



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	240
ancho (mm)	1600
profundidad (mm)	1420
altura (mm)	520

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA A GAS, MODULAR, para 12 PIZZAS, Línea ECO GAS:

- versión con **frente INOX** ,
- **Cámaras de cocción en acero aluminizado con TOP REFRACTARIO**, alto rendimiento,
- **Dimensiones CÁMARA mm 1230x930x150h;**
- **Capacidad de carga por habitación: 12 PIZZAS diam.** Bandejas **de 300 mm o 4 de 600x400 mm,**
- **módulo de cocción que incluye campana** ,
- quemadores atmosféricos colocados debajo de la superficie refractaria,
- **suministro de gas con válvulas de seguridad** ;
- **aislamiento térmico** ,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **temperatura máxima de cocción 420 °C** ,
- **regulación digital de la temperatura de la cámara de cocción** ,
- **controles independientes para cada habitación** ,
- **Quemadores de llama estabilizada con encendido automático** .
- **puerta con ventana de vidrio templado** ,
- puertas de entrada contrapesadas,
- Lámparas halógenas de alta resistencia y capacidad lumínica.

Accesorios/Opciones:

- **Soportes para horno** con guías portabandejas de acero pintado, disponibles **en alturas de 500 mm, 700 mm y 860 mm** .
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, versión con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica con **control termostático (temp. 0°/+90°C)** disponible en **alturas de 500 mm y 700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras
- **pies por celda leudante** ,
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-EGC/I	Horno de pizza MODULAR a gas, para 12 pizzas, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, 1230x930x150h mm CÁMARA con SUPERFICIE REFRACTARIA, potencia térmica 24000 Kcal/h, Peso 240 Kg, dimensiones exteriores 1600x1420x520h mm	€ 6.720,06 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-PPD 	Pies para células leudantes.	€ 80,68 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
ITF-KRF 	Kit de 4 ruedas	€ 200,95 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
ITF-SEGC 	Soporte de acero pintado al horno	€ 719,15 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
ITF-BGC/I 	Célula de fermentación con frente de acero inoxidable.	€ 1.617,29 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días



Modulo cottura camera
EGC/I - dim.mm.1230x930x150h



Modulo cottura camera
EGC/I - dim.mm.1230x930x150h



Cella di lievitazione
BGC/I - dim.mm.1600x1000x700h



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

EGC I/R

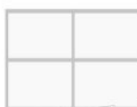
DIMENSIONI INTERNE

Internal dimensions
A/H 15 x L/W 123 x P/D 93 cm

12 Pizze Ø 30 cm

4 Teglie 60x40 cm

4 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGC	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
EGC I/R	15	123	93	47 + 5	160	142	240	230/1/50-60	24000	12500	0/450	4
BGC I/R				70	160	100	100	230/1/50-60			0/90	28
SEGC				86/70/50	160	104	50/46/40					18/12/6

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