

# DRAGO

*la fiamma del  
gas dolce come la legna*



DRAGO CONTROL

***“Liberati dalla schiavitù della legna, acquisti dello spazio, il rifornimento è automatico, non hai più fuliggine, non devi pulire il camino e non hai più cenere sulle pizze... ti sembra poco?”***



## Vuoi guadagnare di più lavorando meno?

E' molto semplice, basta trasformare il tuo forno da legna a gas installando un bruciatore Drago, ti elenchiamo alcuni vantaggi:

quindi facilità di uso anche con personale poco esperto, che ha più tempo a disposizione per stendere le pizze e controllare le comande.

Aumenta notevolmente la capacità produttiva del tuo forno in quanto ti si libera lo spazio occupato dalle braci.

Il Drago è l'unico bruciatore che rimane nascosto alla vista dei curiosi perchè non sporge dal piano di cottura, inoltre non si cuoce come gli altri bruciatori quando il forno viene chiuso.

La fiamma del Drago è molto luminosa e silenziosissima perchè è senza ventilatore che è fonte di rumore e di frequente manutenzione, perciò la combustione avviene con il tiraggio naturale creato dal camino, esattamente come brucia la legna all'interno del forno.

All'occorrenza, inserendo lo specifico tappo di protezione, avrete la possibilità di cuocere le pizze bruciando la legna, come un normale forno tradizionale.

Migliaia di affezionati clienti ne testimoniano l'affidabilità, la pronta assistenza, ma in particolare vengono apprezzate le caratteristiche uniche di uniformità di cottura e risparmio energetico.

Drago è completamente automatico e velocizza la messa in temperatura del tuo forno, la combustione a premiscelazione totale creata dal sistema fuoco è soffusa molto irraggiante ad alto rendimento, tanto che ci riteniamo disponibili ad effettuare prove per confronti di consumo con qualsiasi marca e tipo di bruciatore in commercio.

**DAL 1960 AVANZINI**

www.avanzinibruciatori.it - info@avanzinibruciatori.it  
tel.: +39 0521 27 13 44

