

# FORNI A GAS

GAS PIZZA OVENS / FOURS À GAZ / GASBACKÖFEN  
HORNOS A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

**IT** 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.

**EN** 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.

**FR** 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.

**DE** 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.

**ES** 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 defletores 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.

**RU** Наши газовые печи гарантируют оптимальную выпечку, точно такую же, как в дровяных печах. Имеются в наличии 7 моделей, 3 рассчитаны на пиццу 30 см., и 4 на пиццу 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, огнеупорная плита, цифровой термостат для регулировки температуры. Ежегодно все наши печи подвергаются жестким проверкам и тестам, по результатам которых выдается сертификат качества.



LINEA G4-G6-G9 >>> pg. 68  
ø 30 cm.



LINEA G4/72-G6/72  
G6/108-G9/108 >>> pg. 70  
ø 36 cm.




# LINEA GAS

GAS PIZZA OVENS / FOURS À GAZ / GASBACKÖFEN  
HORNOS A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ



G 4


 ø 30 cm.

FINISHING

**A**



G 6

 ø 30 cm.

FINISHING

**A**























G 9

 ø 30 cm.

FINISHING

**A**

MOD.										
G 4	4	30 cm.	620x620x h.155 mm.	1000x840x h.470 mm.	11.954 kCal/h	1,470 m <sup>3</sup> /h	1,087 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	115 ca. Kg.
G 6	6	30 cm.	620x920x h.155 mm.	1000x1140x h.470 mm.	15.480 kCal/h	1,904 m <sup>3</sup> /h	1,408 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	146 ca. Kg.

MOD.										
G 9	9	30 cm.	920x920x h.155 mm.	1300x1140x h.470 mm.	21.070 kCal/h	2,592 m <sup>3</sup> /h	1,917 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	181 ca. Kg.


Accessori forni pg. 72 / Ovens accessories pg. 72 / Accessoires de fours pg. 72 / Pizzaöfenzubehör pg. 72 / Hornos accesorios pg. 72 / духовок Аксессуары pg. 72

# LINEA GAS

GAS PIZZA OVENS / FOURS À GAZ / GASBACKÖFEN  
HORNOS A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ




G 4/72

 ø 36 cm.

FINISHING  
**A**




G 6/72

 ø 36 cm.

FINISHING  
**A**




G 6/108

 ø 36 cm.











FINISHING  
**A**













G 9/108

 ø 36 cm.

FINISHING  
**A**

MOD.										
G 4/72	4	360 mm.	720x720x h.155 mm.	1095x940x h.470 mm.	14.617 kCal/h	1,799 m³/h	1,321 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	132 ca. Kg.
G 6/72	6	360 mm.	720x1080x h.155 mm.	1095x1300x h.470 mm.	19.346 kCal/h	2,381 m³/h	1,748 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	161 ca. Kg.

MOD.										
G 6/108	6	360 mm.	1080x720x h.155 mm.	1455x940x h.470 mm.	19.346 kCal/h	2,381 m³/h	1,748 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	166 ca. Kg.
G 9/108	9	360 mm.	1080x1080x h.155 mm.	1455x1300x h.470 mm.	25.795 kCal/h	3,175 m³/h	2,331 Kg/h	230/1/50 V/Hz	50-500 C°	230 ca. Kg.




Accessori forni pg. 72 / Ovens accessories pg. 72 / Accessoires de fours pg. 72 / Pizzaöfenzubehör pg. 72 / Hornos accesorios pg. 72 / духовок Аксессуары pg. 72

# ACCESSORI FORNI A GAS

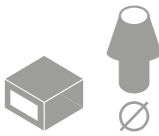
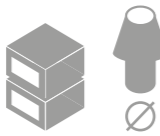
GAS OVENS ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE FOURS A GAZ / GAS-PIZZAÖFENZUBEHÖR / ACCESORIOS HORNOS A GAS / АКССУАР ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

## CAMINO ANTIVENTO

Wind-stopper flue / Cheminée contre-vent / Abgaskamin / Chimeneas antiviento / Ветронепроницаемый камин




MOD.			
MOD. 1	150 mm.	310x h.500 mm.	3 ca. Kg.
MOD. 2	200 mm.	400x h.640 mm.	4 ca. Kg.
MOD. 3	250 mm.	460x h.710 mm.	5,5 ca. Kg.

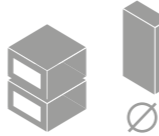


			
G 4	MOD. 1	G 4 + G 4	MOD. 1
G 6	MOD. 1	G 6 + G 6	MOD. 2
G 9	MOD. 1	G 9 + G 9	MOD. 2
G 4/72	MOD. 1	G 4/72 + G 4/72	MOD. 2
G 6/72	MOD. 1	G 6/72 + G 6/72	MOD. 2
G 6/108	MOD. 1	G 6/108 + G 6/108	MOD. 2
G 9/108	MOD. 2	G 9/108 + G 9/108	MOD. 3

## RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE

Connection flue for stackable gas ovens / Raccord pour fours à gas superposer / Verbindung für Gas Pizza Öfen Überlagerung / Enlace para hornos sobreponibles / Накладываемое соединение газовых печей

MOD.			
MOD. 1	150 mm.	310x200x h.690 mm.	6 ca. Kg.
MOD. 2	200 mm.	310x200x h.690 mm.	6 ca. Kg.
MOD. 3	250 mm.	420x255 h.755 mm.	7 ca. Kg.

	
G 4 + G 4	MOD. 1
G 6 + G 6	MOD. 2
G 9 + G 9	MOD. 2
G 4/72 + G 4/72	MOD. 2
G 6/72 + G 6/72	MOD. 2
G 6/108 + G 6/108	MOD. 2
G 9/108 + G 9/108	MOD. 3



# ACCESSORI FORNI A GAS

GAS OVENS ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE FOURS A GAZ / GAS-PIZZAÖFENZUBEHÖR / ACCESORIOS HORNOS A GAS / АКЦЕССУАР ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

## SOSTEGNI

Stands / Supports / Untergestelle / Soportes / Опоры

I sostegni seguono le misure del forno col codice corrispondente, per larghezza e profondità. L'altezza invece è di cm.98 per i forni monocamera e cm.85 per camera doppia.

Width and depth of stands follow the same dimensions of the corresponding oven's code. The height is of 98cm for single-deck ovens and 85cm for double-deck ovens.

Les supports suivent les mesures des fours avec les codes correspondants, pour largeur et profondeur. L'hauteur par contre est de 98cm pour four mono chambre et 85cm pour double chambre.

Die Untergestelle folgen die Masse des Ofens mit gleicher Benennung. Die höhe ist von 98cm für einzelkammer u. 85cm fuer doppel kammer Öfen.

Los soportes siguen la medida del horno con las medidas Correspondientes: Ancho por profundidad sin embargo la altura es de 98cm (camara individual) Y de 85 cm (camaras dobles).

Габариты (ширина, глубина) опор совпадают с габаритами печей соответствующего кода. Высота печей с одной камерой - 98 см., с двумя камерами - 85 см.



## CELLE PER FORNI A GAS

Cupboards for gas ovens / Armoires pour fours à gaz / Unterschränke für Gas Pizza Öfen / Camaras de fermentacion por hornos / ячейки для заквашивания газовых

Le celle seguono le misure del forno col codice corrispondente, per larghezza e profondità. L'altezza invece è di cm.98 per i forni monocamera e cm.85 per camera doppia.

Width and depth of cupboards follow the same dimensions of the corresponding oven's code. The height is of 98cm for single-deck ovens and 85cm for double-deck ovens.

Les armoires suivent les mesures des fours avec les codes correspondants, pour largeur et profondeur. L'hauteur par contre est de 98cm pour four mono chambre et 85cm pour double chambre.

Die Unterschränke folgen die Masse des Ofens mit gleicher Benennung. Die höhe ist von 98cm für einzelkammer u. 85cm fuer doppel kammer Öfen.

Las celdas siguen la medida del horno con las medidas Correspondientes: Ancho por profundidad sin embargo la altura es de 98cm (camara individual) Y de 85 cm (camaras dobles).

Габариты (ширина, глубина) камер совпадают с габаритами печей соответствующего кода. Высота печей с одной камерой - 98 см., с двумя камерами - 85 см.



## RISCALDATORE 0-90°C

0-90°C heater / 0-90°C chauffage / 0-90°C Unterschrankheizung / calentador 0-90°C / Нагреватель 0-90 C°



## GUIDA PORTATEGLIE

Stainless steel pans' guide / Guide porte-plaques / Backformblechträger / Guia para cazuelas / Противень-сетка

Le guide portateghe vengono fornite in base all'altezza della cella (con o senza ruote) e alla tipologia del forno (singolo o doppia camera).

Sono disponibili 3 differenti guide portateghe:

H. 83 cm. da 11 teglie per celle di forni singoli senza ruote.

H. 67 cm. da 9 teglie per celle di forni doppi senza ruote o forni singoli con ruote.

H. 53 cm. da 7 teglie per celle di forni doppi con ruote.

The tray holder guides are supplied according to the height of the proofing chamber (with or without wheels) and the type of oven (single or double chamber).

3 different types of tray holder guides are available:

83 cm. H. with 11 trays per proofing chambers of single ovens without wheels.

67 cm. H. with 9 trays per proofing chambers of double ovens without wheels or single ovens with wheels.

53 cm. H. with 7 trays per proofing chambers of double ovens with wheels.

Les glissières porte-plateaux sont livrées en fonction de la hauteur de la chambre (avec ou sans roues) et du type de four (à une ou deux chambres).

Trois différentes glissières porte-plateaux sont disponibles.

Hauteur de 83 cm, d'une capacité de 11 plaques pour chambres de fours monochambre sans roues.

Hauteur de 67 cm, d'une capacité de 9 plaques pour chambres de double fours sans roues ou de fours monochambre avec roues.

Hauteur de 53 cm, d'une capacité de 7 plaques pour chambres de double fours avec roues.

Die Backblechhalter-Kits werden je nach Höhe der Ofenkammer (mit oder ohne Rädern) und Art des Ofens (Einzel- oder Doppelkammeröfen) mitgeliefert.

3 verschiedene Kits erhältlich:

H. 83 cm – 11 Backbleche für Einzelkammeröfen, ohne Räder.

H. 67 cm – 9 Backbleche für Doppelkammeröfen, ohne Räder oder Einzelkammeröfen, mit Rädern.

H. 53 cm – 7 Backbleche für Doppelkammeröfen, mit Rädern.

Las guías para bandejas se suministran en función de la altura del armario de fermentación (con o sin ruedas) y de la tipología del horno (de una cámara o de doble cámara).

Se encuentran disponibles 3 guías distintas para bandejas:

H. 83 cm. de 11 bandejas para armarios de fermentación de hornos con una cámara sin ruedas.

H. 67 cm. de 9 bandejas para armarios de fermentación de hornos dobles sin ruedas a hornos de una cámara con ruedas.

H. 53 cm. de 7 bandejas para armarios de fermentación de hornos dobles con ruedas.

Тележки для печей поставляются в зависимости от высоты расстоечных шкафов (с колесами или без них) и от вида печи (одно- или двухкамерная).

Компания предлагает тележки 3 видов:

Высотой 83 см, рассчитанные на 11 противней для расстоечных шкафов однокамерных печей без колес.

Высотой 67 см, рассчитанные на 9 противней для расстоечных шкафов двухкамерных печей без колес либо однокамерных печей с колесами.

Высотой 53 см, рассчитанные на 7 противней для расстоечных шкафов двухкамерных печей с колесами.

## RUOTE

Castors / Roulettes / Räder / Ruedas / Колеса

Kit di 4 ruote girevoli con sistema di bloccaggio per celle e sostegni.

Le ruote vengono aggiunte solo dopo aver modificato l'altezza delle gambe di sostegni e celle, ottenendo un'altezza finale (ruote comprese) di cm. 98 per i forni monocamera e cm. 85 per camera doppia.

Kit of 4 swivel wheels with locking system for proofing chambers and supports.

The wheels are added only after the height of the proofing chamber and support legs have been modified, obtaining a final height (including wheels) of 98 cm per single chamber ovens and 85 cm for double chamber ones.

Kit de 4 roues pivotantes avec système de blocage pour chambres et supports.

Les roues ne sont ajoutées qu'après l'ajustement de la hauteur des pieds de supports et de cellules, afin d'obtenir une hauteur finale (roues comprises) de 98 cm pour fours monochambre et de 85 cm pour double chambre.

Set von 4 Drehlagerrädern mit Blockiersystem für Backeinheiten und Untergestelle.

Die Räder werden erst montiert, nachdem die Höhe der Stützfüße der Backeinheiten und Untergestelle angepasst wurde, um (einschließlich der Räder) eine endgültige Höhe von 98 cm bei Einzelkammeröfen und 85 cm bei Doppelkammeröfen zu erzielen.

Kit de 4 ruedas giratorias con sistema de bloqueo para armarios de fermentación y soportes.

Las ruedas se añaden únicamente después de haber modificado la altura de las patas de soportes y armarios de fermentación, para obtener una altura final (ruedas incluidas) de 98 cm para los hornos con una cámara y 85 cm para cámara doble.

Набор из 4 поворотных колес с системой блокировки для расстоечных шкафов и опорных стоек. Колеса устанавливаются только после изменения высоты ножек опорных стоек и расстоечных шкафов.

Окончательная высота (включая колеса) составляет:

98 см для однокамерных печей и 85 см для двухкамерных печей.

