



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

### RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

C.L.M. SRL – Via Primo Maggio 35 – 31043 Fontanelle (TV); tel. +39 0422 809033 - fax +39 0422 809040  
C.F. P.IVA 01151140264

### NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Forno a tunnel per cottura pizze

### PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

### TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Il forno dal calore avvolgente, costruito in materiale refrattario, con piano di cottura in pietra naturale, alimentazione legna in automatico e quindi senza problemi di pulizia, temperatura costante e controllata, nessuna pausa di produzione per riscaldare il forno e pertanto produzione continua.

Una rivoluzione che coniuga la qualità della cottura a legna tradizionale all' esigenza della produzione artigianale con un prodotto in grado di far riscoprire gli aromi ed i sapori antichi della migliore tradizione italiana.

The oven with embracing heat, built in refractory material, with hob natural stone, automatically wood supply and then without cleaning problems, constant and controlled temperature, no pause production to heat the oven and therefore continuous production.

A revolution that combines the quality of traditional wood-fired cooking needs of artisanal production with a product able to discover the aromas and flavors of traditional Italian.