EcoGas

Eco Gas

Forni a gas modulari per pizzeria e pasticceria ad alte prestazioni.

High performance modular gas ovens for pizza and pastry

ECOGAS - EGB I/R

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1 - 2 camere di cottura in acciaio alluminato con piano refrattario ad alte prestazioni
- Bruciatori atmosferici posti sotto il piano refrattario
- Alimentazione a gas con valvole di sicurezza
- Pannello di controllo elettromeccanico (opzione digitale su richiesta)
- Isolamento termico
- Massima temperatura di cottura 450 °C
- Sportello con finestra in vetro temperato
- Sportelli frontali controbilanciati
- Lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa
- Modulo cappa integrato
- Disponibile in acciaio inossidabile o in stile rustico

ACCESSORI

- Cella di lievitazione ermetica
- Supporto del forno

OPTIONAL

- Pannello di controllo digitale
- Piedi per celle di lievitazione (h min = 8 cm / max = 20 cm)
- 4 ruote (h = 13 cm + 2 cm per la cella di lievitazione)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 - 2 cooking chambers in aluminium coated steel with high performance refractory floor
- Atmospheric burners placed under the refractory floor
- Gas supply with safety valves
- Electromechanical control panel (digital optional by request)
- Thermal insulation
- Max cook temp 450°c
- Single tempered glazed door
- Counter balanced door
- High resistance and efficiency halogen lamps
- Integrated hood module
- Available in stainless steel or rustic style

ACCESSORIES

- Hermetic prover
- Oven support

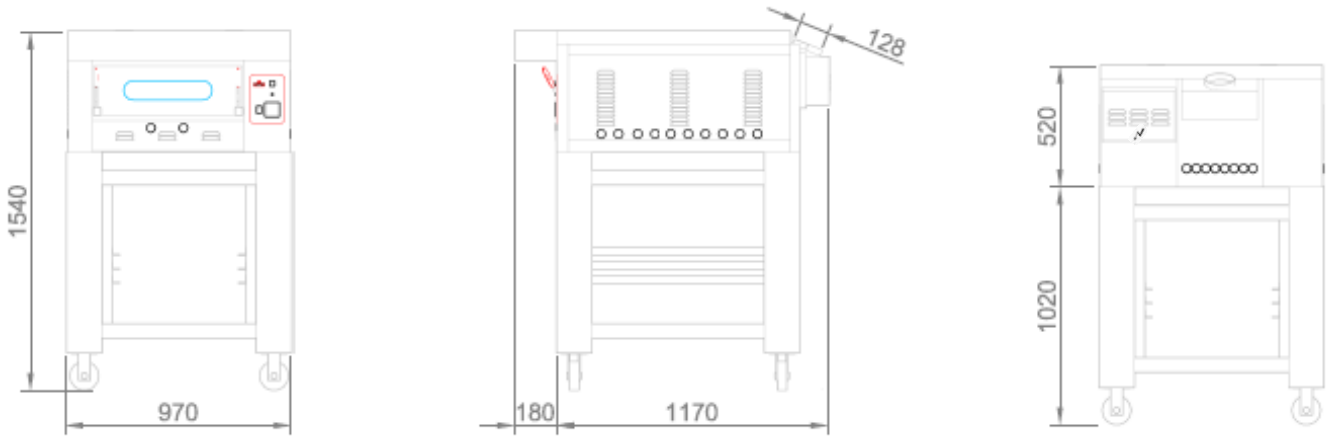
OPTIONALS

- Digital control panel
- Feet for provers (h min = 8 cm / max = 20 cm)
- 4 wheels (h = 13 cm + 2 cm for the prover)

ITALFORNI pesaro

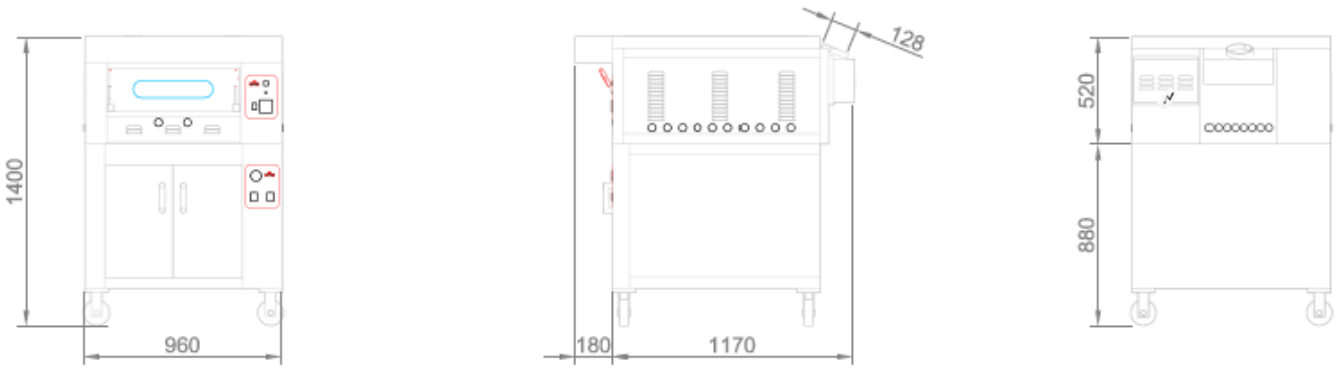
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND

ALLACCIO ELETTRICO
ELECTRIC CONNECTION



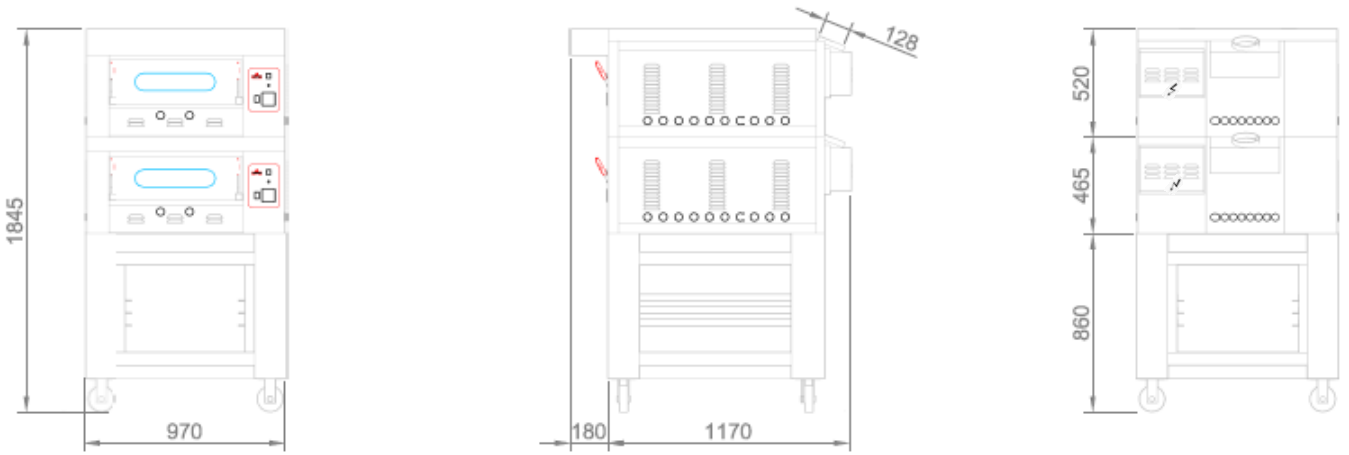
1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE
1 DECK + PROVER

ALLACCIO ELETTRICO
ELECTRIC CONNECTION



2 CAMERE + SUPPORTO ALTO
2 DECKS + HIGH STAND

ALLACCIO ELETTRICO
ELECTRIC CONNECTION

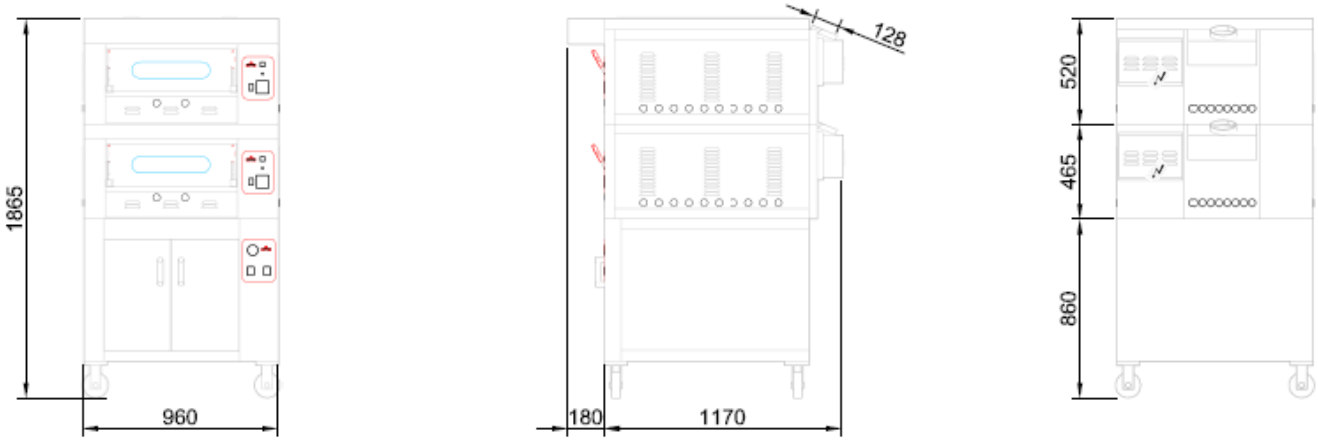


Italforni Pesaro s.r.l.
Loc. Chiusa di Ginestreto · Via dell'Industria 130 · 61121 Pesaro (PU) · Italia
Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53 info@italforni.it · **www.italforni.it**

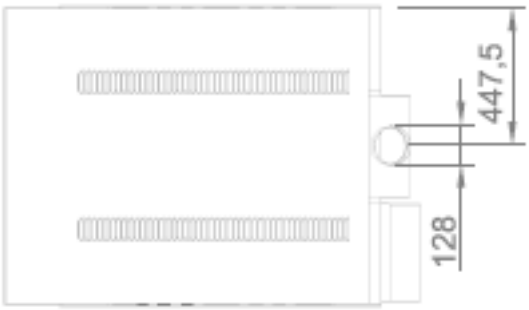
MADE IN ITALY

2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE
2 DECKS + PROVER

ALLACCIO ELETTRICO
ELECTRIC CONNECTION



VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW



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	KW	KW/h	°C	60x40 cm
EGB I/R	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/450	2
BGB I/R				70	96	100	75	230/1/50-60	1	0,5	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											

Italforni Pesaro s.r.l.
Loc. Chiusa di Ginestreto · Via dell'Industria 130 · 61121 Pesaro (PU) · Italia
Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53 info@italforni.it · **www.italforni.it**

MADE IN ITALY