



**AVANZINI
BRUCIATORI**



Drago Serie **P**

**Bruciatori per forni da pizza
uso domestico**

Made in Italy



Costruiamo fin dal 1960 bruciatori per uso cottura

Drago serie P

Il Drago SERIE P 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.

I Drago serie P sono la naturale risposta alla crescente richiesta di bruciatori da inserire nei forni ad uso domestico, sia per i forni tradizionali a fiamma diretta in camera che a quelli con fiamma indiretta con camera di combustione sotto al piano di cottura. Si rivolge principalmente ai mercati esteri che necessitano di apparecchiature molto semplici prive di qualsiasi complicazione elettronica e che non richiedono allaccio alla rete elettrica.

La regolazione delle fiamme è elementare ed a prova di errore facilmente adattabile a qualsiasi tipo di forno esistente in commercio. 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.

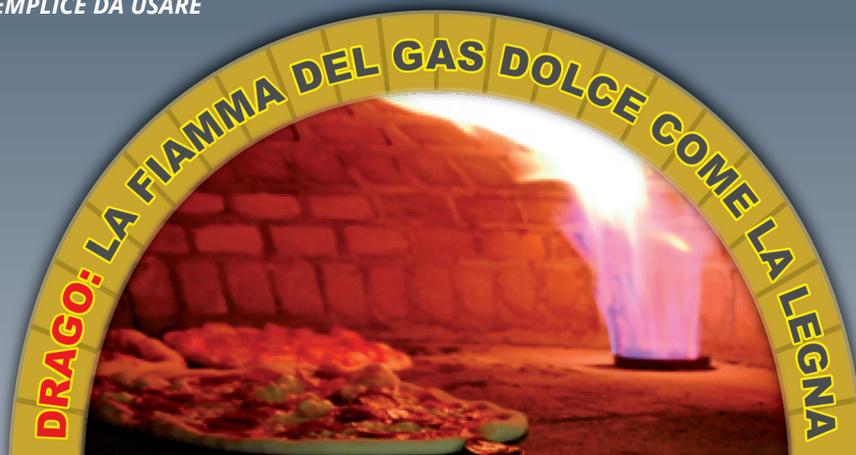
Il Drago serie P può essere installato in qualsiasi ambiente, anche all'esterno, in quanto non necessita di allacciamento elettrico, non risente dell'umidità e garantisce sempre la massima sicurezza.

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 non sporge all'interno del forno, perché viene inserito all'interno del 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.

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



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 PØ

Il Drago PØ è un bruciatore atmosferico silenziosissimo, la fiamma creata dal particolare Venturi è molto luminosa e sostituisce al 100% le caratteristiche di cottura della legna; ma con il vantaggio di occupare pochissimo spazio all'interno del forno al fine di aumentare la superficie utile e di poter gestire il calore con estrema facilità, semplicemente ruotando una manopola.

Il Drago PØ è perfettamente adattabile alle diverse tipologie di forni sia come superficie interne di cottura che in riferimento all'altezza della cupola, infatti si può regolare la quantità minima di calore per il mantenimento in temperatura del forno ed anche la quantità massima di calore per una veloce messa a regime del forno.

All'interno di questi estremi prefissati la manopola di regolazione fiamma permette di variare a proprio piacimento la quantità di calore da sviluppare dentro al forno per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.

Per installarlo basta effettuare un foro Ø 80 mm nel piano di cottura.

Il Drago PØ può essere installato in qualsiasi ambiente, anche all'esterno, in quanto non necessita di allacciamento elettrico, non risente dell'umidità e garantisce sempre la massima sicurezza per l'utilizzatore come attestato dalle prove effettuate dal marchio IMQ.



Forni a legna di diametro interno da 40 cm a 50 cm max

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in Nm³/h			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	in pollici	in Kg
Drago PØ Gas Metano	2	6	1.720	5160	10	25	0,21	0,635	1/2"	2
Drago PØ Gpl	2	6	1.720	5160	25	50	0,07	0,21	1/2"	2

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 P1 / P1 Plus

Il Drago P1 / P1 Plus 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 sposterà circa 2-3 cm dal piano di cottura, al fine di proteggere il bruciatore.

Drago P1 / P1 Plus è un bruciatore atmosferico silenziosissimo, la fiamma creata dal particolare Venturi è molto luminosa e sostituisce al 100% le caratteristiche di cottura della legna; ma con il vantaggio di occupare pochissimo spazio all'interno del forno al fine di aumentare la superficie utile e di poter gestire il calore con estrema facilità, semplicemente ruotando una manopola.

Il Drago P1 / P1 Plus è perfettamente adattabile alle diverse tipologie di forni sia come superficie interne di cottura che in riferimento all'altezza della cupola, infatti si può regolare la quantità minima di calore per il mantenimento in temperatura del forno ed anche la quantità massima di calore per una veloce messa a regime del forno.

All'interno di questi estremi prefissati la manopola di regolazione fiamma permette di variare a proprio piacimento la quantità di calore da sviluppare dentro al forno per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.

Il Drago P1 / P1 Plus può essere installato in qualsiasi ambiente, anche all'esterno, in quanto non necessita di allacciamento elettrico, non risente dell'umidità e garantisce sempre la massima sicurezza per l'utilizzatore come attestato dalle prove effettuate dal marchio IMQ.



Forni a legna di diametro interno da 50 cm a 80 cm max

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity		Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection		Peso Weight	
	in Kw		in mbar		in Nm³/h		in pollici	in Kg		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Drago P1 Gas Metano	6	15	5.160	12.900	10	25	0,63	1,58	1/2"	7
Drago P1 Gpl	6	15	5.160	12.900	25	50	0,20	0,54	1/2"	7

Forni a legna di diametro interno da 85 cm a 100 cm max

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity		Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection		Peso Weight	
	in Kw		in mbar		in Nm³/h		in pollici	in Kg		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Drago P1 Plus Gas Metano	11	24	9.460	20.640	10	25	1,16	2,54	1/2"	8
Drago P1 Plus Gpl	11	24	9.460	20.640	25	50	0,39	0,86	1/2"	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 P2

Il Drago P2 viene costruito su misura dell'altezza del massetto del forno, nel quale occorre eseguire un foro Ø 150mm 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 Drago P2 è un bruciatore atmosferico a due fiamme, è la versione specifica per forni anche professionali di grandi dimensioni. Si rivolge principalmente ai mercati esteri che necessitano di apparecchiature molto semplici prive di qualsiasi complicazione elettronica e che non richiedono allaccio alla rete elettrica.

Inoltre il Drago P2 è esente da ogni tipo di manutenzione ordinaria, non si sporca e le teste di combustione sono in acciaio termico come tutti i bruciatori DRAGO.

Il Drago P2 è quanto di più semplice e affidabile oggi in commercio.

Drago P2 è un bruciatore atmosferico silenziosissimo, la fiamma creata dal particolare Venturi è molto luminosa e sostituisce al 100% le caratteristiche di cottura della legna; ma con il vantaggio di occupare pochissimo spazio all'interno del forno al fine di aumentare la superficie utile e di poter gestire il calore con estrema facilità, semplicemente ruotando una manopola.

Il Drago P2 è perfettamente adattabile alle diverse tipologie di forni sia come superficie interne di cottura che in riferimento all'altezza della cupola, infatti si può regolare la quantità minima di calore per il mantenimento in temperatura del forno ed anche la quantità massima di calore per una veloce messa a regime del forno. All'interno di questi estremi prefissati la manopola di regolazione fiamma permette di variare a proprio piacimento la quantità di calore da sviluppare dentro al forno per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.

Il Drago P2 può essere installato in qualsiasi ambiente, anche all'esterno, in quanto non necessita di allacciamento elettrico, non risente dell'umidità e garantisce sempre la massima sicurezza per l'utilizzatore come attestato dalle prove effettuate dal marchio IMQ.



Forni a legna di diametro interno da 100 cm a 150 cm max

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Gas Pressure		Volume Gas Gas Volume		Attacco Gas Gas Connection	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in Nm³/h			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	in pollici	in Kg
Drago P2 Gas Metano	14	34	12.040	29.240	10	25	0,60	3,50	1/2"	10
Drago P2 Gpl	14	34	12.040	29.240	25	50	0,20	1,22	1/2"	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

Esecuzioni particolari a richiesta

DRAGO P1 / P1 Plus **in esecuzione a squadra**



DRAGO P1 Radiale

È un bruciatore realizzato in modo specifico per alimentare a gas i tipici forni a legna a cottura indiretta.



DRAGO P1 / P1 Plus **in esecuzione a inversione di fiamma**

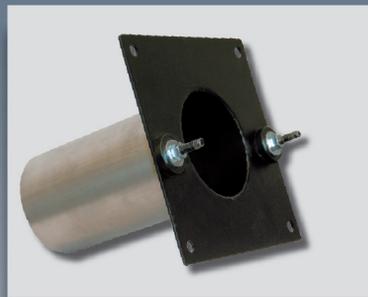
Nei forni dove non è possibile effettuare il foro sotto al piano di cottura si può richiedere il DRAGO P1 o P1 Plus in esecuzione a inversione di fiamma. In questo caso il foro si può eseguire sulla parete laterale del forno.



Accessori a richiesta



CASSETTA COMPLETA
DI TERMOMETRO
CON BULBO
DA cm. 100



FLANGIA
CON CANOTTO
IN ACCIAIO
TERMICO



TAPPO CHIUSURA
BRUCIATORE
IN ACCIAIO
TERMICO

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