

forno a gas per pizza



G

gas pizza oven
four a gaz pour pizza
horno a gas para pizza



 Questa linea di forni viene realizzata nelle versioni monoblocco a 1 camera e a richiesta nella versione modulare sovrapponibile. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determina una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Camera di cottura in lamiera alluminata. Vengono utilizzate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario dotate di certificazione per la cottura alimentare. Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi. La temperatura viene impostata tramite termostato elettromeccanico posto sul pannello comandi. È dotato di illuminazione interna.

 This line of ovens is manufactured in the single block version with 1 chamber and on demand in the modular and stackable version. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. Baking chamber in aluminized steel. In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food baking. The oven is equipped with flue connected to the outside for the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostat, which is placed on the main board. With internal lighting.

 Cette ligne de fours est réalisée dans les versions monobloc à 1 chambre et sur demande dans la version modulaire superposable. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale. Chambre de cuisson en tôle aluminée. À l'intérieur de la chambre de cuisson sont installées des plaques en matériel réfractaire, certifiées pour la cuisson des aliments. Le four dispose d'une cheminée qui, connecté à l'extérieur permet l'évacuation des vapeurs. La température est établie à l'aide de thermostat électromécanique placé sur le panneau de contrôle. Ils sont pourvus d'éclairage intérieur.

 Esta línea de hornos se hace en las versiones monobloque a 1 cámara de cocción y opcional en la versión modular apilable. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, el resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesionales, determina una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo de combustible. Cámara de cocción en acero aluminizado. Se utilizan dentro del compartimiento de la cámara de cocción placas de material refractario con certificación para la cocción de alimentos. El horno está equipado con un tubo conectado con el exterior que permite la evacuación de humos. La temperatura se regula con termostato electromecánico en el panel de control. Equipado con iluminación interior.



piedistallo disponibile per tutti i modelli G
stand available for all models G
support disponible pour tous les modèles G
suporte disponible para todos los modelos G

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

misura interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misura esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni supporti
dimensions stand
dimensions support
dimensiones soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	mm 	mm 	kcal.h	kg	mm 	mm 
G 4	A 610 B 640 C 150	A 960 B 935 C 520	6.500	140	A 960 B 935 C 850	A 985 B 985 C 670
G 6	A 610 B 940 C 150	A 960 B 1235 C 520	8.500	170	A 960 B 1235 C 520	A 985 B 1285 C 670