



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-EGB/I	Forno pizza a gas MODULARE, per 6 pizze, versione con FRONTALE INOX, CAMERA da mm 610x940x150h con PIANO in REFRATTARIO, potenza termica 16300 Kcal/h, Peso 150 Kg, dimensioni esterne mm 960x1350x520h	€ 4.251,77 + IVA € 5.187,16 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
FORNO PER PIZZA A GAS, MODULARE, per 6 PIZZE, Linea ECO GAS:

- versione con **frontale INOX**,
- **camere di cottura in acciaio alluminato con PIANO in REFRATTARIO**, ad alte prestazioni,
- **dimensioni CAMERA da mm 610x940x150h**,
- **capacità di carico per camera: 6 PIZZE diam. 300 mm o 2 Teglie da mm 600x400,,**
- **modulo cottura comprensivo di cappa**,
- bruciatori atmosferici posti sotto il piano refrattario,
- **alimentazione a gas con valvole di sicurezza;**
- **isolamento termico**,
- scarico vapori sul retro camera,
- **massima temperatura di cottura 420 °C**,
- **regolazione digitale della temperatura della camera di cottura**,
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione automatica**,
- **sportello con finestra in vetro temperato**,
- sportelli frontali controbilanciati,
- **lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.**

Accessori/Optional:

- **supporti per forni con guide portateghe** 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

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	150
Larghezza (mm)	960
Profondità (mm)	1350
Altezza (mm)	520

ACCESSORI/OPTIONAL

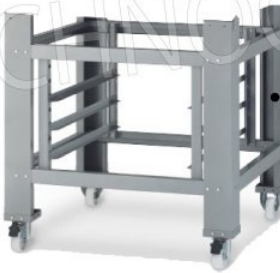
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>ITF-PPD</p> 	<p>Piedi per celle di lievitazione Piedi per celle di lievitazione (h min 8 / max 20 cm)</p>	<p>€ 80,68 + IVA € 98,43 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>ITF-K4RF</p> 	<p>Kit 4 ruote Kit 4 ruote, di cui 2 con freno (h 13 cm)</p>	<p>€ 200,95 + IVA € 245,16 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>ITF-SEGB</p> 	<p>Supporto in acciaio verniciato per forno Supporto in acciaio verniciato UNICO per forno mod.EGB/I e EGB/R, Peso 26 Kg, dim.mm.970x1040x860h</p>	<p>€ 423,50 + IVA € 516,67 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>
<p>ITF-BGB/I</p> 	<p>Cella di lievitazione con frontale Inox Cella di lievitazione per forni Mod.EGB/I versione con frontale inox, riscaldamento elettrico con controllo termostatico (temp.0°/+90°C), V.230/1, Kw.1,00, Peso 75 Kg, dim.mm.960x1000x700h</p>	<p>€ 1.552,56 + IVA € 1.894,12 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni</p>



Modulo cottura camera
EGB/1 - dim.mm.610x940x150h



Modulo cottura camera
EGB/1 - dim.mm.610x940x150h



Supporto aperto per forno
SEGB - dim.mm.970x1040x860h



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 controbilanciata. Scarico vapori.



ECO-GAS EGB

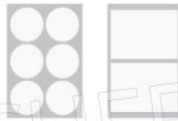
EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 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



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

EGB I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGB	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/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGB I/R	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/450	2
RGB I/R				70	96	100	75	230/1/50-60			0/90	14
SEGB				86/70/50	97	104	26/22/16					14/12/6

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