



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	240
<b>Breite (mm)</b>	1600
<b>Tiefe (mm)</b>	1420
<b>Höhe (mm)</b>	520

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### GAS-PIZZAOFEN, MODULAR, für 12 PIZZAS, ECO GAS Line:

- Ausführung mit **Edelstahlfront** ,
- **Kochkammern aus alumiernem Stahl mit feuerfestem Boden, hohe Leistung,**
- **KAMMERabmessungen mm 1230x930x150h;**
- **Ladekapazität pro Kammer: 12 PIZZEN Ø 300 mm oder 4 Bleche 600x400 mm,**
- **Kochmodul inkl. Dunstabzugshaube** ,
- atmosphärische Brenner unter dem feuerfesten Boden,
- **Gasversorgung mit Sicherheitsventilen** ;
- **Wärmedämmung** ,
- Dampfauslass an der Rückseite der Kammer,
- **maximale Kochtemperatur 420 °C** ,
- **digitale Regelung der Garraumtemperatur** ,
- **unabhängige Steuerungen für jeden Raum** ,
- **Brenner mit stabilisierter Flamme und automatischer Zündung** ,
- **Tür mit Fenster aus gehärtetem Glas** ,
- ausbalancierte Vordertüren,
- Halogenlampen mit hoher Beständigkeit und Lichtleistung.

##### Zubehör/Optional:

- **Backofenträger** mit Blechhalterführungen aus lackiertem Stahl, erhältlich **in den Höhen 500 mm, 700 mm und 860 mm** ,
- **Gärzellen** für Monoblocköfen, Ausführung mit Edelstahlfront, elektrische Heizung mit **Thermostatregelung (Temp. 0°/+90°C)** erhältlich **in den Höhen 500 mm und 700 mm** zur Anpassung an Module mit 1 oder 2 Kammern
- **Füße für die Triebzelle** ,
- **4-Rad-Set** , davon 2 mit Bremse.

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>ITF-EGC/I</b>	MODULARER Gas-Pizzaofen, für 12 Pizzen, Version mit EDELSTAHLFRONT, KAMMER 1230 x 930 x 150 mm mit FEUERFESTEM BODEN, Wärmeleistung 24000 Kcal/h, Gewicht 240 kg, Außenmaße 1600 x 1420 x 520 mm	<b>€ 6.720,06</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-KRF</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-SEGC</b> 	<b>Ofen lackierte Stahlstütze</b>	<b>€ 719,15</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
<b>ITF-BGC/I</b> 	<b>Gärzelle mit Edelstahlfront</b>	<b>€ 1.617,29</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage





### 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