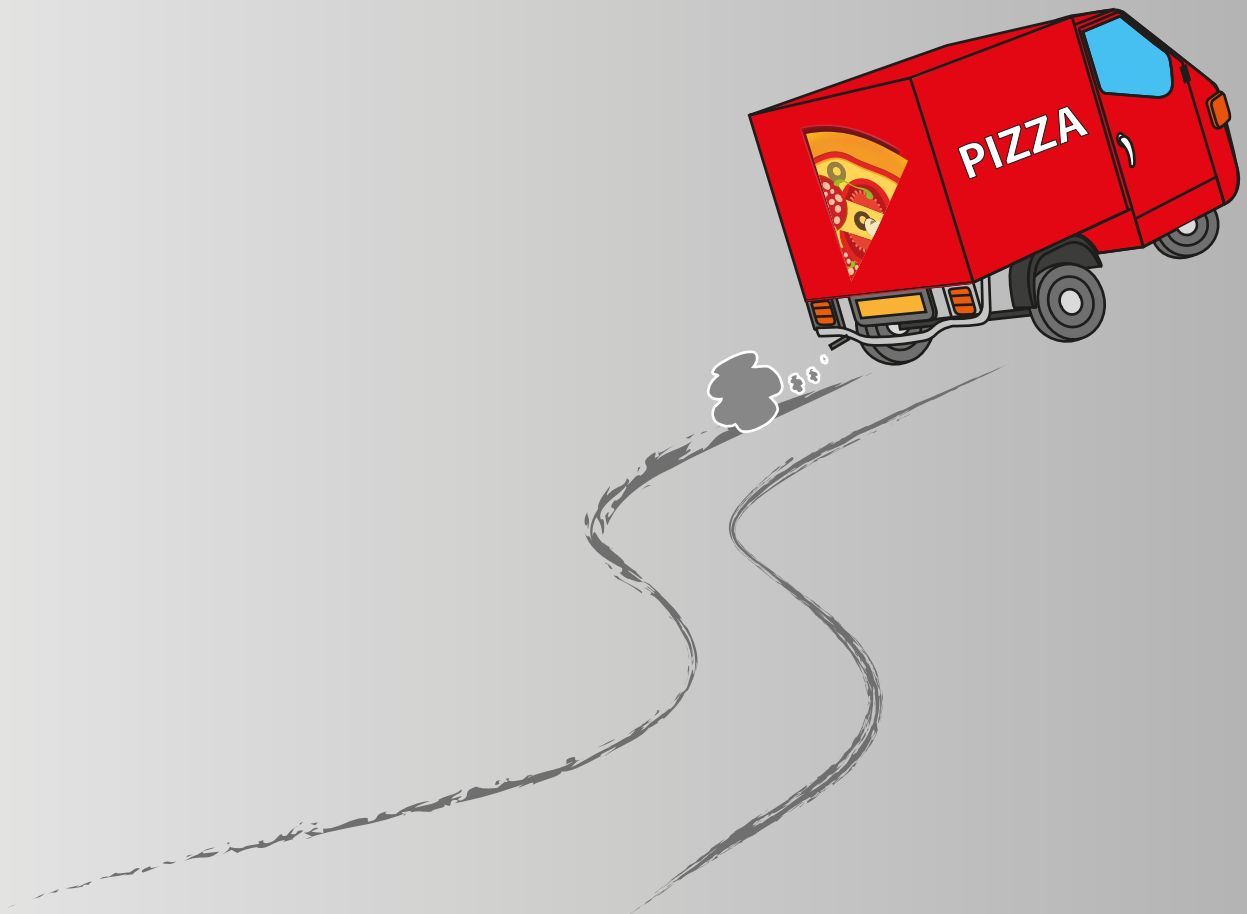




*... vendi la tua pizza in ogni luogo...
... sell your pizzas in any place...*



L'idea L'idea nasce dall'esperienza nel mondo dello "street food" di una azienda inglese **Universepizza Ltd** specializzata nello "streetfood" producendo il primo pizza snack wagon nel 2001e dalla creativita' di una azienda italiana produttrice di forni professionali **Forni Dorigo** con piu di 20 anni di esperienza nel settore.

The idea comes from the creativity of a Italian manufacturer of professional ovens "**Forni Dorigo**" with more than 20 years of experience in the field and the experience in the world of "street food " of a British company **Universepizza Ltd**, which produced the first pizza snack wagon in 2001.

Pizza any place È tutto allestito internamente!! È una pizzeria itinerante indipendente; Può essere alimentato con generatore silenziato o direttamente alla linea elettrica.

Pizza any place is the first pizzeria mobile independent. It is all set up internally! Can be powered by muted generator or directly connected to the mains.



IL FORNO

La cupola e' posizionata esternamente al piano. Il piano di cottura cucina fino a 5 pizze di 33cm o 6 da 28cm. Viene alimentato dallo speciale bruciatore a gas dal consumo piu' basso al mondo.

THE OVEN

The dome is positioned outside the cooking surface. The cooking surface up to 5 pizzas 33cm or 6 of 28cm. It is powered by a special gas burner by consuming the least amount of energy all over the world.



Canna fumaria
Chimney



Chiusura sicura
con chiave
Secure closure
with key



Illuminazione a led
LED lighting



3 Tendaggi
3 Awnings



Cella frigo
Cold store



Cassetti
estraibili
Movable
drawers



Contenitore
bacinelle
movibile
Movable
box for
ingredients



Cassette
palline
pizza
Pizza
dough
containers



Tavolo
servizio
pizza
Service top



Appendipale
Paddle
Holder



COLORI PERSONALIZZATI



**GUARDA I VIDEO DIMOSTRATIVI
CON L'APE IN FUNZIONE**

<http://www.youtube.com/pizzaanyplace>

Immagina di farlo anche nella tua città. Se lavori poco più di un mese puoi ripagare il tuo investimento. Cosa aspetti?? Telefona e vieni a trovarci a Londra o Venezia per vederla in funzione.

Imagine to replacate the same in your town. If you work at least more than one month you can repay your investment back. What are you waiting for? Call or visit us in London or Venice to see how it works.

SOLUZIONI CON FORNO A LEGNA

MODELS WITH WOOD FIRED OVEN



Forno Genova Legna Ape
Piastrille rosse con tavolo e lavello
Red tiles with working table



Ape 220 TM Pianale Lungo (Opzione Ape Classic)
Uso: Feste e Pubblicita'
For fair and events



Forno Napoli Legna Ape
Piastrille rosse con tavolo e lavello
Red tiles with working table



Ape 220 TM Pianale Lungo
Uso: Feste e Pubblicita'
For fair and events



Forno leggero 5 pizze
Pannello metallico
Metallic Panels



Box con forno a legna e accessori per lavoro interno
Box with wood oven and accessories to work inside



MODELLO ST. L 3/4 PIZZE

CARATTERISTICHE:

- Box struttura robusta con pannelli 35 mm.
- Chiusura sicura a chiave.
- 3 aperture laterali ad ali di gabbiano con molle a gas.
- Portelloni con cerniere in acciaio inox e guarnizioni a pressione.
- Pavimento multistrato con foro pulizia e controllo vano motore.
- Illuminazione interna a led.
- Porta bacinelle isolato per ingredienti.
- Forno a legna professionale 3/4 pizze a piano unico cm 6, con pannelli metallici ricoperti con grafica legno
- Predisposizione per installazione di bruciatore a gas.
- Tavolo di lavoro in acciaio inox speciale.

CHARACTERISTICS:

- Bespoke high gloss 35mm insulated rear body conversion
- Secure closure with key
- 3 Wide wings opening doors with gas spring
- Door with stainless steel hinges and press sealing
- Multilayer floor with cleaning hole and removable motor panel
- Insulated container for ingredients
- Professional wood pizza oven 3/4 pizzas with a unique piece of cooking surface 6cm height and metal cover sheet with a wooden design
- Prepared to install a gas burner
- Stainless steel working table



FORNO LEGGERO 8 PIZZE



FORNO GENOVA A CUPOLA

SOLUZIONE CON FORNO ELETTRICO MODELS WITH ELECTRIC OVEN

Mod: EL S 1

PER PRODOTTI SURGELATI

Forno Pizza a 2 piani
Forno a convezione
Frigorifero Bibite
Cassetti Estraibili

FOR FROZEN PRODUCTS

*Pizza oven 2 decks
Convection oven
Glass door fridge
Counter drawers*

Mod: EL F 1

PER PRODOTTI FRESHI E SURGELATI

Forno Pizza a 2 piani
Bacinelle ingredienti
Piano di lavoro
Cassetti estraibili
Frigorifero bibite

FOR FRESH AND FROZEN PRODUCTS

*Pizza oven 2 decks
Ingredients container
Glass door fridge
Counter drawers
Stainless steel working table*

Mod: EL S INT 1

PER PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI

Forno Pizza a 2 piani
Frigorifero bibite
Bacinelle ingredienti
Piano di lavoro
Cassetti estraibili
Cappa aspirante

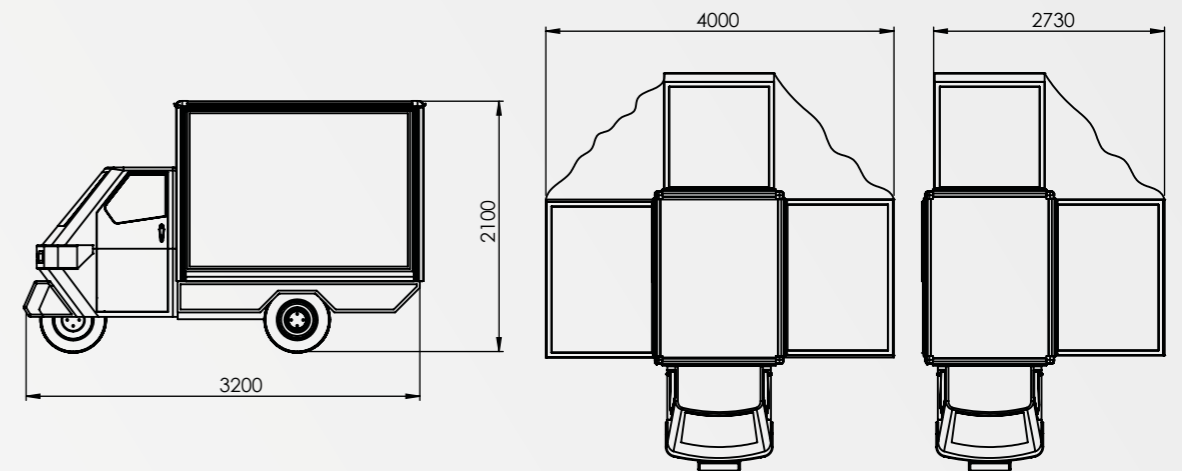
FOR FRESH AND FROZEN PRODUCTS

*Pizza oven 2 decks
Ingredients container
Glass door fridge
Refrigerated working table
Extraction canopy*

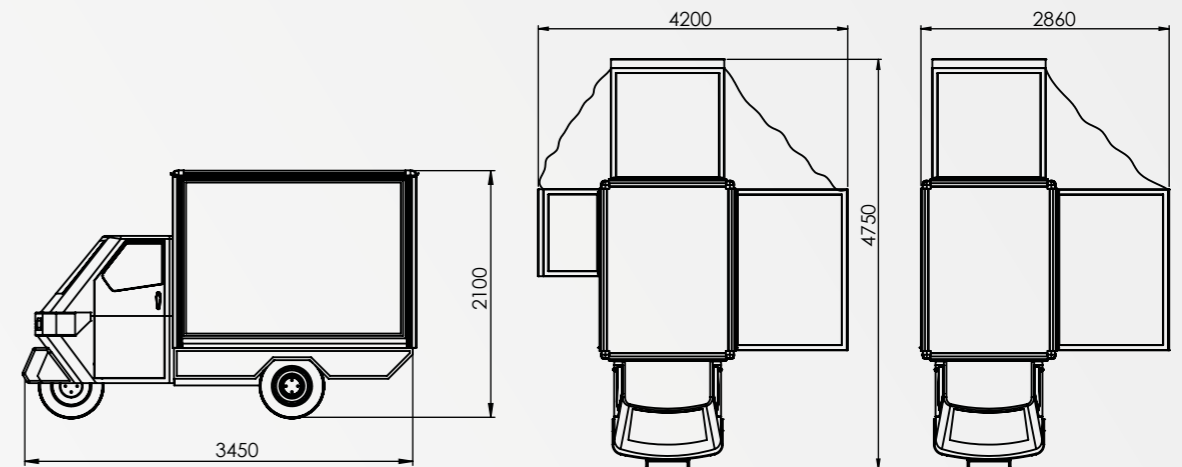
LE NOSTRE MISURE OUR MEASURES



APE CLASSIC



APE TM



RIMORCHI TRAILERS



BOX SU RUOTE BOX ON WHEELS



LEGNA - GAS - ELETTRICO

WOOD - GAS - ELECTRIC



Forni Dorigo s.r.l.
Via Gritti, 48
30021
Caorle - Venezia
+39 0421 261460



Universe Pizza LTD
320, Kentish Town Road
NW5 2TH
London
+44 7454 899612