

Forni elettrici per pizzeria

SERIES X

Electric pizza ovens for pizzeria

Fours électriques pour pizzeria

Elektrische Pizzaöfen

Hornos eléctricos para pizzeria



Dati tecnici - Forni Elettrici SERIE X

Technical data - Electric oven SERIES X

Données techniques - Fours électriques SERIE X

Technische Angaben - Elektrische Öfen SERIE X

Datos técnicos - Hornos eléctricos SERIE X

Supporti - Supports - Supports - Gestelle - Soporte

Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo



Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura

X 4/30 - X 6/30 - X 4/36 - X 6/36 mm. 980 Mono
X 44/30 - X 66/30 - X 44/36 - X 66/36 mm. 850 Doppio

Modello - Model - Modèle Modell - Modelo	X 4/30	X 44/30	X 6/30	X 66/30	X 4/36	X 44/36	X 6/36	X 66/36
Facciata Façade - Façade Vorderfront - Fachada	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX
Piano di cottura - Baking level Plan de cuisson - Backfläche Superficie de cocción	Refrattario Refractory Réfractaire Hitzeles - Refractorio	Refrattario Refractory Réfractaire Hitzeles - Refractorio	Refrattario Refractory Réfractaire Hitzeles - Refractorio	Refrattario Refractory Réfractaire Hitzeles - Refractorio	Refrattario Refractory Réfractaire Hitzeles - Refractorio	Refrattario Refractory Réfractaire Hitzeles - Refractorio	Refrattario Refractory Réfractaire Hitzeles - Refractorio	Refrattario Refractory Réfractaire Hitzeles - Refractorio
Misure esterne: larghezza Outer dimensions: width Mesures externes: largeur Außenmaß: Breite Medidas exteriores: ancho	mm. 900	mm. 900	mm. 900	mm. 900	mm. 1010	mm. 1010	mm. 1010	mm. 1010
Altezza - Height - Hauteur Höhe - Altura	mm. 420	mm. 750	mm. 420	mm. 750	mm. 420	mm. 750	mm. 420	mm. 750
Profondità - Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	mm. 735	mm. 735	mm. 1020	mm. 1020	mm. 850	mm. 850	mm. 1210	mm. 1210
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso	ca. kg. 93	ca. kg. 163	ca. kg. 126	ca. kg. 218	ca. kg. 115	ca. kg. 200	ca. kg. 165	ca. kg. 300
Misure interne: larghezza (camera) Inner dimensions: width (chamber) Mesures internes: largeur (chambre) Innenmaß: breite (kammer) Medidas interiores: ancho (cámara)	mm. 610	mm. 610	mm. 610	mm. 610	mm. 720	mm. 720	mm. 720	mm. 720
Altezza - Height - Hauteur Höhe - Altura	mm. 140	mm. 140	mm. 140	mm. 140	mm. 140	mm. 140	mm. 140	mm. 140
Profondità - Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	mm. 610	mm. 610	mm. 915	mm. 915	mm. 720	mm. 720	mm. 1080	mm. 1080

Assorbimento - Absorption Absorption - Aufnahme Absorción	KW. 4,200	KW. 8,400	KW. 7,200	KW. 14,400	KW. 6	KW. 12	KW. 9	KW. 18
Voltaggio - Voltage - Voltage Spannung - Voltaje	V 230 - 400	V 230 - 400	V 230 - 400	V 230 - 400	V 230 - 400	V 230 - 400	V 230 - 400	V 230 - 400

Temperatura di lavoro Working temperature Température de travail Arbeitstemperatur Temperatura de trabajo	50-500 °C.	50-500 °C.	50-500 °C.	50-500 °C.	50-500 °C.	50-500 °C.	50-500 °C.	50-500 °C.
---	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Forma - Form - Forme Form - Forma: ø 30 cm.	4	4+4	6	6+6	-	-	-	-
Forma - Form - Forme Form - Forma: ø 36 cm.	-	-	-	-	4	4+4	6	6+6

La Ditta si riserva la facoltà di apportare modifiche tecniche o costruttive. - We reserve the right of technical modifications. - Sous réserve de modifications techniques et de construction. - Die Firma reserviert sich das Recht eventuelle technische konstruktive Abänderungen anzubringen. - La empresa se reserva el derecho de aportar cualquier modificación a su producción y a su lista de precios sin previo aviso.



Forni elettrici per pizzeria

Attrezzature alberghiere

31030 DOSSON di Casier (TV) Italy

Via delle Industrie, 90

Tel. +39 0422.634202 • Fax +39 0422.634205

E-mail: ggfsrl@virgilio.it • www.ggf-srl.it