



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	150
<b>Breite (mm)</b>	960
<b>Tiefe (mm)</b>	1350
<b>Höhe (mm)</b>	520

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### **GAS-PIZZAOFEN, MODULAR, für 6 Pizzen, ECO-GAS-Linie:**

- Version mit **INOX-Front** ,
- **Garkammern aus aluminisiertem Stahl mit feuerfester Platte**, hohe Leistung,
- **KAMMERabmessungen 610x940x150h mm**,
- **Ladekapazität pro Raum: 6 PIZZAS Durchm. 300 mm oder 2 600x400 mm Tablett**,,
- **Kochmodul inklusive Haube** ,
- atmosphärische Brenner, die unter der feuerfesten Oberfläche angebracht sind,
- **Gasversorgung mit Sicherheitsventilen** ;
- **Wärmedämmung**,
- Dampfabzug auf der Rückseite der Kammer,
- **maximale Kochtemperatur 420 °C** ,
- **digitale Regelung der Garraumtemperatur**,
- **unabhängige Steuerung** für jeden Raum,
- **stabilisierte Flammenbrenner mit automatischer Zündung** ,
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ,
- ausbalancierte Vordertüren,
- **Halogenlampen mit hoher Widerstandsfähigkeit und Lichtleistung**.

##### **Zubehör/Optionen:**

- **Ofenstützen mit Blechhalterführungen** aus lackiertem Stahl, erhältlich **in den Höhen 500 mm, 700 mm und 860 mm** ,
- **Gärungszellen** für Monoblock-Öfen, Version mit Edelstahlfront, elektrische Heizung **mit Thermostatregelung (Temperatur 0°/+90°C)** . erhältlich **in den Höhen 500 mm und 700 mm** zur Anpassung an Module mit 1 oder 2 Kammern,
- **Fuß pro Sauerteigzelle** ,
- **4-Rad-Set** , 2 davon mit Bremse

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>ITF-EGB/I</b>	MODULARER Gas-Pizzaofen, für 6 Pizzen, Version mit EDELSTAHL-FRONT, 610 x 940 x 150 mm (Höhe), Kammer mit feuerfester Platte, Wärmeleistung 16300 Kcal/h, Gewicht 150 kg, Außenmaße 960 x 1350 x 520 mm (Höhe).	<b>€ 4.251,77</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG

<b>ITF-PPD</b> 	<b>Füße zum Aufgehen von Zellen</b>	<b>€ 80,68</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
---	-------------------------------------	--

<b>ITF-K4RF</b> 	<b>Allradsatz</b>	<b>€ 200,95</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
--	-------------------	---

<b>ITF-SEGB</b> 	<b>Ofen lackierte Stahlstütze</b>	<b>€ 423,50</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
---	-----------------------------------	--

<b>ITF-BGB/I</b> 	<b>Gärzelle mit Edelstahlfront</b>	<b>€ 1.552,56</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
---	------------------------------------	--



**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

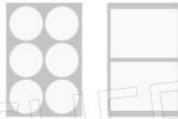
#### EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 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