



# Forno a gas

Gas oven | Gasbacköfen | Four à gaz | Horno de gas  
Forno a gás | Газовые печи



**THINK QUALITY!**

# CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics | Technische Eigenschaften | Caractéristiques techniques |  
Características técnicas | Características técnicas | Технические характеристики



Modello   Model   Modell   Modèle   Modelo   Modelo   Модель		GAS 4	GAS 6	GAS 9
Temperatura d'esercizio   Working temperature   Betriebstemperatur Temperature de travail   Temperature de trabajo Temperatura de funcionamento   Рабочая температура	°C	.....	0   450	.....
Assorbimento   Absorption   Stromversorgung   Absorption   Absorción Alimentação   Питание	volt	.....	230	.....
Potenza   Power   Leistung   Puissance   Potencia Potência   Мощность	Kw	13,9	18	24,5
Consumo   Gas consumption   Verbrauch   Consommation de gaz Consumo   Consumo   Расход газа		G 30/31 1,087 Kg/h G 20 1,470 m3/h G 25 1,470 m3/h	G 30/31 1,408 Kg/h G 20 1,904 m3/h G 25 1,904 m3/h	G 30/31 1,915 Kg/h G 20 2,592 m3/h G 25 2,592 m3/h
Dimensioni esterne   External dim.   Äußere Abmessungen Dim. extérieures   Medidas externas Dimensões externas   Внешние габ. размеры (д х ш х в)	l x p x h cm	100,5x93x56	100,5x122x56	130,5x122x56
Dimensioni interne   Inside dim.   Innere Abmessungen Dim. intérieures   Medidas interiores Dimensões internas   Внутренние размеры (д х ш х в)	l x p x h cm	62x62x15	62x92x15	92x92x15
Dimensioni imballo   Packing sizes   Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage   Medidas del embalaje Dimensões da embalagem   Размеры упаковки (д х ш х в)	l x p x h cm	107x94x64	107x124x64	137x124x64
Volume   Volume   Volumen   Volume   Volumen   Volume   Объем	m <sup>3</sup>	0,65	0,85	1,09
Peso netto   Net weight   Nettogewicht   Poids net   Peso neto Peso líquido   Вес-нетто	Kg	112	141	179
Peso lordo   Gross weight   Bruttogewicht   Poids brut   Peso bruto Peso bruto   Вес-брутто	Kg	127	159	197

**IT** I forni a gas sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura è in mattoni refrattari. Isolamento in lana di roccia evaporata. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

**GB** The gas ovens are in stainless steel and prepainted steel. Refractory bricks are inside of the cooking chamber. Insulation is in evaporated rock wool. Armoured heaters. Internal lighting. They are designed for producing a variety of high quality products in addition to pizzas. The technical data are indicative. The manufacturer reserves his right to make the modifications in the specifications without any notice.

**D** Die Gasbacköfen bestehen aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Backfläche aus Schamotte. Isolierung aus verdampfter Steinwolle. Entwickelt für das perfekte Garen der fantasievollsten Pizzen und raffiniertesten Gerichte der Gastronomie. Die angegebenen technischen Daten dienen lediglich als Richtwerte. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jedem beliebigen Zeitpunkt und ohne vorherigen Hinweis Änderungen vorzunehmen.

**F** Le four à gaz est en acier inox et en tôle pré peinte. Chambre de cuisson est en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Créés afin de réussir les plus belles pizzas fantasistes ainsi que des délicats assiettes gastronomiques. Les caractéristiques techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit des modifications sans aucun préavis.

**ES** Los hornos de gas estan contruidos en acero inoxidable y chapa prebarnizada. Superficie de cocción en ladrillo refractario. Aislamiento en lana mineral vaporizada. Resistencias blindadas. Iluminación interior. Concebidos para cocinar de forma optima las pizzas con más fantasia y los más refinados platos de gastronomia. Las caracteristicas técnicas tienen puro valor indicativo. El productor se reserva el derecho de modoficación sin previo aviso.

**P** Os fornos a gás são em aço inoxidável e em chapa pré-pintada. Superfície de cozedura é em tijolos refratários. Isolamento em lã de rocha evaporada. Concebidos para cozinhar de forma perfeita as pizzas mais fantasiosas e requintados pratos de gastronomia. Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reserva-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

**RU** Газовые печи изготовлены из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волоконной минеральной ватой. Спроектированы для оптимального приготовления самых причудливых и самых изысканных кулинарных изделий. Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.