



SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	120
Larghezza (mm)	960
Profondità (mm)	1050
Altezza (mm)	520

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA A GAS per 4 PIZZE da mm 300, MODULARE ,Componibile

- versione con **frontale INOX**,
- **camere di cottura in acciaio alluminato con PIANO in REFRATTARIO** ad alte prestazioni,
- **dimensioni CAMERA** da mm 610x640x150h,
- **capacità di carico per camera:** 4 PIZZE diam. 300 mm o 1 Teglia da mm 600x400,
- **modulo cottura comprensivo di cappa**,
- bruciatori atmosferici posti sotto il piano refrattario,
- **alimentazione a gas con valvole di sicurezza**,
- **isolamento termico**,
- **massima temperatura di cottura 420 °C**,
- **regolazione digitale della temperatura della camera di cottura**
- scarico vapori sul retro camera,
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione automatica**
- **sportello con finestra in vetro temperato**
- sportelli frontali controbalanciati,
- **lampade alogene** ad alta resistenza e capacità luminosa.

Accessori/Optional:

- **supporti per forni** con **guide portateglie** realizzati in acciaio verniciato, disponibili con **altezza di mm 500, mm 700 e mm 860**
- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con **controllo termostatico (temp. 0°/+90°C)** disponibili con **altezza di mm 500 e mm 700** per adattarsi ai moduli con 1 o 2 camere,
- **piedi per cella di lievitazione**,
- **kit 4 ruote**, di cui 2 con freno.

Marchio CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

ITF-SEGA/I



Supporto in acciaio verniciato per forno completo di Guide per Teglie, dim.mm.970x740x860h

€ 366,77 + IVA

€ 447,46 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-EGA/I



Forno pizza gas per 4 pizze da mm 300, CAMERA da mm 610x640x150h con PIANO in REFRATTARIO, potenza termica 12000 Kcal/h, Peso 120 Kg, dimensioni esterne mm 960x1050x520h

€ 3.421,32 + IVA

€ 4.174,01 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ITF-EGA/I/C



Forno pizza gas per 4 pizze da mm 300, CAMERA da mm 610x640x150h con PIANO in REFRATTARIO e MODULO CAPPa, potenza termica 12000 Kcal/h, Peso 120 Kg, dimensioni esterne mm 960x1050x600h

€ 3.605,42 + IVA

€ 4.398,61 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

ITF-PPD



Piedi per celle di lievitazione

€ 83,09 + IVA

€ 101,37 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-K4RF



Kit 4 ruote

€ 205,29 + IVA

€ 250,45 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ITF-BGA/I



Cella di lievitazione, riscaldamento elettrico con controllo
termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 60
Kg, dim.mm.960x700x700h

€ 1.467,78 + IVA

€ 1.790,69 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni





ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbalanciata. Scarico vapori.



EFFICIENCY & TECHNOLOGY

-  420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
-  ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
-  BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
-  REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA

ECO-GAS EGB

EcoGas EGA	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
												
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Pm/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGA I/R	15	61	64	47 + 5	96	105	120	230 V/50-60	12000	6500	0/450	1
BGA I/R				70	96	70	60	230 V/50-60			0/90	7
SEGA				85/70/50	97	74	25/21/15					7/6/3

R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front