven. Temperatures, timers, rotation speeds, power and height of the flames can be recorded in fast-access programs, completely customizable according to every baking need. Therefore, using our patented remote control, you can recall every program or start/stop the deck even faster, without the need to reach for the console. All the power of Giravolta will be just at your fingertips.



Ceiky





il M O N T A G G I O

Montato sul posto per evitare qualsiasi problema di passaggio, o spedito già assemblato

Cupole e piani di ciascun modello possono essere spediti e consegnati come singoli elementi separati, così da aggirare eventuali problematiche relative a limitazioni dello spazio di passaggio, o qualsiasi altro impedimento. Uno staff tecnico qualificato Ceky eseguirà il montaggio e l'installazione direttamente nel vostro locale.

Ma è possibile anche optare per la spedizione del forno già montato, allestito e pronto per l'installazione. (previa verifica tecnica di spazi e ingombri di passaggio). Si *velocizzano* così le operazioni preliminari e si abbreviano drasticamente i tempi tecnici di avvio dell'attività.

the S H I P P I N G A N D A S S E M B L Y

Can be shipped already built and ready to be positioned or built on-site - Every oven can be shipped already built and ready to be installed, making it easy to be delivered and positioned in any restaurant in the world. No specialized technician will be required to link and operate it, and it will be ready to work in just a few simple steps. If the restaurant does not allow the oven to fit inside any existing door, we can arrange the shipment of the oven divided in smaller parts, and then arrange the on-site building. A Ceky trained technician will come on site and assemble the oven directly in its final position, in the shortest time.



la F I N I T U R A

Adattabili ad ogni tipologia di locale grazie alla numerosa scelta di rivestimenti

Ancora prima di essere un forno Ceky sarà il Vostro Forno Ceky. Per questo mettiamo a disposizione una vasta gamma di soluzioni ideali per soddisfare a pieno le esigenze di ogni cliente. Non ultimi una serie di *rivestimenti* che vanno dal mosaico alle palladiane, fino ad arrivare alle laminazioni in legno o in foglia d'oro. Realizziamo qualunque altra ri-

chiesta ci venga sottoposta compatibilmente con i limiti tecnici di funzionamento, strutturali e delle normative vigenti. Che sia il protagonista del vostro locale, o il più valido strumento a vostra disposizione, il forno Ceky sarà curato nel minimo dettaglio per sposarsi al meglio con l'ambiente dove verrà inserito.

the C O V E R I N G S

A wide variety of solutions, perfect for every environment - Before being a Ceky oven it will be Your Ceky oven. That's why we offer a wide variety of solutions to match any customer's request. Ranging from glass mosaic to marble Palladiana, it will be easy to find a finishing that will suit your restaurant. We evaluate any special request coming from our customers and, according to technical limits, we try to customize any part of your oven, according to your needs. Every detail and covering in your oven will be accurately polished, in order to perfectly blend it in your environment, or to make it the protagonist of your space.



Alimentazione
Power supply




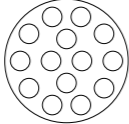

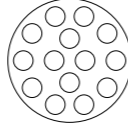

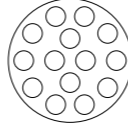

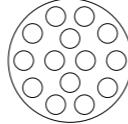
Bruciatore Ceky
Bruciatore Ceky



Bruciatore Ceky + Legna
Bruciatore Ceky + Legna

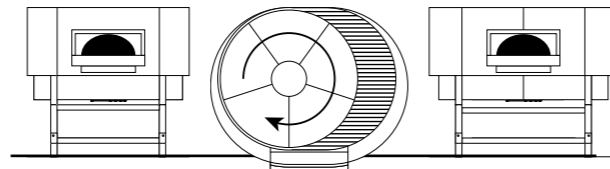
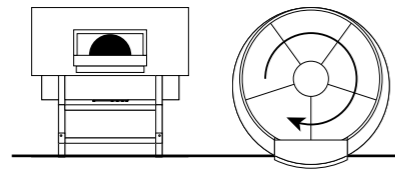


Legna
Legna

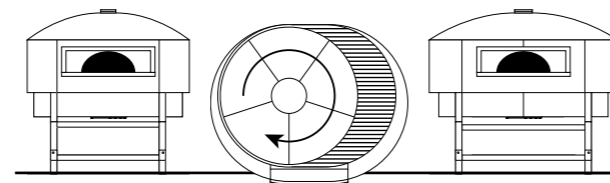
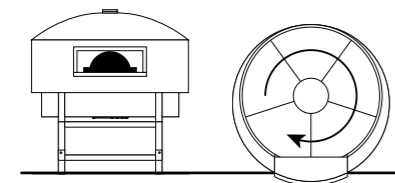
Dimensioni piano cottura Deck diameter	MOD 120		MOD 150		MOD 120		MOD 150	
	 Ø 100 cm / 39"	 Ø 140 cm / 53"	 Ø 100 cm / 39"	 Ø 140 cm / 53"	 Ø 100 cm / 39"	 Ø 140 cm / 53"	 Ø 100 cm / 39"	 Ø 140 cm / 53"
N° pizze* / N. of pizzas*	6		14		6		14	
Larghezza / Width	165 cm / 65"		195 cm / 76"		205 cm / 80"		235 cm / 92"	
Profondità / Depth	165 cm / 65"		195 cm / 76"		165 cm / 65"		195 cm / 76"	
Altezza / Height	185 cm / 72"		185 cm / 72"		185 cm / 72"		185 cm / 72"	

Modelli
Models

il T U T T O T O N D O



la C U P O L A



Bocca
Frontal opening



Caratteristiche piano cottura
Deck features



Allaccio gas
Gas connection

UNI ISO 228/1G1/2

UNI ISO 228/1G1/2

-

Potenza termica nominale
Total rated thermal input

27 kW

28,5 kW

27 kW

28,5 kW

-

Alimentazione elettrica AC
Electrical supply AC

240 - 60 Hz 6,5 kW

240 - 60 Hz 6,5 kW

*Pizze dal diametro di 30 cm / 30 cm diameter pizza

Il rotante è disponibile anche nella versione da incasso. Il piano cottura del forno è sempre rotondo. I prodotti sono realizzati artigianalmente, le misure possono subire piccole variazioni.

The rotante can be embedded. Cooking deck is always round. All our products are hand made and thus measures may slightly vary.



il T U T T O T O N D O *e* *la* C U P O L A
2 modelli, 12 combinazioni, infinite soluzioni

il T U T T O T O N D O *and* *la* C U P O L A
2 models, 12 combinations, infinite solutions



ceky

 **ceky**
FORNI DAL 1935







euro-MILAN
DISTRIBUTING

115 Matheson Blvd East, Mississauga, On L4Z 1X8
Tel: 905.501.8600 Toll Free: 855.544.8600
Fax: 905.501.9737

euromilan.com