



**I** nostri forni a gas permettono una cottura eccellente, paragonabile al forno a legna. La gamma comprende sette modelli, tre progettati per pizze da 30cm e quattro per pizze da 36cm di diametro. La particolare forma dei deflettori laterali all'interno della camera di cottura - realizzata interamente in acciaio inox - permette di convogliare il calore verso la parte alta della camera per poi rifletterlo sull'area di cottura. Regolazione indipendente dell'intensità della fiamma di "cielo camera" e piano refrattario, regolazione della temperatura con termoregolatore digitale. Tutti i nostri forni sono certificati annualmente e superano severi test di controllo.

**Nos fours à gaz** permettent une excellente cuisson, comparable à celle des fours à bois. La gamme comprend sept modèles, trois conçus pour des pizzas de 30cm de diamètre et quatre autres pour des pizzas de 36 cm de diamètre. La forme particulière des déflecteurs latéraux à l'intérieur de la chambre de cuisson – réalisée entièrement en acier inoxydable – permet de diriger la chaleur vers la partie haute de la chambre de cuisson, pour ensuite la renvoyer sur l'aire de cuisson. Régulation indépendante de l'intensité de la flamme du ciel et du plan réfractaire, régulation de la température avec thermorégulateur digital. Tous nos fours sont certifiés annuellement et subissent de rigoureux tests de contrôle.

**Nuestro hornos a gas** permiten una excelente cocción, comparable con la del horno a leña. La serie incluye siete modelos, tres diseñados para pizzas de 30 cm y cuatro para pizzas de 36 cm de diámetro. La particular forma de los deflectores laterales al interior de la cámara de cocción – hecha enteramente en acero inoxidable – permite dirigir el calor hacia la parte alta de la cámara para luego reflejarlo sobre el área de cocción. Regulación autónoma de la intensidad de llama de "cielo cámara" y quemador refractario, regulación de la temperatura con termoregulador digital. Todos nuestros hornos están certificados anualmente y superan rígidos test de control.

**Our gas ovens** allow an excellent cooking, comparable to the wood-burning oven. The range includes seven models, three designed for pizzas with a diameter of 30 cm and four for pizzas with a diameter of 36 cm. The particular form of the side deflectors inside the cooking chamber – entirely made of stainless steel – allows to carry the heat towards the top part of the ceiling and refractory surface flame to reflect it on the cooking area. Independent regulation of the intensity of the 'bedplate chamber' flame and refractory surface and regulation of the temperature with digital thermostat. All our ovens are yearly certified and pass strict control tests.

**Unsere Gasbacköfen** erlauben eine exzellente Backleistung die mit der eines Holzofens vergleichbar ist. Das Sortiment umfasst sieben Modelle, drei für Pizzen mit 30cm Durchmesser sowie vier für Pizzen mit 36cm Durchmesser. Die besondere Form der seitlichen Deflektoren im Inneren der Backkammern, realisiert komplett aus Edelstahl, ermöglicht die Verteilung der Wärme in die oberen Bereiche der Backkammer um sie von dort auf den Backbereich zu reflektieren. Unabhängige Regulierung des Hitzegrades der Flamme im oberen und unteren Bereich der Backkammer. Digitale Temperaturregelung. Alle unsere Öfen werden jährlich zertifiziert und müssen strengen Kontrollen standhalten.

**Наши газовые печи** гарантируют оптимальную выпечку, точно такую же, как в дровяных печах. Имеются в наличии 7 моделей, 3 рассчитаны на пизцу 30 см., и 4 на пизцу 36 см. диаметром. Камера запекания полностью выполнена из нержавеющей стали. Размещенные в ней боковые дефлекторы направляют тепло к верхней части камеры запекания, и затем на продукты. Самостоятельная регуляция силы огня, опнелурная плита, цифровой термостат для регуляции температуры. Ежегодно все наши печи подвергаются жестким проверкам и тестам, по результатам которых выдается сертификат качества.

mod. G4	p. 42
mod. G6	p. 42
mod. G9	p. 43
mod. G4/72	p. 44
mod. G6/72	p. 44
mod. G6/108	p. 45
mod. G9/108	p. 45



# LINEA GAS | FORNI A GAS

Gas Pizza ovens | Fours à Gaz | Gasbacköfen | Hornos a gas | ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ



G4



G6



G9



MOD.															
	N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	kCal/h	m <sup>3</sup> / h	Kg / h	V / Hz	°C	ca. KG.	
G4	A	4	30	620	620	155	1000	840	470	11.954	1,470	1,087	230 / 1 / 50	50-500	115
G6	A	6	30	620	920	155	1000	1140	470	15.480	1,904	1,408	230 / 1 / 50	50-500	146
G9	A	9	30	920	920	155	1300	1140	470	21.070	2,592	1,917	230 / 1 / 50	50-500	181

# LINEA GAS | FORNI A GAS

Gas Pizza ovens | Fours à Gaz | Gasbacköfen | Hornos a gas | ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ



G9/108



G4/72



G6/72



G6/108



MOD.															
		N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	kCal/h	m <sup>3</sup> / h	Kg / h	V / Hz	°C	ca. KG.
<b>G4/72</b>	A	4	36	720	720	155	1095	940	470	14.617	1,799	1,321	230 / 1 / 50	50-500	132
<b>G6/72</b>	A	6	36	720	1080	155	1095	1300	470	19.346	2,381	1,748	230 / 1 / 50	50-500	161
<b>G6/108</b>	A	6	36	1080	720	155	1455	940	470	19.346	2,381	1,748	230 / 1 / 50	50-500	166
<b>G9/108</b>	A	9	36	1080	1080	155	1455	1300	470	25.795	3,175	2,331	230 / 1 / 50	50-500	230