



**AVANZINI
BRUCIATORI**

Drago *Serie D*

**Bruciatori per forni da pizza
uso professionale**

Made in Italy



Costruiamo fin dal 1960 bruciatori per uso cottura

Drago serie D

Il Drago serie D è un bruciatore atmosferico multigas specifico per l'alimentazione dei forni a legna, progettato dalla ditta Avanzini Bruciatori s.r.l. che opera con successo nella costruzione di bruciatori per uso cottura fin dal 1960.

Essendo un bruciatore atmosferico, la combustione avviene come per la legna col tiraggio naturale del camino, la fiamma creata dal particolare Venturi è soffusa, molto irraggiante e anche luminosissima. La combustione del Drago non trova paragoni con i prodotti in commercio, in termini di uniformità di cottura sviluppata in tutta la superficie del forno e alto rendimento come risulta dagli attestati di prova effettuati dalla IMQ.

Drago è silenziosissimo e funziona sempre, rispetto al bruciatore ad aria soffiata, non ha il ventilatore che è fonte di rumore e di frequente manutenzione. Drago è l'unico bruciatore che sporge solo 3 cm all'interno del forno, perché viene inserito nel massetto del piano di cottura, il vantaggio che ne deriva è enorme perché è nascosto alla vista della clientela, e non si cuoce o surriscalda come altri tipi di bruciatori che periodicamente hanno gli spacca-fiamma deformati.

Drago ha un funzionamento totalmente automatico e di facile gestione, garantisce la massima sicurezza di funzionamento e una veloce messa a regime del forno. Drago ha due fiamme indipendenti sia di regolazione aria primaria che di regolazione combustibile, comandabili comodamente dalla centralina esterna, che viene installata nella posizione più comoda all'utilizzatore.

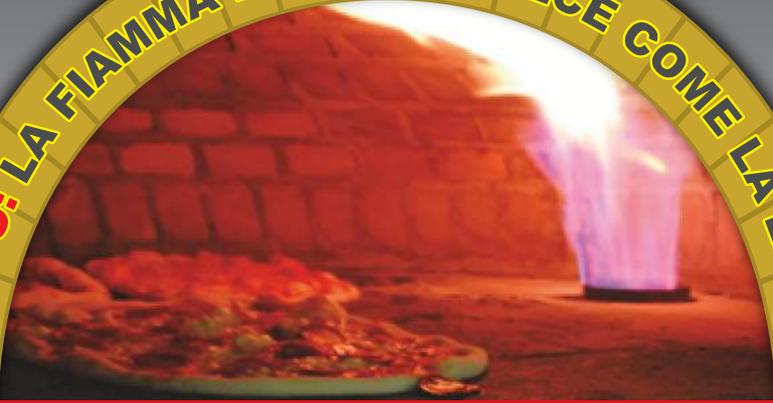
L'accensione del bruciatore avviene automaticamente in prima fiamma, che è quella di mantenimento in temperatura del forno, la seconda fiamma serve per la rapida messa a regime o per far fronte ai picchi di lavoro, tutto ciò per ottenere la massima economia di esercizio ed eliminare tutti gli sprechi di combustibile.

Il Drago è utilizzato dalle più prestigiose ditte costruttrici di forni a legna e nelle sue diverse esecuzioni è applicabile a qualsiasi marca o tipo di forno in commercio.

Tutti i quadri di comando e i bruciatori vengono collaudati a fuoco e aggiornati secondo le specifiche tecniche del forno in cui andranno installati, infatti tutta la produzione della ditta Avanzini subisce un rigoroso controllo della qualità interno durante tutte le fasi della costruzione, ogni passaggio viene annotato nella griglia di autocontrollo che accompagna ogni bruciatore al fine di non lasciare nulla al caso.

- **DRAGO È LUMINOSSIMO E SILENZIOSISSIMO**
- **DRAGO SPORGE SOLO 3 CM ALL'INTERNO DEL FORNO**
- **DRAGO GARANTISCE UN'OTTIMA UNIFORMITÀ DI COTTURA**
- **DRAGO FA RISPARMIARE MOLTO RISPETTO ALL'USO DELLA LEGNA**
- **DRAGO È SICURO E SEMPLICE DA USARE**

DRAGO: LA FIAMMA DEL GAS DOLCE COME LA LEGNA



Made in Italy



STOP

AI PROBLEMI LEGATI ALL'USO DELLA LEGNA PER IL RISCALDAMENTO DEI FORNI QUALI DIFFICOLTÀ DI ACCENSIONE, LUNGI TEMPI DI ATTESA PER LA MESSA IN TEMPERATURA, AL RIDOTTO SPAZIO INTERNO OCCUPATO DALLE BRACI, AL FUMO ED ALLA FULIGGINE CHE SI DEPOSITA SULLE PIZZE NOTORIAMENTE DANNOSA PER LA SALUTE

Drago D1/M

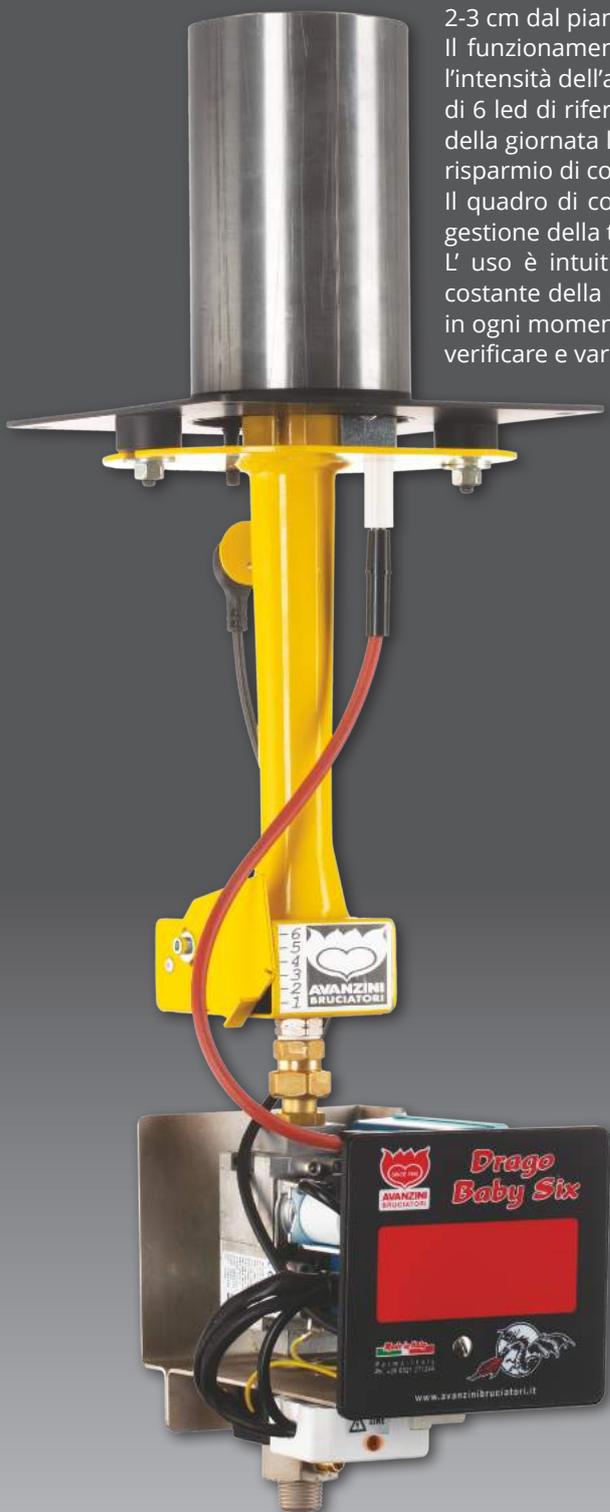
Il top di gamma per forni a legna di diametro interno da 60 cm a 100 cm. Viene costruito su misura dell'altezza del massetto del forno, nel quale occorre eseguire un foro Ø 110 mm dove verrà inserita la flangia con canotto in acciaio termico che spoggerà circa 2-3 cm dal piano di cottura, al fine di proteggere il bruciatore.

Il funzionamento del bruciatore è in bassa e alta fiamma, però ha la possibilità di variare l'intensità dell'alta fiamma in 6 livelli diversi di potenza tramite la pratica pulsantiera provvista di 6 led di riferimento, il che permette di far fronte alla mutevole richiesta di calore nell'arco della giornata lavorativa, semplifica al massimo la gestione del forno e consente un sensibile risparmio di combustibile.

Il quadro di comando è il Drago Baby Six, è una centralina molto evoluta, realizzata per la gestione della temperatura in riferimento alle caratteristiche tecniche dei forni a legna.

L'uso è intuitivo e semplificato, evita di bruciare le pizze, inoltre garantisce una qualità costante della produzione e un sensibile risparmio di combustibile. Il display rosso consente in ogni momento di controllare la temperatura interna del forno, il display verde permette di verificare e variare la temperatura impostata di cottura con estrema facilità.

- Permette di aumentare o abbassare manualmente l'alta fiamma in 6 livelli di potenza.
- I display possono indicare la temperatura in gradi C° o in gradi F°.
- Vi è la possibilità di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere dalla temperatura impostata.
- Funzione BOOSTER per un funzionamento in alta fiamma temporizzato con un conto alla rovescia per lo spegnimento automatico.
- Temperatura massima impostabile di cottura oltre 500°C.
- Il frontale della centralina ha tutti i tasti integrati nel pannello di controllo.



Forni a legna di diametro interno da 60 cm a 100 cm

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione Elettrica	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in Nm³/h		in pollici	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Drago D1/M Gas Metano	11	24	9.460	20.640	10	25	0,73	2,54	1/2"	230 V monofase	25	6
Drago D1/M Gpl	11	24	9.460	20.640	25	50	0,25	0,86	1/2"	230 V monofase	25	6

Le pressioni gas minime sopra indicate si riferiscono alle prove di funzionamento eseguite in laboratorio con vari tipi di gas esistenti in commercio, nel caso specifico occorre attenersi ai dati di targa del bruciatore secondo il paese di destinazione

Drago D2

Viene costruito su misura dell'altezza del massetto del forno, nel quale occorre eseguire un foro Ø 150 mm dove verrà inserita la flangia con canotto in acciaio termico che sporrà circa 2-3 cm dal piano di cottura, al fine di proteggere il bruciatore.

Il Drago D2 è equipaggiato con apparecchiature di sicurezza certificate in tutto il mondo, è provvisto di n° 2 elettrovalvole a doppia tenuta gas del tipo on/off e di una centralina di accensione e controllo fiamma che utilizza il principio della ionizzazione, questo sistema garantisce il massimo della sicurezza oggi in commercio.

Il Drago D2 ha due torce, il funzionamento del bruciatore è in bassa e alta fiamma e la regolazione dell'aria comburente è indipendente su ciascuna torcia al fine di ottenere la massima luminosità, semplifica al massimo la gestione del forno e consente un sensibile risparmio di combustibile.

Il quadro di comando è il NUOVO Drago Control, è una centralina molto evoluta, realizzata per la gestione della temperatura in riferimento alle caratteristiche tecniche dei forni a legna. L'uso è intuitivo e semplificato, evita di bruciare le pizze, inoltre garantisce una qualità costante della produzione e un sensibile risparmio di combustibile. Il display rosso consente in ogni momento di controllare la temperatura interna del forno, il display verde permette di verificare e variare la temperatura impostata di cottura con estrema facilità.

Il Drago Control ha la funzione BOOSTER per l'alta fiamma, specifico per chi cuoce la pizza napoletana che permette di dare la vampata al forno per un tempo predeterminato prima d'infornare e poi lo spegnimento avviene in modo automatico.

- I display possono indicare la temperatura in gradi C° o in gradi F°.
- Vi è la possibilità di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere dalla temperatura impostata.
- Funzione BOOSTER per un funzionamento in alta fiamma temporizzato con un conto alla rovescia per lo spegnimento automatico.
- Temperatura massima impostabile di cottura oltre 500°C.
- Il frontale della centralina ha tutti i tasti integrati nel pannello di controllo.



Quadro di comando manuale

Forni a legna di diametro interno da 100 cm a 160 cm

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione Elettrica	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in Nm³/h		in pollici	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Drago D2 Gas Metano	6	34	5.160	29.240	10	25	0,63	3,59	1/2"	230 V monofase	25	8
Drago D2 Gpl	6	34	5.160	29.240	25	50	0,20	1,22	1/2"	230 V monofase	25	8

Le pressioni gas minime sopra indicate si riferiscono alle prove di funzionamento eseguite in laboratorio con vari tipi di gas esistenti in commercio, nel caso specifico occorre attenersi ai dati di targa del bruciatore secondo il paese di destinazione

Drago D2/M

Viene costruito su misura dell'altezza del massetto del forno, nel quale occorre eseguire un foro Ø 150 mm dove verrà inserita la flangia con canotto in acciaio termico che sposterà circa 2-3 cm dal piano di cottura, al fine di proteggere il bruciatore.

Il Drago D2/M è equipaggiato con apparecchiature di sicurezza certificate in tutto il mondo, è provvisto di n° 2 elettrovalvole a doppia tenuta gas, di cui una del tipo on/off per la bassa fiamma e una del tipo modulante per l'alta fiamma e di una centralina di accensione e controllo fiamma che utilizza il principio della ionizzazione, questo sistema garantisce il massimo della sicurezza oggi in commercio. Il Drago D2/M a due torce è un'evoluzione del Drago D2, il funzionamento del bruciatore è in bassa e alta fiamma e la regolazione dell'aria comburente è indipendente su ciascuna torcia al fine di ottenere la massima luminosità di fiamma, però aggiunge la possibilità di variare l'intensità dell'alta fiamma in 6 livelli diversi di potenza, tramite la pratica pulsantiera provvista di 6 led di riferimento, il che permette di far fronte alla mutevole richiesta di calore nell'arco della giornata lavorativa, semplifica al massimo la gestione del forno e consente un sensibile risparmio di combustibile. Il quadro di comando è il NUOVO Drago Control PLUS, è una centralina molto evoluta, realizzata per la gestione della temperatura in riferimento alle caratteristiche tecniche dei forni a legna. L'uso è intuitivo e semplificato, evita di bruciare le pizze, inoltre garantisce una qualità costante della produzione e un sensibile risparmio di combustibile. Il display rosso consente in ogni momento di controllare la temperatura interna del forno, il display verde permette di verificare e variare la temperatura impostata di cottura con estrema facilità.

Il Drago Control Plus ha la funzione BOOSTER per l'alta fiamma, specifico per chi cuoce la pizza napoletana che permette di dare la vampata al forno per un tempo predeterminato prima d'infornare e poi lo spegnimento avviene in modo automatico.

- Permette di aumentare o abbassare manualmente l'alta fiamma in 6 livelli di potenza.
- I display possono indicare la temperatura in gradi C° o in gradi F°.
- Vi è la possibilità di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere dalla temperatura impostata.
- Funzione BOOSTER per un funzionamento in alta fiamma temporizzato con un conto alla rovescia per lo spegnimento automatico.
- Temperatura massima impostabile di cottura oltre 500°C.
- Il frontale della centralina ha tutti i tasti integrati nel pannello di controllo.



Forni a legna di diametro interno da 100 cm a 160 cm

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione Elettrica	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in Nm³/h		in pollici	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Drago D2/M Gas Metano	6	34	5.160	29.240	10	25	0,63	3,59	1/2"	230 V monofase	35	9
Drago D2/M Gpl	6	34	5.160	29.240	25	50	0,20	1,22	1/2"	230 V monofase	35	9

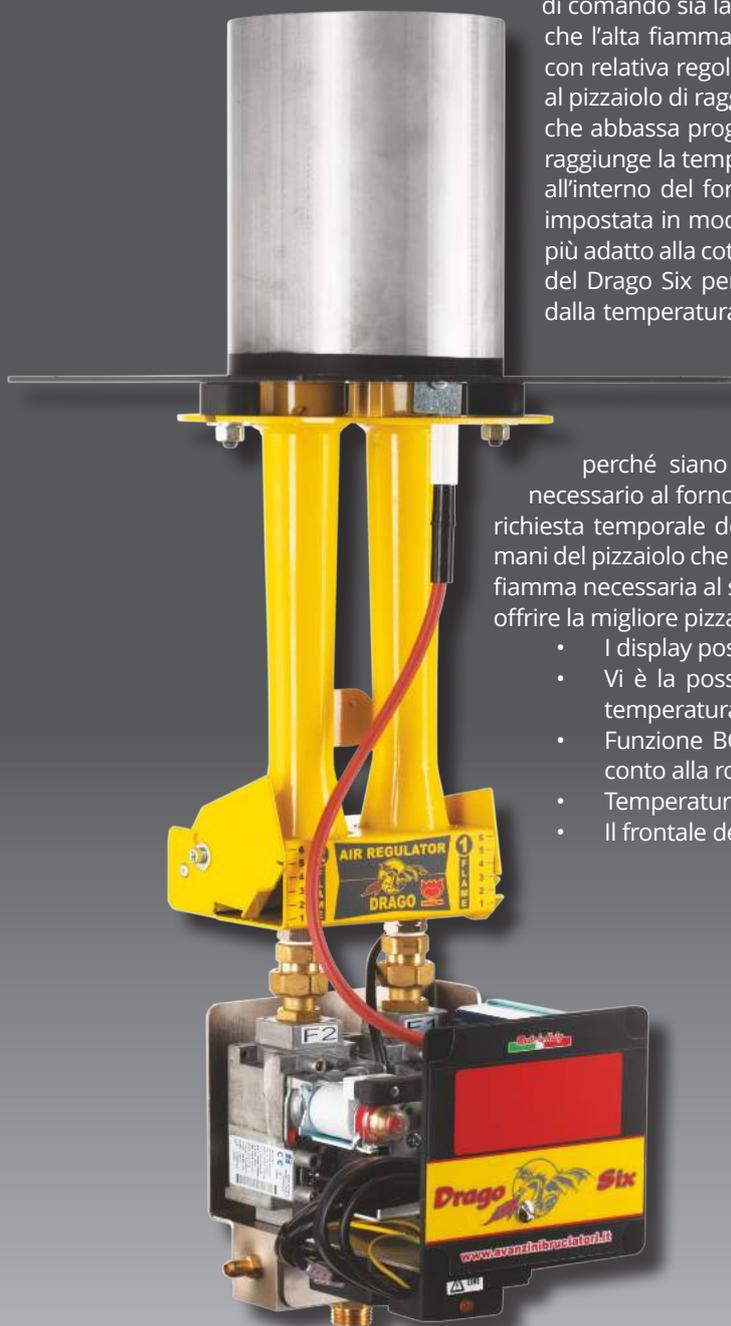
Le pressioni gas minime sopra indicate si riferiscono alle prove di funzionamento eseguite in laboratorio con vari tipi di gas esistenti in commercio, nel caso specifico occorre attenersi ai dati di targa del bruciatore secondo il paese di destinazione

Drago Six

Drago Six e **Drago D3/Six** vengono costruiti su misura dell'altezza del massetto del forno, nel quale occorre eseguire un foro Ø 150 mm (Drago Six) o un foro Ø 180 mm (Drago D3/Six) dove verrà inserita la flangia con canotto in acciaio termico che sporgerà circa 2-3 cm dal piano di cottura, al fine di proteggere il bruciatore. Il nuovo Drago Six è la massima espressione tecnica della nostra linea di bruciatori atmosferici specifici per il riscaldamento dei forni per la cottura della pizza. Le apparecchiature di sicurezza e di gestione del gas installate sono il meglio oggi reperibile sul mercato che unite allo specifico quadro di comando Drago Six frutto del KNOW-HOW acquisito in decine di migliaia di installazioni eseguite, garantisce la massima facilità d'uso e qualità di cottura perché permette di adeguare la fiamma del Drago a qualsiasi tipologia di forno e per qualsiasi tipo di pizza. Il Drago Six è l'unico bruciatore in commercio che

dà la possibilità al pizzaiolo di potere variare in 6 livelli di potenza direttamente dal pannello di comando sia la bassa fiamma con regolazione aria e quindi luminosità indipendente, che l'alta fiamma anch'essa con fiamma massima abbassabile di 6 livelli di potenza e con relativa regolazione di luminosità indipendente. Inoltre il Drago Six dà la possibilità al pizzaiolo di raggiungere la temperatura di cottura del forno in modalità MODULANTE, che abbassa progressivamente l'alta fiamma fino a spegnerla completamente quando raggiunge la temperatura di cottura impostata, così non si crea nessuna inerzia termica all'interno del forno, oppure il pizzaiolo può decidere di raggiungere la temperatura impostata in modo manuale e di intervenire lui stesso sul livello di potenza di fiamma più adatto alla cottura del suo prodotto nello specifico momento. Il pannello di comando del Drago Six permette inoltre di bloccare la partenza dell'alta fiamma a prescindere dalla temperatura impostata, il tasto BOOSTER è indicato specie per chi cuoce la pizza napoletana che permette di dare la tipica VAMPATA al forno per un tempo programmabile prima di infornare, poi lo spegnimento avviene in modo automatico. Il nuovo Drago Six è equipaggiato di tutte le caratteristiche tecniche di gestione delle fiamme programmate perché siano facilmente utilizzabili dal pizzaiolo, infatti è risaputo che il calore necessario al forno nell'arco della giornata lavorativa è molto variabile in riferimento alla richiesta temporale della clientela, quindi il NUOVO Drago Six è lo strumento ideale nelle mani del pizzaiolo che con la sua arte e la sua esperienza riconosce esattamente la forza della fiamma necessaria al suo forno per esaltare al massimo la cottura del proprio impasto e per offrire la migliore pizza alla propria clientela e in questo il NUOVO Drago Six non ha rivali.

- I display possono indicare la temperatura in gradi C° o in gradi F°.
- Vi è la possibilità di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere dalla temperatura impostata.
- Funzione BOOSTER per un funzionamento in alta fiamma temporizzato con un conto alla rovescia per lo spegnimento automatico.
- Temperatura massima impostabile di cottura oltre 500°C.
- Il frontale della centralina ha tutti i tasti integrati nel pannello di controllo.



Forni a legna di diametro interno da 100 cm a 160 cm

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione Elettrica	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in Nm³/h		in pollici	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Drago Six Gas Metano	6	34	5.160	29.240	10	25	0,60	3,50	1/2"	230 V monofase	40	10
Drago Six Gpl	6	34	5.160	29.240	25	50	0,20	1,22	1/2"	230 V monofase	40	10

Le pressioni gas minime sopra indicate si riferiscono alle prove di funzionamento eseguite in laboratorio con vari tipi di gas esistenti in commercio, nel caso specifico occorre attenersi ai dati di targa del bruciatore secondo il paese di destinazione

Drago D3/Six



Quadro di comando
per Drago Six - Drago D3/Six



Forni a legna di diametro interno da 165 cm a 250 cm

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity		Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection		Alimentazione Elettrica		Assorbimento Absorption		Peso Weight	
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in Nm ³ /h		in pollici	in Volt	in Watt	in Kg		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max						
Drago D3/Six Gas Metano	23	51	19.780	43.860	10	25	2,40	5,50	3/4"	230 V monofase	40	15		
Drago D3/Six Gpl	23	51	19.780	43.860	25	50	0,82	1,82	3/4"	230 V monofase	40	15		

Le pressioni gas minime sopra indicate si riferiscono alle prove di funzionamento eseguite in laboratorio con vari tipi di gas esistenti in commercio, nel caso specifico occorre attenersi ai dati di targa del bruciatore secondo il paese di destinazione

Drago D1/S



DRAGO D1/S è il bruciatore professionale specifico per il riscaldamento del piano rotante del forno.

Il drago D1/S è equipaggiato di n°1 centralina elettronica di sorveglianza fiamma e di n°1 elettrovalvola modulante a doppia tenuta gas. È fornito con il quadro di comando semplice ON/OFF dedicato per questo bruciatore.



SINCE 1960
Drago
esecuzione orizzontale

Tutti i Drago possono essere costruiti per entrare dalla parete laterale del forno.



Accessori a richiesta



FLANGIA
CON CANOTTO
IN ACCIAIO TERMICO



TAPPO
CHIUSURA BRUCIATORE
IN ACCIAIO TERMICO



GRUPPO DI CONTINUITÀ PER
FUNZIONAMENTO IN ASSENZA
DI CORRENTE

Servizio Clienti

+39 0521 271 344



Avanzini Bruciatori s.r.l.
Via G. Battistini 11
43122 Parma ITALY
Tel. +39 0521 271 344
info@avanzinibruciatori.it