FORNI ARTIGIANALI
IN MATTONI REFRATTARI

HANDMADE FIREBRICK OVENS

ceky
FORNI DAL 1935

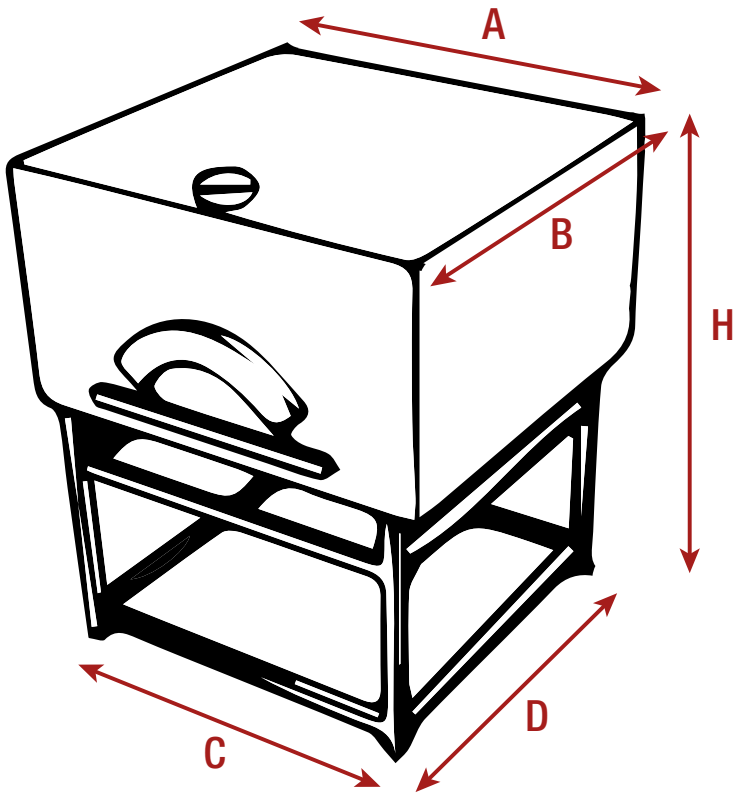
IPA EXPORT

3770 S.W. 30th Avenue Fort Lauderdale, FL 33312
General Inquiry: info@ipaexport.com
Sales Info: sales@ipaexport.com
Business Hours: Mon. – Sat., 8:00 a.m. – 5:00 p.m. EST
Tel: (954) 581-6620 | Fax: (954) 581-6665

MODELLO QUADRATO

DIAMETRO INTERNO *INTERNAL DIAMETER*	A	B	C	D	H	PESO *WEIGHT*	NUMERO DI PIZZE (LEGNA) *PIZZA CAPACITY (WOOD OVEN)*	NUMERO DI PIZZE (GAS) *PIZZA CAPACITY (GAS OVEN)*
80	115	115	90	90	173	600	2	3
100	140	145	120	120	185	1200	4	6
120	160	165	140	140	185	2000	6	9
130	170	175	150	150	185	2200	8	11
140	180	185	160	160	185	2400	10	13
150	190	195	170	170	185	2500	12	15
170	215	215	190	190	210	3500	17	non disponibile *not available*

**I prodotti sono realizzati artigianalmente, le misure possono subire variazioni.*
Our products are homemade. Measures may vary.



Finitura standard con metallo nero | Standard finishing with black metal

LA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO È SEMPRE ROTONDA.

LA FORMA INDICATA SI RIFERISCE SOLAMENTE ALLA FINITURA ESTERNA.

EVERY OVEN IS INTERNALLY ROUND SHAPED.
THE DESCRIBED SHAPE ONLY REFERS TO EXTERNAL FINISHING.

RIVESTIMENTI OPZIONALI DISPONIBILI
OPTIONAL EXTERNAL FINISHING

	MATTONE ROSSO *RED BRICK*	MATTONE GIALLO *YELLOW BRICK*	CERAMICA 10x10 cm *10x10 cm TILES*	FOGLIA METALLICA *METAL FOIL*	MOSAICO VETROSO *GLASS MOSAIC*	PALLADIANA IN MARMO *MARBLE*	LEGNO *WOOD PANEL*
Parete frontale *Frontal wall*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Altre pareti *Others walls*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

TUTTE LE FINITURE SONO DISPONIBILI IN VARI COLORI
EXTERNAL FINISHINGS AVAILABLE IN DIFFERENT COLOURS

VISTA FRONTALE CON FINITURA IN MATTONI

FRONT VIEW WITH BRICK FINISH

VISTA LATERALE CON FINITURA IN MATTONI

SIDE VIEW WITH BRICK FINISH

COLLEZIONI E MODELLI

COLLECTIONS AND MODELS

ROTONDO

orientamento...versatile

VERSATILE TRAIT

Il design circolare della struttura permette di calibrare perfettamente l'angolazione della bocca del forno senza sacrificare spazio prezioso. Un orientamento ideale consente di non accavallare le postazioni di lavoro evitando inutili intoppi e rallentamenti. La bocca è incorniciata comunque da un segmento rettangolare per facilitare un'eventuale incasso nella parete.

Round design allows to regulate the angle of the oven mouth to make the best use of the available space.
Accurate orientation consents to avoid workstations' overlap preventing problems and delays.
Mouth is framed by a rectangular segment to facilitate recess in the wall.

ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE

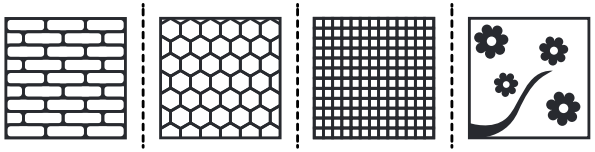
LEGNA

OPZIONE CON BRUCIATORE A GAS CEKY

GAS LEGNA+GAS

CUPOLA ARTIGIANALE
realizzata a mano con mattoni refrattari

RIVESTIMENTO PERSONALIZZABILE

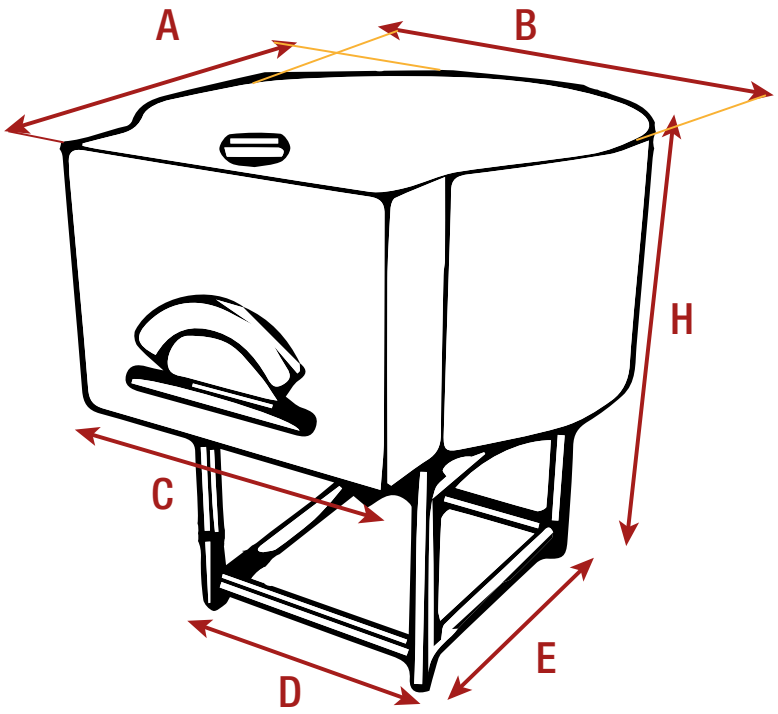


PIANO COTTURA STATICO
realizzato con mattoni refrattari

MODELLO ROTONDO

DIAMETRO INTERNO *INTERNAL DIAMETER*	A	B	C	D	E	H	PESO *WEIGHT*	NUMERO DI PIZZE (LEGNA) *PIZZA CAPACITY (WOOD OVEN)*	NUMERO DI PIZZE (GAS) *PIZZA CAPACITY (GAS OVEN)*
80	115	115	80	90	90	173	600	2	
100	145	140	98	120	120	185	1200	4	6
120	165	160	110	140	140	185	2000	6	9
130	175	170	110	150	150	185	2200	8	11
140	185	180	110	160	160	185	2400	10	13
150	198	190	110	170	170	185	2500	12	15
170	220	210	120	190	190	210	3500	17	

**I prodotti sono realizzati artigianalmente, le misure possono subire variazioni.*
Our products are homemade. Measures may vary.



Finitura standard con metallo nero | Standard finishing with black metal

LA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO È SEMPRE ROTONDA.

LA FORMA INDICATA SI RIFERISCE SOLAMENTE ALLA FINITURA ESTERNA.

EVERY OVEN IS INTERNALLY ROUND SHAPED.
THE DESCRIBED SHAPE ONLY REFERS TO EXTERNAL FINISHING.

RIVESTIMENTI OPZIONALI DISPONIBILI
OPTIONAL EXTERNAL FINISHING

	MATTONE ROSSO *RED BRICK*	MATTONE GIALLO *YELLOW BRICK*	CERAMICA 10x10 cm *10x10 cm TILES*	FOGLIA METALLICA *METAL FOIL*	MOSAICO VETROSO *GLASS MOSAIC*	PALLADIANA IN MARMO *MARBLE*	LEGNO *WOOD PANEL*
Parete frontale *Frontal wall*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Altre pareti *Others walls*	X	X	X	✓	✓	✓	X

TUTTE LE FINITURE SONO DISPONIBILI IN VARI COLORI
EXTERNAL FINISHINGS AVAILABLE IN DIFFERENT COLOURS

VISTA FRONTALE CON FINITURA IN MATTONI

FRONT VIEW WITH BRICK FINISH

VISTA LATERALE CON FINITURA IN MATTONI

SIDE VIEW WITH BRICK FINISH

COLLEZIONI E MODELLI

COLLECTIONS AND MODELS

PENTAGONALE

messi all'angolo per vincere

PUT IN THE CORNER FOR SUCCEEDING

Ideati per un incastro perfetto in posizione d'angolo con bocca orientata a 45 gradi.
Le tre pareti a vista sono personalizzabili con un'ampia gamma di rivestimenti per dare il vostro tocco di personalità e stile all'ambiente.

Designed for a perfect fit in corner position with the mouth oriented at 45 degrees.
The three exposed walls can be customized with a wide range of finishes to give a personal touch of style to the ambience.

ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE

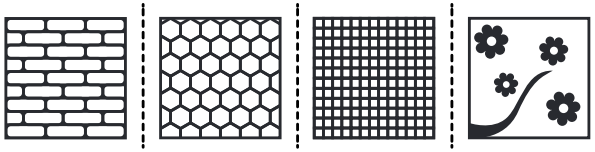
LEGNA

OPZIONE CON BRUCIATORE A GAS CEKY

GAS LEGNA+GAS

CUPOLA ARTIGIANALE
realizzata a mano
con mattoni refrattari

RIVESTIMENTO PERSONALIZZABILE

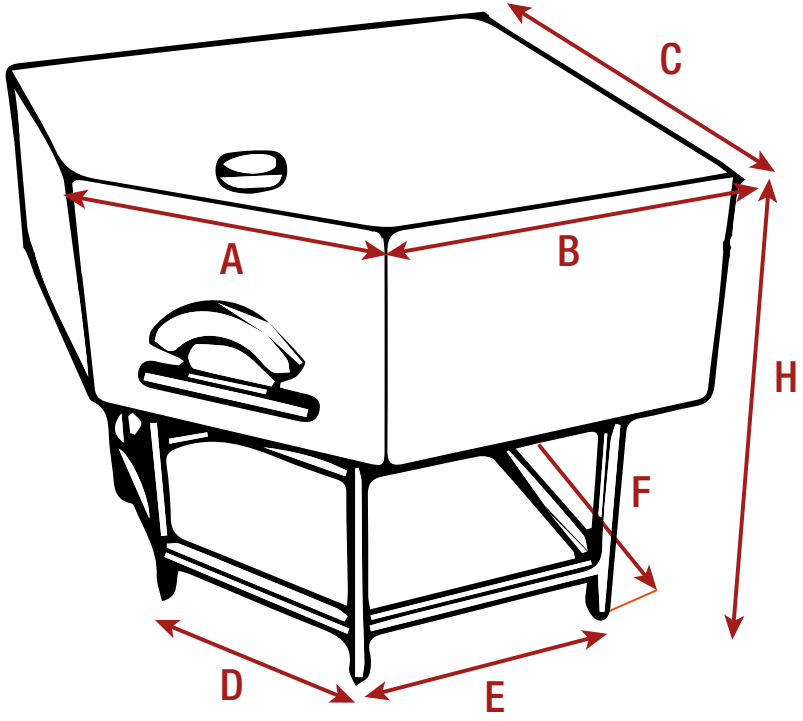


PIANO COTTURA STATICO
realizzato con mattoni refrattari

MODELLO PENTAGONALE

DIAMETRO INTERNO *INTERNAL DIAMETER*	A	B	C	D	E	F	H	PESO *WEIGHT*	NUMERO DI PIZZE (LEGNA) *PIZZA CAPACITY (WOOD OVEN)*	NUMERO DI PIZZE (GAS) *PIZZA CAPACITY (GAS OVEN)*
80	85	65	125	76	44	103	173	600	2	
100	95	83	150	76	71	121	185	1200	4	6
120	99	100	170	90	90	150	185	2000	6	9
130	99	110	180	85	98	156	185	2200	8	11
140	106	115	190	99	101	176	185	2400	10	13
150	106	125	200	99	106	180	185	2500	12	15
170	120	140	225	106	106	186	210	3500	17	non disponibile *not available*

**I prodotti sono realizzati artigianalmente, le misure possono subire variazioni.*
Our products are homemade. Measures may vary.



Finitura standard con metallo nero | Standard finishing with black metal

LA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO È SEMPRE ROTONDA.

LA FORMA INDICATA SI RIFERISCE SOLAMENTE ALLA FINITURA ESTERNA.

EVERY OVEN IS INTERNALLY ROUND SHAPED.
THE DESCRIBED SHAPE ONLY REFERS TO EXTERNAL FINISHING.

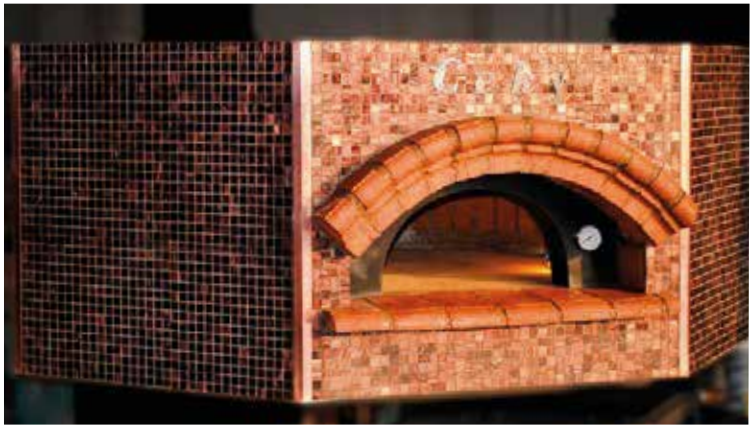
RIVESTIMENTI OPZIONALI DISPONIBILI
OPTIONAL EXTERNAL FINISHING

	MATTONE ROSSO *RED BRICK*	MATTONE GIALLO *YELLOW BRICK*	CERAMICA 10x10 cm *10x10 cm TILES*	FOGLIA METALLICA *METAL FOIL*	MOSAICO VETROSO *GLASS MOSAIC*	PALLADIANA IN MARMO *MARBLE*	LEGNO *WOOD PANEL*
Parete frontale *Frontal wall*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Altre pareti *Others walls*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

TUTTE LE FINITURE SONO DISPONIBILI IN VARI COLORI
EXTERNAL FINISHINGS AVAILABLE IN DIFFERENT COLOURS

VISTA FRONTALE CON FINITURA IN MOSAICO VETROSO

FRONT VIEW WITH GLASS MOSAIC FINISH



VISTA LATERALE CON FINITURA IN MOSAICO VETROSO

SIDE VIEW WITH GLASS MOSAIC FINISH

COLLEZIONI E MODELLI

COLLECTIONS AND MODELS

GRANVOLTA

il grande classico

AN ENDURING CLASSIC

Ispirati ai forni originali della tradizione napoletana i modelli Granvolta vengono realizzati con una particolarissima finitura a cupola. Realizzata in opera con l'uscita dei fumi situata al centro del corpo del forno. Un pezzo di design e artigianato prezioso vero e proprio protagonista all'interno del vostro locale.
Il design circolare della struttura, come per la Collezione Rotondo, permette di calibrare perfettamente l'orientamento della bocca del forno assecondando la distribuzione degli spazi all'interno del vostro locale.

Inspired by the original Neapolitan ovens, Granvolta models are finished with a distinctive dome shape. It is realized on site with a central smoke exhaust system. A valuable piece of design and craftsmanship, the real star of your restaurant. Just like in "Rotondo Collection" the round design allows to regulate the angle of the mouth of the oven to fit perfectly in the available space.

ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE

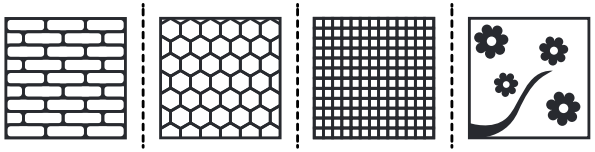
LEGNA

OPZIONE CON BRUCIATORE A GAS CEKY

GAS LEGNA+GAS

CUPOLA ARTIGIANALE
realizzata a mano con mattoni refrattari

RIVESTIMENTO PERSONALIZZABILE

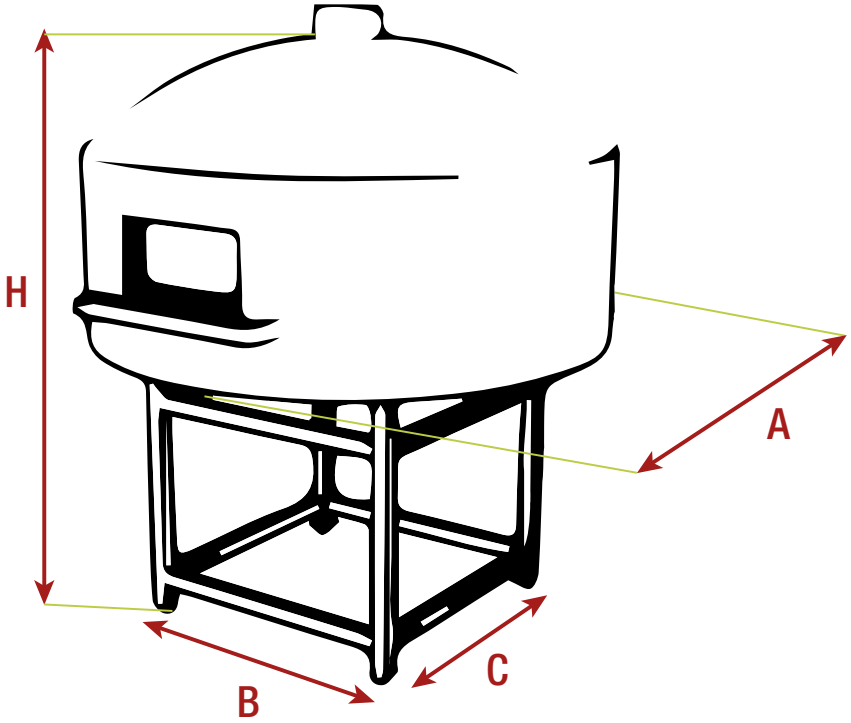


PIANO COTTURA STATICO
realizzato con mattoni refrattari

MODELLO GRANVOLTA

DIAMETRO INTERNO *INTERNAL DIAMETER*	A	B	C	H	PESO *WEIGHT*	NUMERO DI PIZZE (LEGNA) *PIZZA CAPACITY (WOOD OVEN)*	NUMERO DI PIZZE (GAS) *PIZZA CAPACITY (GAS OVEN)*
80	115	90	90	173	600	2	
100	145	120	120	185	1200	4	6
120	165	140	140	185	2000	6	9
130	175	150	150	185	2200	8	11
140	185	160	160	185	2400	10	13
150	195	170	170	185	2500	12	15
170	215	190	190	210	3500	17	

**I prodotti sono realizzati artigianalmente, le misure possono subire variazioni.*
Our products are homemade. Measures may vary.



Finitura standard con metallo nero | Standard finishing with black metal

LA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO È SEMPRE ROTONDA.

LA FORMA INDICATA SI RIFERISCE SOLAMENTE ALLA FINITURA ESTERNA.

EVERY OVEN IS INTERNALLY ROUND SHAPED.
THE DESCRIBED SHAPE ONLY REFERS TO EXTERNAL FINISHING.

RIVESTIMENTI OPZIONALI DISPONIBILI*

OPTIONAL EXTERNAL FINISHING

	MATTONE ROSSO *RED BRICK*	MATTONE GIALLO *YELLOW BRICK*	CERAMICA 10x10 cm *10x10 cm TILES*	FOGLIA METALLICA *METAL FOIL*	MOSAICO VETROSO *GLASS MOSAIC*	PALLADIANA IN MARMO *MARBLE*	LEGNO *WOOD PANEL*
Corpo intero *Complete Finishing*	X	X	X	✓	✓	✓	X

TUTTE LE FINITURE SONO DISPONIBILI IN VARI COLORI

EXTERNAL FINISHINGS AVAILABLE IN DIFFERENT COLOURS

**Applicabili solo ai prodotti spediti "già montati"*
Can only be applied to ovens shipped already built

VISTA FRONTALE CON FINITURA IN MOSAICO VETROSO

FRONT VIEW WITH GLASS MOSAIC FINISH

VISTA LATERALE CON FINITURA IN MOSAICO VETROSO

SIDE VIEW WITH GLASS MOSAIC FINISH

COLLEZIONI E MODELLI

COLLECTIONS AND MODELS

SFERA

puro artigianato dentro e fuori

PURE CRAFTSMANSHIP, INSIDE AND OUTSIDE

Ispirati alle forme più antiche, presentano il classico design esterno a cupola. La calotta esterna è realizzata con materiali refrattari e isolanti che assicurano la massima tenuta termica e una coibentazione ottimale. La forma esterna definitiva è realizzata in loco dall'artigiano che la modella, conferendole quella preziosità da vero e proprio gioiello di architettura e funzionalità. Cavalletto di supporto e vasca inferiore sono realizzati in metallo.

"Sfera" ovens are modeled after ancient forms, with its classic dome-shape finishing.
The outer shell is made of refractory materials to ensure maximum thermal resistance and excellent insulation. The ultimate outer shape is handmade on site, conferring the preciousness of a jewel of architecture and functionality. Support stand and base are made of metal.

ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE

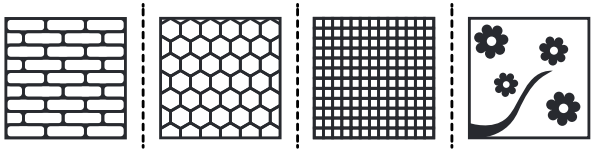
LEGNA

OPZIONE CON BRUCIATORE A GAS CEKY

GAS LEGNA+GAS

CUPOLA ARTIGIANALE
realizzata a mano con mattoni refrattari

RIVESTIMENTO PERSONALIZZABILE

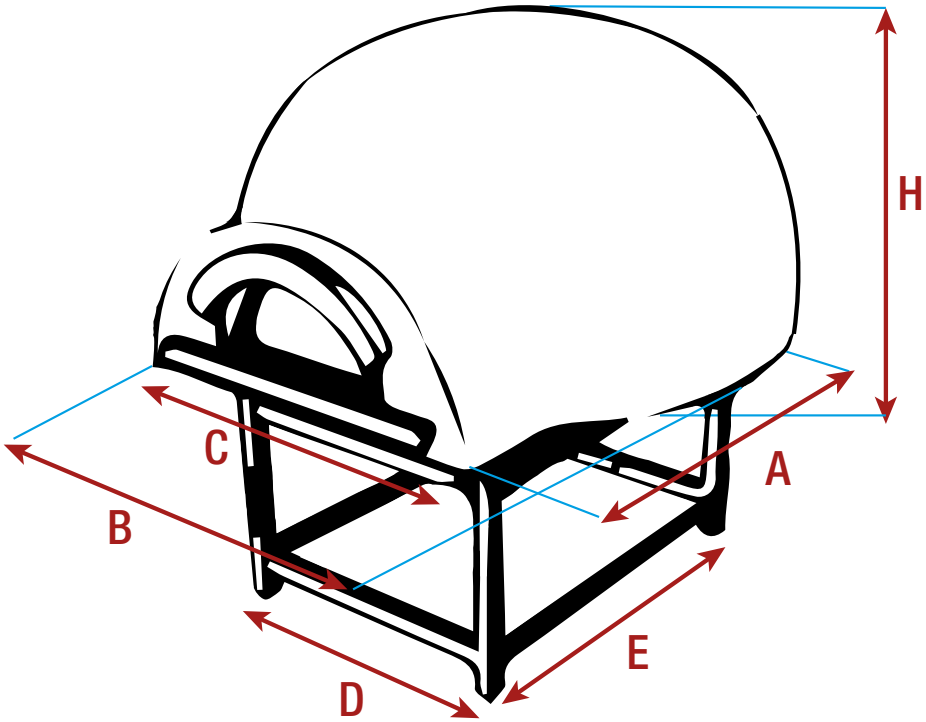


PIANO COTTURA STATICO
realizzato con mattoni refrattari

MODELLO SFERA

DIAMETRO INTERNO *INTERNAL DIAMETER*	A	B	C	D	E	H	PESO *WEIGHT*	NUMERO DI PIZZE (LEGNA) *PIZZA CAPACITY (WOOD OVEN)*	NUMERO DI PIZZE (GAS) *PIZZA CAPACITY (GAS OVEN)*
80	115	115	80	90	90	173	600	2	
100	145	140	98	120	120	185	1200	4	6
120	165	160	110	140	140	185	2000	6	9
130	175	170	110	150	150	185	2200	8	11
140	185	180	110	160	160	185	2400	10	13
150	198	190	110	170	170	185	2500	12	15
170	220	210	120	190	190	210	3500	17	

**I prodotti sono realizzati artigianalmente, le misure possono subire variazioni.*
Our products are homemade. Measures may vary.



Finitura standard in calcestruzzo | Standard finishing in concrete

LA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO È SEMPRE ROTONDA.

LA FORMA INDICATA SI RIFERISCE SOLAMENTE ALLA FINITURA ESTERNA.

EVERY OVEN IS INTERNALLY ROUND SHAPED.
THE DESCRIBED SHAPE ONLY REFERS TO EXTERNAL FINISHING.

RIVESTIMENTI OPZIONALI DISPONIBILI*

OPTIONAL EXTERNAL FINISHING

	MATTONE ROSSO *RED BRICK*	MATTONE GIALLO *YELLOW BRICK*	CERAMICA 10x10 cm *10x10 cm TILES*	FOGLIA METALLICA *METAL FOIL*	MOSAICO VETROSO *GLASS MOSAIC*	PALLADIANA IN MARMO *MARBLE*	LEGNO *WOOD PANEL*
Corpo intero *Complete finishing*	X	X	X	X	X	X	X

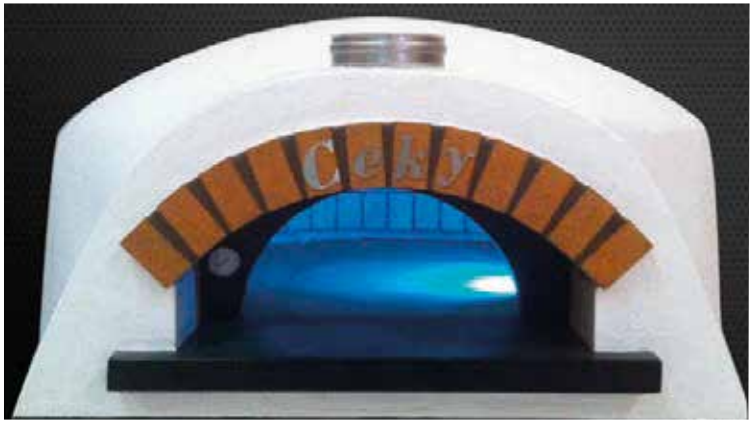
TUTTE LE FINITURE SONO DISPONIBILI IN VARI COLORI

EXTERNAL FINISHINGS AVAILABLE IN DIFFERENT COLOURS

**Applicabili solo ai prodotti spediti "già montati"*
Can only be applied to ovens shipped already built

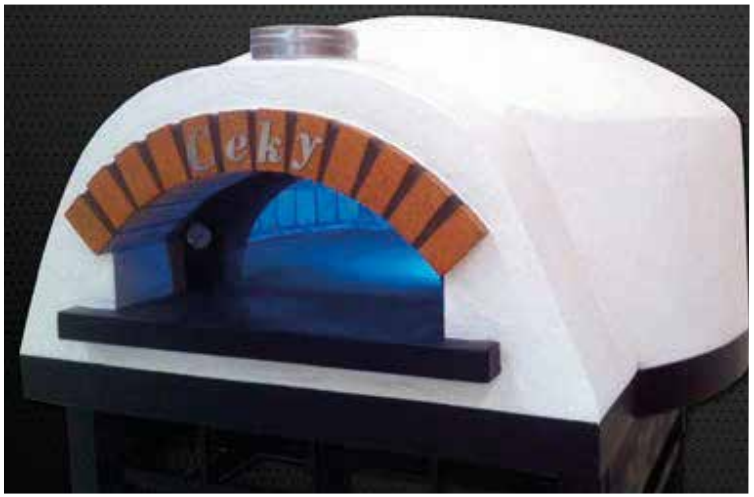
VISTA FRONTALE CON ESTERNO DIPINTO

FRONT VIEW EXTERNALLY PAINTED



VISTA LATERALE CON ESTERNO DIPINTO

SIDE VIEW EXTERNALLY PAINTED



IL ROTANTE

INNOVATIVO, FUNZIONALE TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE GRAZIE ALLA GESTIONE DIGITALE DEI PROGRAMMI DI COTTURA CON IL SISTEMA CEKY SMART CHEF.

L'INNOVATIVO FORNO DI CASA CEKY, L'UNICO CON PIANO E CUPOLA REALIZZATI INTERAMENTE IN MATTONI REFRATTARI, UNISCE AI VANTAGGI DEL FORNO DI COSTRUZIONE ARTIGIANALE LA PRATICITÀ D'USO E L'EFFICIENZA PRODUTTIVA DEL PIANO ROTANTE.

INNOVATIVE, EFFICIENT, TECHNOLOGICAL AND SMART: CEKY SMART CHEF SYSTEM PUT THE DIGITAL MANAGEMENT OF COOKING PROGRAMS AT YOUR FINGERTIPS.

THE INNOVATIVE CEKY ROTATING OVEN IS THE ONLY ONE WHOSE COOKING FLOOR AND DOME ARE ENTIRELY MADE OF REFRACTORY BRICKS; IT COMBINES THE ADVANTAGES OF THE TRADITIONAL HANDCRAFTED OVEN WITH THE EASE OF USE AND EFFICIENCY OF THE ROTATING DECK.

L'unico interamente costruito a mano in mattoni refrattari

THE ONLY ONE COMPLETELYHAND MADE IN FULL FIREBRICKS

L'UNICO FORNO ROTANTE TOTALMENTE ARTIGIANALE.

Piano e cupola sono realizzati interamente in mattoni refrattari.

OPERATIVITÀ CONTINUA E TEMPERATURA OTTIMALE.

Grazie all'azione combinata del bruciatore a gas per il forno e della resistenza elettrica indipendente nel piano rotante.

TECNOLOGICO E DA OGGI ANCHE INTELLIGENTE.

Gestione digitale dei programmi di cottura. Ceky Smart Chef sincronizza temperatura, senso e velocità di rotazione.

THE ONLY ROTATING OVEN TOTALLY MADE WITH FIREBRICKS.
Brick by brick handmade cooking floor and dome.

NO MORE INTERRUPTIONS AT WORK.
Thanks to refractory bricks and Ceky expertise the rotating surface is always at ideal temperature. Cooking cycles will be uninterrupted and temperature will always be under control, with a mix of gas and electric power supply.

TECHNOLOGICAL AND SMART.
Digital management of the cooking programs. Ceky Smart Chef synchronizes temperature, timing, direction and speed, all with an easy-to-use and intuitive touch interface.

Il forno, ruotando, consente all'operatore di caricare frontalmente le pizze semplificando e velocizzando notevolmente il lavoro. La rotazione inoltre migliora l'esposizione al calore accelerando la cottura e rendendola più uniforme su tutta la superficie. Oltre al bruciatore a gas, che assicura una temperatura precisa e puntuale, una resistenza elettrica indipendente al di sotto del piano rotante (gestibile in modalità spento, automatica, o manuale), garantisce un'operatività continua e consente di cuocere pizze ininterrottamente senza bisogno delle fastidiose pause per far riprendere calore al piano. Il pannello di controllo digitale Ceky Smart Chef attraverso un semplice e intuitivo touch screen sincronizza e gestisce sia il senso che la velocità di rotazione del piano, la temperatura del forno e permette di impostare programmi di cottura predefiniti per i diversi cibi. Un pratico telecomando consente inoltre di controllare a distanza le funzionalità del forno. Il software è facilmente aggiornabile in pochi minuti tramite chiavetta USB.

The rotating oven allows the operator to load pizzas from the front, simplifying and speeding up work significantly. Rotation also improves exposure to heat, accelerating baking and making it uniform over the entire surface.In addition to the gas burner, which ensures precise temperature, a separated electric resistance, located under the rotating surface, ensures the possibility to bake pizzas continuously, with no need for breaks between baking cycles. Ceky Smart Chef digital control panel, through a simple and intuitive touch screen, synchronizes and manages surface rotation's direction and speed, as well as oven's temperature. Furthermore it allows setting predefined cooking programs according to different baking needs. Its compact and discrete look gives the customer the opportunity to detach it from the oven's body and place it where is more comfortable to access it. Oven's main functions can also be remotely controlled using the included remote control. The operator's work will be faster and more efficient: he won't have any need to interact directly with the control panel, having all the commands he needs right at his fingertips. Oven's software is completely upgradable to new published versions, using the USB socket placed beneath the control panel and a USB stick (included).

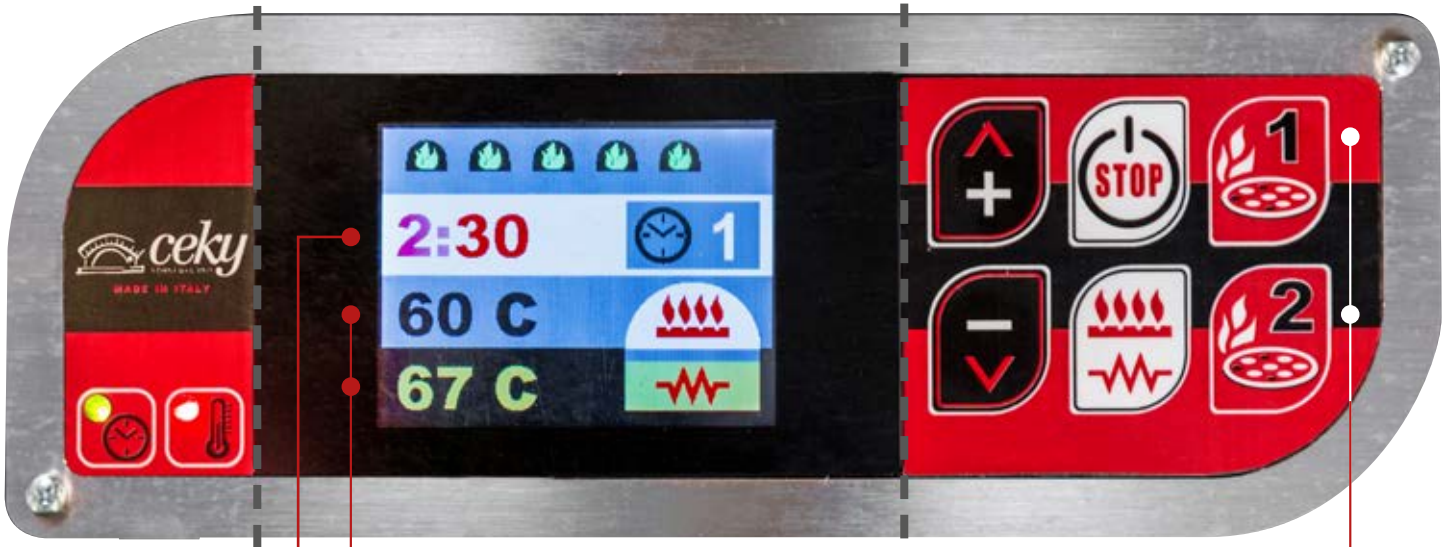
TUTTO SOTTO CONTROLLO
il pannello Smart Chef

Con due diversi metodi di input

With two different input technology

L'unico con comando remoto per la gestione delle funzioni principali

The only one with remote controlled baking programs



PANNELLO TOUCH-SCREEN PER REGOLAZIONI FINI E SETUP
TOUCH SCREEN PANEL FOR FINE TUNING AND SETUP

PANNELLO CAPACITIVO PER LA GESTIONE DEI PROGRAMMI
CAPACITIVE PANEL FOR EASY AND QUICK PROGRAM MANAGING

TIMER DI COTTURA CON AVVISO SONORO
COOKING ALARM CLOCK

INDICAZIONE DOPPIA TEMPERATURA PER CUPOLA E PIANO DI COTTURA
DOUBLE TEMPERATURE CHECK FOR DOME AND COOKING DECK

DUE PROGRAMMI DI COTTURA AD ACCESSO RAPIDO
TWO FAST - ACCESS PROGRAMS

TELECOMANDO ESCLUSIVO PER GESTIRE LE FUNZIONALITÀ ANCHE IN REMOTO.

A handy remote control enables the oven functions to be controlled remotely.

INTERFACCIA DI COMANDO TOUCH SCREEN E CAPACITIVO. PRECISO E RESISTENTE.

Digital control panel with touch screen and capacitive function. Precise and robust.

CHIAVETTA USB. SOFTWARE DEL FORNO SEMPRE AGGIORNATO GRATUITAMENTE.

The software can easily be updated in a few minutes and with no additional costs using a USB pen drive.

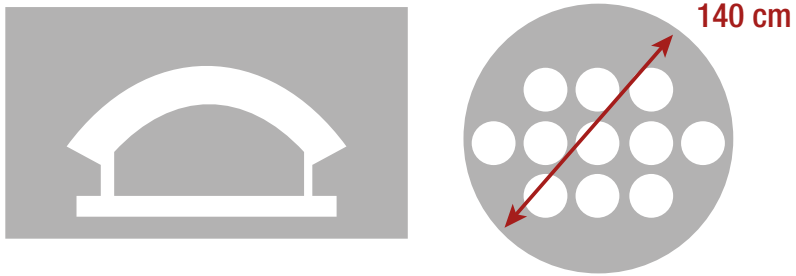
LA COMBINAZIONE DI GAS E RESISTENZA ELETTRICA GARANTISCE ASSOLUTA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA.

The gas burner heat up the dome. The independent electrical resistance maintain the rotating cooking floor with the right temperature.

INGOMBRI

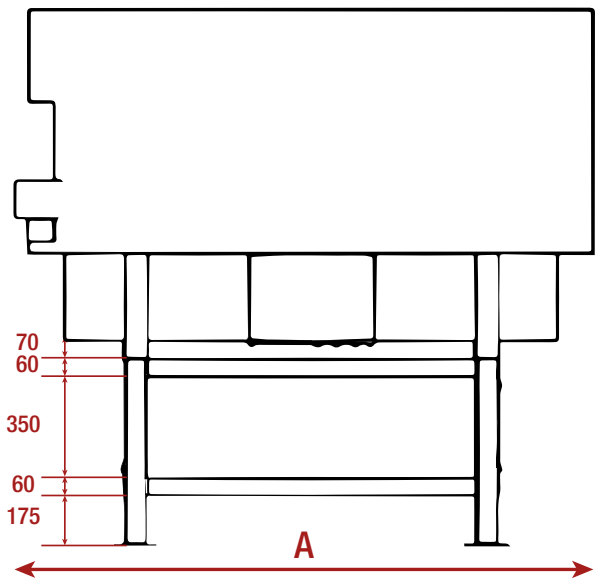
MODELS AND DIMENSIONS

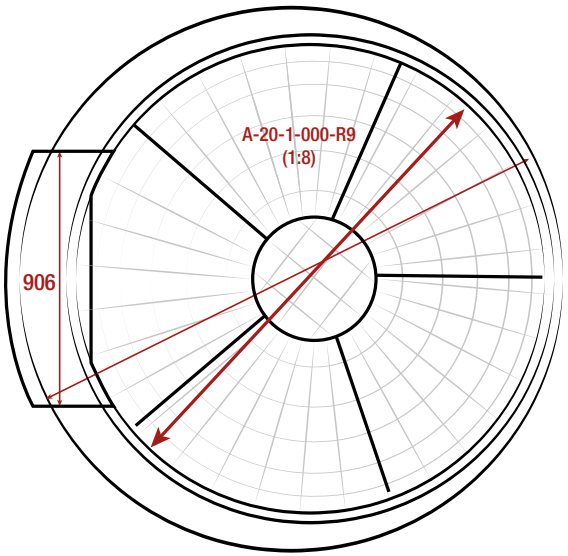
MOD. 120	MOD. 150

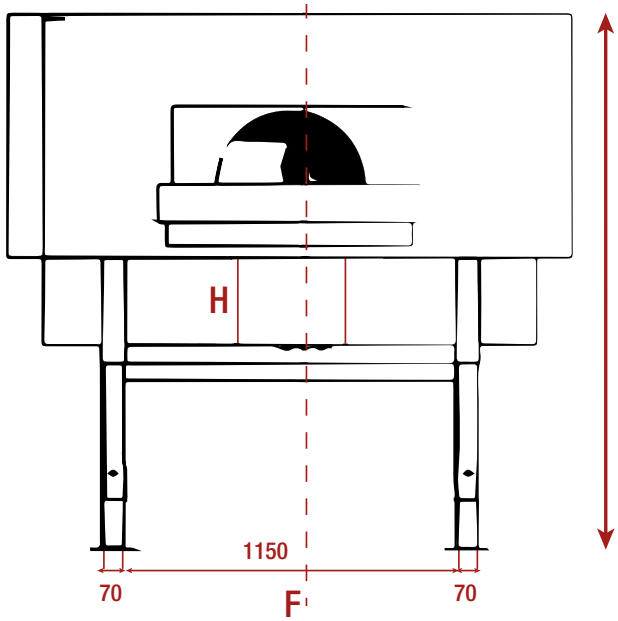


N. PIZZE*	5	11
A	165 cm - *65”*	195 cm - *77”*
B	120 cm - *47”*	150 cm - *59”*
H	185 cm - *73”*	185 cm - *73”*

**pizze diametro 30 cm - pizzas with diameter of 12’*







IPA EXPORT

3770 S.W. 30th Avenue Fort Lauderdale, FL 33312
General Inquiry: info@ipaexport.com
Sales Info: sales@ipaexport.com
Business Hours: Mon. – Sat., 8:00 a.m. – 5:00 p.m. EST
Tel: (954) 581-6620 | Fax: (954) 581-6665