



#### FICHE TECHNIQUE

<b>poids net (Kg)</b>	120
<b>largeur (mm)</b>	960
<b>profondeur (mm)</b>	1050
<b>hauteur (mm)</b>	520

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### FOUR À PIZZA À GAZ, MODULAIRE, pour 4 PIZZAS, Ligne ECO GAZ :

- 
- version avec **façade INOX** ,
- **chambres de cuisson en acier aluminisé avec TOP RÉFRACTAIRE** , haute performance,
- **Dimensions de la CHAMBRE 610x640x150h mm** ,
- **capacité de chargement par chambre : 4 PIZZAS diam. 300 mm ou 1 plaque à pâtisserie 600x400 mm**,
- **module de cuisson comprenant une hotte** ,
- des brûleurs atmosphériques placés sous la surface réfractaire,
- **alimentation en gaz avec soupapes de sécurité** ;
- **isolation thermique** ,
- **température maximale de cuisson 420 °C** ,
- **régulation numérique de la température de l'enceinte de cuisson** ,
- évacuation des vapeurs à l'arrière de la chambre,
- **des commandes indépendantes** pour chaque pièce,
- **brûleurs à flamme stabilisée à allumage automatique** ,
- **porte avec fenêtre en verre trempé** ,
- portes d'entrée à contrepoids,
- **lampes halogènes** à haute résistance et capacité lumineuse.

##### Accessoires/Options :

- **supports de four avec guides porte-plaques** en acier peint, disponibles avec **des hauteurs de 500 mm, 700 mm et 860 mm** ,
- **cellules de levée** pour fours monobloc, version avec façade en acier inoxydable, chauffage électrique **avec contrôle thermostatique (temp. 0°/+90°C)** disponible en **hauteurs de 500 mm et 700 mm** pour s'adapter aux modules à 1 ou 2 chambres,
- **pieds par cellule levante** ,

- **Kit 4 roues** dont 2 avec frein.

## FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ITF-EGA/I</b>	Four à pizza MODULAIRE à gaz, pour 4 pizzas, version avec FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE, 610x640x150h mm CHAMBRE avec PLAT RÉFRACTAIRE, puissance thermique 12000 Kcal/h, Poids 120 Kg, dimensions extérieures 960x1050x520h mm	<b>€ 3.676,45</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Des pieds pour faire lever les cellules</b>	<b>€ 80,68</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-K4RF</b> 	<b>Kit 4 roues</b>	<b>€ 200,95</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>ITF-SEGA</b> 	<b>Support en acier peint au four</b>	<b>€ 393,93</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>ITF-BGA/I</b> 	<b>Cellule de levée avec façade en acier inoxydable</b>	<b>€ 1.439,09</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>



**Modulo cottura camera**  
EGA/1 - dim.mm.610x640x150h



**Modulo cottura camera**  
EGA/1 - dim.mm.610x640x150h



**Supporto aperto per forno**  
SEGA - dim.mm.970x740x860h



### 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

EGA I/R    DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 64 cm  
4 Pizze Ø 30 cm  
1 Teglia 60x40 cm  
1 Baking pan 60x40 cm



#### DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGA	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)								
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGA I/R	15	61	64	47 + 5	96	105	120	230/1/50-60	12000	6500	0/450	1
BGA I/R				70	96	70	60	230/1/50-60			0/90	7
SEGA				86/70/50	97	74	25/21/15					7/6/3

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