



ECO-GAS



**Il calore che dà forma alle idee
Heat that gives shape to ideas**



Forno a Gas componibile per pizzeria e pasticceria. Versione rustica o frontale in acciaio inox. Camera di cottura in lamiera acciaio alluminata. Piano di cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori a centro camera. Illuminazione interna. Camere indipendenti con regolazione elettronica della temperatura. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza. Bruciatori posti sotto il piano.

* ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO dalla scelta dei migliori materiali presenti sul mercato e dall'esperienza ultra-trentennale nella progettazione e costruzione di forni per Alte Temperature.





Combinable gas oven for pizza restaurants and bakers, rustic or stainless steel front version. Inner cooking chamber in aluminized steel sheeting. Internal illumination. Refractory cooking rack. Independent inner chambers with electronic temperature adjustment. Gas feed with safety valve. Burners placed under the cooking rack. Thermic insulation guaranteed by the choice of the best materials available on the market and by the over thirty year experience in the design and construction of high-temperature ovens.



Horno a Gas componible para pizzería y pastelería. Versión rústica o frontal de acero inoxidable. Cámara de cocción de chapa de acero aluminada. Plataforma cocina de refractario. Puerta con apertura contra-balanceada. Descarga de vapores en el centro de la cámara. Iluminación interna. Cámaras independientes con regulación electrónica de la temperatura. Alimentación a gas con válvulas de seguridad. Quemadores colocados bajo la plataforma. AISLAMIENTO TÉRMICO GARANTIZADO por la selección de los mejores materiales que se hallan en el mercado y por la experiencia que lleva más de treinta años en el diseño del proyecto y fabricación de hornos para Altas Temperaturas.

ITALFORNI
pesaro







Four à gaz composable pour pizzeria et pâtisserie. Version rustique ou élément frontal en acier inox. Chambre de cuisson en tôle acier aluminée. Eclairage interne. Plan de cuisson en réfractaire. Chambres indépendantes à réglage électronique de la température. Alimentation à gaz avec vannes de sécurité. Brûleurs placés sous la base. Isolation thermique garantie par le choix des meilleurs matériaux présents sur le marché et par une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours pour hautes températures.



Zusammenstellbarer Gasherd für Pizzerias und Bäckereien. Rustikale Version oder frontseite aus Inoxstahl. Backkammern aus aluminiertem Stahlblech. Interne Beleuchtung. Hitzefeste Backfläche. Unabhängige Kammern mit elektronischer Temperatureinstellung. Gasversorgung mit Sicherheitsventilen. Brenner unter der Backfläche. Die thermische Isolierung wird von der Auswahl der besten Materialien, die auf dem Markt zur Verfügung stehen, garantiert, sowie von der mehr als dreißigjährigen Erfahrung beim Entwerfen und Konstruieren von Herden für hohe Temperaturen.

2EGC/I + 1BGC/I + RUOTE/WHEELS

mod. EGC/I



Caratteristiche Tecniche / Technical specifications



	Dimensioni Interne			Dimensioni Esterne			Peso	Potenza	Potenza	N. Pizze	N. Teglie
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Massima Kcal.h	Media Oraria Assorbita Kcal.h	Ø 30	60x40
EGA I/R	15	61	64	52	96	93,5	140	12000	6500	4	1
EGB I/R	15	61	94	52	96	123,5	170	16300	8500	6	2
EGC I/R	15	123	93	52	160	142	280	24000	12500	12	4

R = Frontale Rustico

I = Frontale Acciaio Inox



	Inside Dimensions			Outside Dimensions			Weight	Power	Power	N. Pizze	N. Baking-pan
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Max Kcal.h	Medium Kcal.h	Ø 30	60x40
EGA I/R	15	61	64	52	96	93,5	140	12000	6500	4	1
EGB I/R	15	61	94	52	96	123,5	170	16300	8500	6	2
EGC I/R	15	123	93	52	160	142	280	24000	12500	12	4

R = Country Style Front

I = Stainless Steel Front



ITALFORNI Pesaro srl

Via dell'Industria, 130
 Loc. Chiusa di Ginestreto - 61100 Pesaro - Italia
 Tel. 0721 481515 (5 linee)
 Fax 0721 482549 (Amministrazione e Acquisti)
 Fax 0721 482453 (Commerciale)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

The specifications shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma Italforni Pesaro s.r.l. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Italforni Pesaro s.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.

Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. Italforni Pesaro s.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.