



SCHEDA TECNICA

| | |
|------------------------|------------|
| Volts | V 400/3 +N |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Peso lordo (Kg) | 217 |
| Larghezza (mm) | 1485 |
| Profondità (mm) | 935 |
| Altezza (mm) | 425 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA Elettrico per 6 PIZZE Ø 34 cm, CAMERA COTTURA da cm 105x70x15,5h, Modulare Componibile, COMANDI DIGITALI, Temp. 60 - 500 °C, Linea KING Versione TOP:

- Costruzione Totalmente in Acciaio **INOX**
- **Rivoluzionario sistema di cottura I.W.O.S** (Italian Wood Oven Substitute) che riproduce meccanicamente il **movimento circolatorio dell'aria** in un **forno a legna**, in Pratica: -- L'Aria sottostante la Pietra Refrattaria, riscaldata dalle resistenze viene incanalata nella Camera di Cottura attraverso apposite Feritoie poste ai Lati della Suola, - in questo modo la Pizza viene cotta dal Calore del refrattario e da un Flusso di aria Bollente, come accade in un Forno a Legna.
- Capacità **pizze - 6 x Ø 34 cm;**
- **Modulare e sovrapponibile** fino ad un **massimo di 3 forni;**
- **Camera Cottura interamente in refrattario** (suola, fianchi e cielo) con **resistenza nel cielo a vista;**
- **Pietra refrattaria rettificata** (completamente liscia);
- **Guaina sigillante** per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno;
- Scarico fumi cottura regolabile;
-
- **Pannello comandi digitale** e software ottimizzato;
- Controllo potenza di cielo e platea indipendenti;
- **Temperatura regolabile da 60 a 500°C,**
- **Auto mode** per programmare l'orario di accensione automatica;
- Possibilità di memorizzare fino a **9 programmi di cottura;**
- **Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti;**
- **Pulsante economy** per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura;

-
- **Dimensioni Esterne** (con manico e cavo): mm 1485x1140x425h
- 400 Volt AC 3/N/PE

Optional:

- **GA-SUPB6/1** Supporto Base piedistallo per 1 Camera
- **GA-SUPB6/2** Supporto Base piedistallo per 2 Camere
- **GA-CAP6** Cappa Inox Aspirante
- **GA-CL6** Cella di Lievitazione

MARCHIO CE
Made in ITALY

MODELLI DISPONIBILI



GA-KING6G

Forno PIZZA Elettrico, Capacità Pizze 6 x Ø 34 cm, CAMERA da 105x70x15,5h INTERAMENTE in REFRATTARIO, Temp. 60 - 500 °C, Kw 10,4 - V. 400/3+N, Peso 217 kg, dim. mm. 1485x935x425h

€ 3.576,30 + IVA

€ 4.363,09 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA



GA-SUPB6/2

Supporto Base in Acciaio per 2 Camere

€ 797,95 + IVA

€ 973,50 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



GA-CL6

Cella di Lievitazione per Forno Pizza

€ 822,88 + IVA

€ 1.003,91 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



GA-SUPB6/1

--- Supporto Base in Acciaio per FORNO Pizza 1 Modulo, cod. SUPB6/1 Camera

€ 847,82 + IVA

€ 1.034,34 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



GA-CAP6

Cappa Aspirante per Forno Pizza

€ 872,75 + IVA

€ 1.064,76 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



