



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

**PIZZA STREET FOOD**



## IDEA

L'idea nasce dall'esperienza nel mondo dello "street food" di una azienda inglese Universepizza specializzata nello "streetfood" producendo il primo pizza snack wagon nel 2001 e 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, 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 mobile independent pizzeria. It is powered by silenced generator all set up internally! Can be powered by silenced generator or directly connected to the mains.

**Forno:** La cupola è posizionata esternamente al piano di cottura. Il piano di cottura cucina da 5 a 6 pizze di 33cm o 6 da 28cm. Viene alimentato dallo speciale bruciatore a gas dal consumo più basso al mondo.

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



**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 do the same in your town.  
If you work within 2 months you can you'll be able to pay your investment back after one month of work. What are you waiting for? Call or visit us in London or Venice to see how it works.



Canna fumaria  
*Chimney*



Chiusura sicura  
con chiave

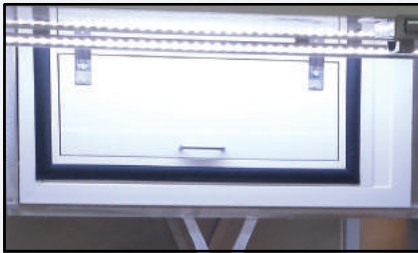
*Secure closure  
with key*



Illuminazione a led  
*LED lighting*



3 Tendaggi  
*3 Awnings*



Cella frigo  
*Cold store*



Cassetti  
estraibili

*Movable  
drawers*



Contenitore  
bacinelle  
movibile

*Movable  
box for  
ingredients*



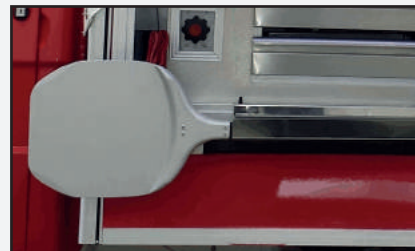
Cassette  
palline  
pizza

*Pizza  
dough  
containers*



Tavolo  
servizio  
pizza

*Service top*



Appendipale  
*Peel Holder*



Colori personalizzati  
*Personalized colors*



Guarda i video dimostrativi online!  
Watch the demonstration videos online!  
<http://www.youtube.com/pizzaanyplace>



## SOLUZIONI CON FORNO A LEGNA

## MODELS WITH WOOD FIRED OVEN



### **MODELLO LEGGERO 6 PIZZE SU APE 50**

#### Caratteristiche:

- Forno a legna professionale 6 pizze.
- Predisposto per installazione di bruciatore a gas.
- Tavolo di lavoro in acciaio inox.
- Spazio per la legna sotto il forno.
- Pale e accessori.

#### Characteristics:

- Professional wood pizza oven 6 pizzas.
- Prepare to install a gas burner.
- Stainless steel pizza preparation area.
- Wood box under the oven.
- Paddles and accessories.



## **SOLUZIONI CON FORNO A LEGNA**

## **MODELS WITH WOOD FIRED OVEN**



### **MODELLO**

### **LEGGERO 6 PIZZE SU APE CLASSIC**

#### **Caratteristiche:**

- Box isotermico 175x150x140h cm con pannelli robusti.
- Angoli struttura in alluminio estruso.
- Chiusura sicura a chiave.
- 2 aperture laterali ad ali di gabbiano con molle a gas e 2 Porte battenti.
- Telaio portante in acciaio con sistema di aggancio e fissaggio.
- Pavimento multistrato con foro pulizia.
- Illuminazione interna a led.
- Impianto elettrico con spine.
- Porta bacinelle isolato per ingredienti o vetrina refrigerata.
- Forno a legna professionale 6 pizze.
- Predisposto per installazione di bruciatore a gas.
- Tavolo di lavoro in acciaio inox speciale.
- Tavolo estraibile.
- Spazio per contenimento cassette e ingredienti.
- Spazio per la legna sotto e dietro il forno.
- Pale e accessori.

#### **Characteristics:**

- Bespoke high gloss insulated rear body conversion.
- Aluminium tailor made extrusions.
- Secure closure with key.
- 2 wide wing doors with gas spring.
- 2 balcony doors.
- Stainless ladder chassis with coupling and fixing system.
- Multilayer floor with cleaning hole.
- Internal light by Led high power.
- Electric wiring with sockets.
- Insulated container for ingredients or refrigerated electric one.
- Professional wood pizza oven 6 pizzas.
- Prepare to install a gas burner.
- Stainless steel pizza preparation area.
- Movable stainless steel pizza table.
- Dough and ingredients compartment storage.
- Wood box under and at rear of oven.
- Paddles and accessories.



## SOLUZIONE CON FORNO ELETTRICO

### MODELS WITH ELECTRIC OVEN



## MODELLO EL S INT 1

### Caratteristiche:

- Per Prodotti Freschi E Surgelati
- Forno Pizza a 2 piani
- Frigorifero bibite
- Bacinelle ingredienti
- Piano di lavoro
- Cassetti estraibili
- Cappa aspirante

### Characteristics:

- For Fresh And Frozen Products
- Pizza oven with 2 decks
- Ingredients container
- Glass door fridge
- Refrigerated working table
- Extraction canopy

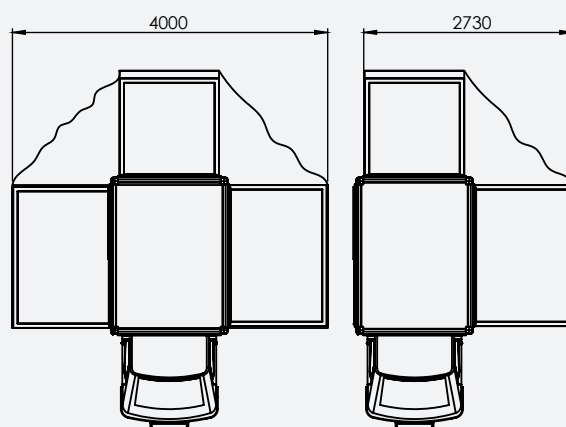
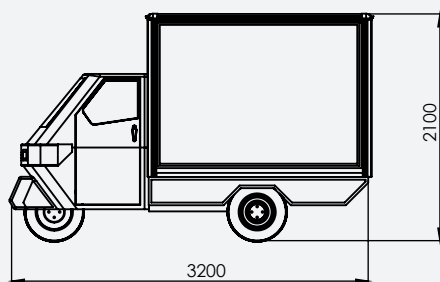


## LE NOSTRE MISURE

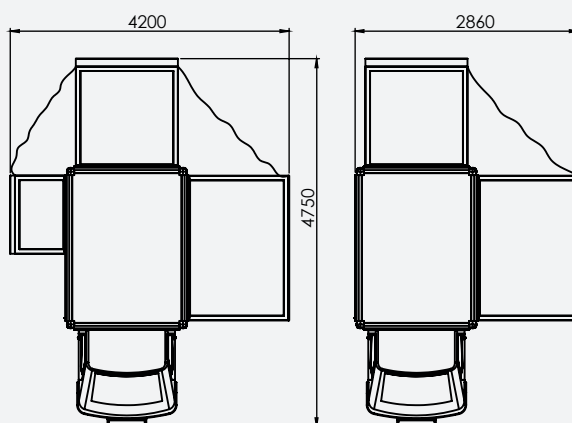
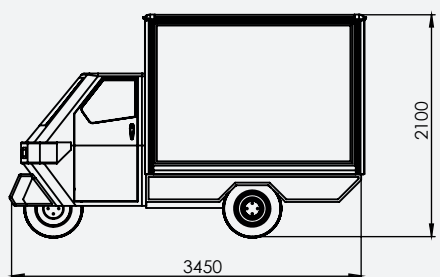
## OUR MEASURES



### APE CLASSIC



### APE TM



**RIMORCHI**  
**TRAILERS**



**BOX SU RUOTE**  
**BOX ON WHEELS**



Forni Dorigo SRL  
Via Gritti, 48  
30021  
Caorle - Venezia

+39 0421 261460



Universe Pizza LTD  
320, Kentish Town Road  
NW5 2TH  
London

+44 7454 899612

[info@pizzaanyplace.com](mailto:info@pizzaanyplace.com)