



#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	150
<b>Larghezza (mm)</b>	960
<b>Profondità (mm)</b>	1350
<b>Altezza (mm)</b>	520

#### 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 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,
- **pedi per cella di lievitazione**,
- **kit 4 ruote**, di cui 2 con freno

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-EGB/I</b>	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	<b>€ 4.251,77 + IVA</b> € 5.187,16 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Piedi per celle di lievitazione</b>	<b>€ 80,68 + IVA</b> € 98,43 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>ITF-K4RF</b> 	<b>Kit 4 ruote</b>	<b>€ 200,95 + IVA</b> € 245,16 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>ITF-SEGB</b> 	<b>Supporto in acciaio verniciato per forno</b>	<b>€ 423,50 + IVA</b> € 516,67 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>ITF-BGB/I</b> 	<b>Cella di lievitazione con frontale Inox</b>	<b>€ 1.552,56 + IVA</b> € 1.894,12 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni



**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° 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