

**SIRMAN**

**SIRMAN**



**AETNA**

AETNA
PIZZA OVEN

Sirman Professional Ovens



AETNA 105x70

Aetna

AETNA possiede tutte le caratteristiche di un moderno forno pizza elettrico professionale

- Display comando digitale Touch screen di utilizzo facile ed intuitivo
- Grande potenza di riscaldamento, temperatura max 450°C
- Ottimo isolamento ed inerzia termica a beneficio del risparmio energetico
- Veloce reattività al ripristino della temperatura di cottura programmata informata dopo infornata
- Cottura omogenea su tutta la piastra, evita bruciature
- Flessibilità totale di programmazione per adattarsi alle diverse ricette e tipologie di prodotto.
- Possibilità di caricamento ricette tramite USB e possibilità di programmazione in remoto
- Struttura solida robusta e durevole nel tempo.
- Possibilità di modulazione a due camere cottura sovrapposte

AETNA offers all the features of a modern commercial oven

- Easy-to-use intuitive touch control panel
- High heating power, max temperature 450°C
- Full insulation and thermal inertia to save energy
- Quick temperature recovering after repeated batches
- Even baking on the whole deck, avoid any burning
- Extremely flexible programming to adapt to any recipe and type of dough
- Recipe uploading via USB and remote programming
- Strong durable construction
- Modular oven allows for stacking 2 baking chambers



AETNA 105x70 2C

Caratteristiche costruttive

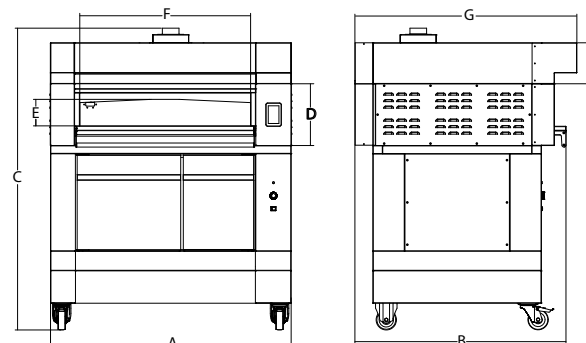
- Struttura camera cottura in acciaio alluminato anticorrosione
- Struttura di sostegno in acciaio zincato
- Intelaiatura di sostegno interna in acciaio zincato
- Rivestimento esterno in acciaio aisi 304
- Doppio isolamento termico su su tutti i lati in lana di roccia
- Doppia luce interna bianca allogena
- Sportello bocca cottura ruotante su perni corazzati
- Misura camera di cottura cm 105x70 e cm 85x70

Construction features

- Corrosion-resistant aluminized steel interiors
- Zinc-plated steel holding frame
- Inner holding casing made from galvanized steel
- AISI 304 stainless steel exteriors
- Double insulation on all sides
- Double interior lighting
- Door mounted on hardened shafts
- Cooking chamber size 105x70 cm or 85x70 cm



Camera Lievitazione con termostato (a richiesta)
Proofing chamber with thermostat (optional)



					A	B	C	D	E	F	G	H
	watt	3ph+N	°C		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
AETNA 85x70	9.270	3ph+N	450		850x700 h.165	1280	1300	1857	380	165	850	1366
AETNA 85x70 2C	9.270 (x2)	3ph+N	450		850x700 h.165 (x2)	1280	1300	2036	380	165	850	1366
AETNA 105x70	11.400	3ph+N	450		1050x700 h.165	1480	1300	1857	380	165	1050	1366
AETNA 105x70 2C	11.400 (x2)	3ph+N	450		1050x700 h.165 (x2)	1480	1300	2036	380	165	1050	1366



Cappa con aspirazione potenziata e luci a led
Fume hood powerful with led lights



Resistenze platea e cielo corazzate
Deck and top with shock proof heating elements

Piano cottura in pietra refrattaria ad alto contenuto di silicio
Refractory brick deck with high silica content



Comandi Touch a colori
Touch panel controls with colour display





Display

Il display elettronico consente il totale controllo dei parametri di funzionamento del forno in funzione della esperienza del pizzaiolo e della tipologia di pizza.

The electronic control display allows total control of the operating parameters according to the experience of the pizza chef and the type of pizza.

Display descrizione tasti-comando / Display key description

Schermata Stand by Stand by display

Pianificazione settimanale / Weekly planning

Impostazioni generali / General settings



 Tasto acceso/spento / ON/OFF button

Configurazione temperatura camera a percentuale di potenza Setting of chamber temperature and power percentage

Temperatura in camera / Chamber temperature

Configurazione temperatura cielo - platea
Top and deck temperature setting



Timer accensione / ON timer

-  Riscaldamento rapido
Fast heating
-  Sfiato vapore
Steam valve
-  Luce camera
led bianca
Chamber light white led

-  Risparmio energia
Energy Saving Mode
-  Comando esperto
inserimento ricette
(max 99)
Customized recipes
menu (up to 99)

Configurazione temperatura cielo - platea Top and deck temperature setting

Temperatura cielo / Top temperature

Temperatura platea / Deck temperature



Timer accensione / ON timer

-  Sfiato vapore
Steam valve
-  Comando esperto
inserimento ricette
(max 99)
Customized recipes
menu (up to 99)
-  Luce camera
led bianca
Chamber light white led



Campi di utilizzo

Ways of use

Il mondo della pizza è molto variegato per tipologia di impasto e modalità di cottura. Il forno si presta alla cottura di tutte le tipologie di pizza.

The world of pizza is wery varied in terms of type of dough and cooking method. The AETNA oven is suitable for cooking all types of pizza.



Pizza in teglia
Baking tray pizza



Pizza gourmet
Gourmet pizza



Pizza tonda classica
Classic round pizza



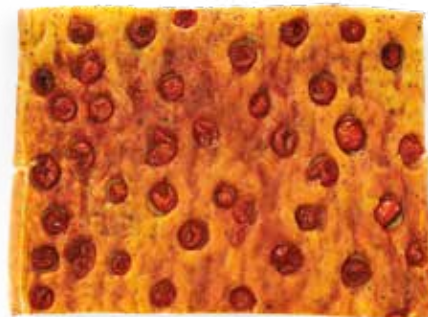
Pizza romana (croccante)
Cruncy Roman Pizza



Pizza a metro
Cutting pizza



Focaccia
Italian Focaccia



Pinsa romana
Roman Pinsa

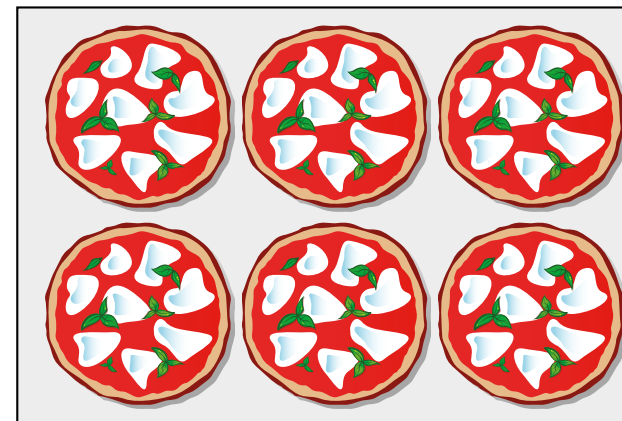


Pizza alla pala
Pizza alla pala

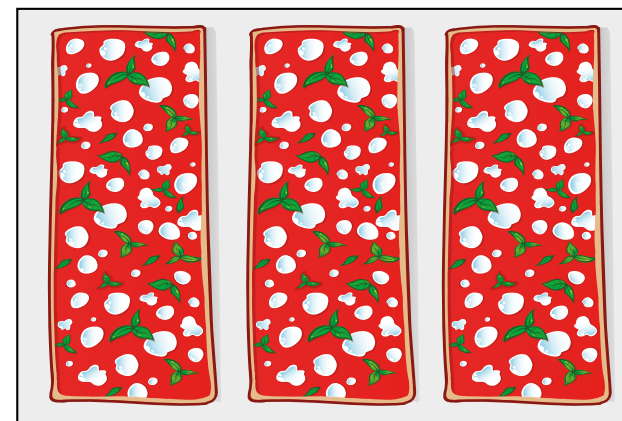
SIRMAN



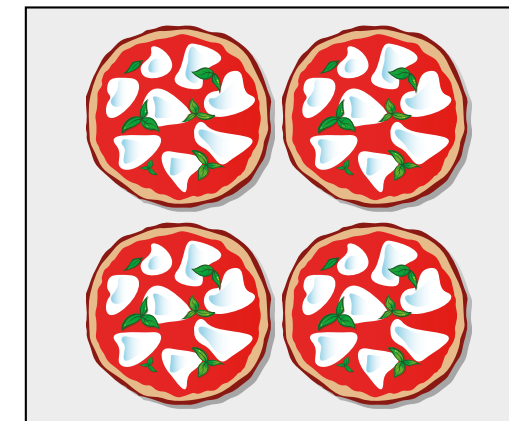
Misura cm 105x70 / Size cm 105x70



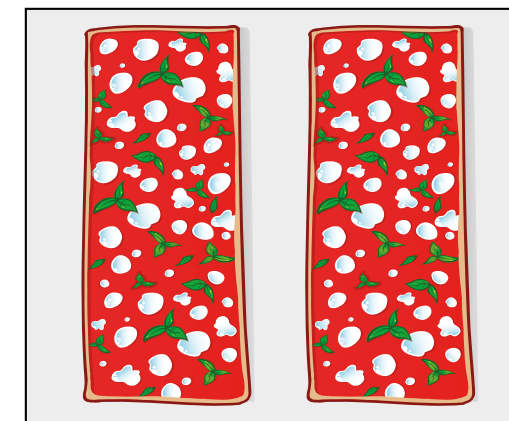
6 pizze tonde ø 33 cm o 4 pizze ø 38 cm o tre teglie 60x30 cm
Fits 6 round pizzas ø 33, or 3 trays 60x30 cm



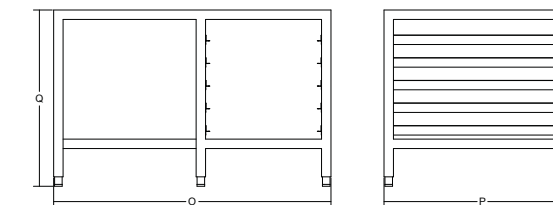
Misura cm 85x70 / Size cm 85x70



4 pizze tonde ø 33 cm o due teglie 60x40 cm
Fits 4 round pizzas ø 33 or 2 trays 60x40 cm



Cavalletto in acciaio
Stainless steel stand with shovels hanger



	O	P	Q
	mm	mm	mm
Aetna 85x70	1270	1037	1135
Aetna 85x70 2C	1270	1037	935
Aetna 105x70	1480	1037	1135
Aetna 105x70 2C	1480	1037	935

Massimo Quondamatteo (Mamo)

Salve sono **Massimo Quondamatteo** Istruttore e maestro pizzaiolo. Da diversi anni collaboro con la ditta SIRMAN nello sviluppo prodotti. Nel corso del 2022 è stato realizzato un nuovo forno pizza (AETNA), a mio parere una macchina eccezionale con elevatissime prestazioni, sicuramente mirata ad un pubblico di professionisti. Il forno riesce a sostenere ritmi di alta produzione senza nessun tipo di problema, mantenendo elevati standard di cottura e garantendo una cottura del prodotto omogenea e costante nel tempo. È dotato di comando elettronico di ultimissima generazione, semplice da utilizzare poiché facilmente intuitivo. In poche parole, un forno affidabile, resistente che raggiunge ottimi risultati con qualsiasi tipologia di pizza, mi permetto di consigliarlo a tutti i miei colleghi.

Hi, I'm **Massimo Quondamatteo**, master pizza maker and instructor. I've been cooperating with SIRMAN on products development for many years. In 2022 SIRMAN released a new pizza oven (AETNA), in my opinion an outstanding equipment with the highest performance level. It will surely be the best choice for professionals. This oven can stand a heavy workload without any problem, keeping the quality level high, and ensuring an even cooking with any type of product. It's equipped with a next generation electronic control, easy and intuitive to use. Simply put, a heavy duty, reliable oven, that ensures great results with any version of pizza, I would surely recommend it to all my colleagues.





www.sirman.com