

Dati tecnici - Forni Elettrici SERIE E

Technical data - Electric oven SERIES E
Données techniques - Fours électriques SERIE E
Technische Angaben - Elektrische Öfen SERIE E
Datos técnicos - Hornos eléctricos SERIE E



OPZIONE RUSTICO FINITURA R/N

Supporti - Supports - Supports - Gestelle - Soporte
Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo
SP Mini - SP 4 - SP 44 SP 6 - SP 66

Altezza - Hight - Hauteur
Höhe - Altura

Mini E4-E6 mm. 980
E4+4 - E6+6 mm. 850

Modello - Model - Modèle Modell - Modelo	Micro - A	Mini A Mini R	E4 - A E4 - R	E4+4 - A E4+4 - R	E6 - A E6 - R	E6+6 - A E6+6 - R
Carrozzeria Body - Carrosserie Gestell - Armazòn	INOX	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rústico	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rústico	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rústico	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rústico	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rústico
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
Misure esterne: larghezza Outer dimensions: width Mesures externes: largeur Außenmaß: Breite Medidas exteriores: ancho	mm. 555	mm. 780	mm. 900	mm. 900	mm. 900	mm. 900
Altezza - Hight - Hauteur Höhe - Altura	mm. 290	mm. 530	mm. 420	mm. 750	mm. 420	mm. 750
Profondità - Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	mm. 460	mm. 600	mm. 735	mm. 735	mm. 1020	mm. 1020
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso	ca. kg. 27	ca. kg. 78,5	ca. kg. 93	ca. kg. 163	ca. kg. 126	ca. kg. 218
Misure interne: larghezza (camera) Inner dimensions: width (chamber) Mesures internes: largeur (chambre) Innenmaß: breite (kammer) Medidas interiores: ancho (cámara)	mm. 405	mm. 500	mm. 610	mm. 610	mm. 610	mm. 610
Altezza - Hight - Hauteur Höhe - Altura	mm. 110	mm. 110	mm. 140	mm. 140	mm. 140	mm. 140
Profondità - Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	mm. 405	mm. 510	mm. 610	mm. 610	mm. 915	mm. 915
Assorbimento - Absorption Absorption - Aufnahme Absorción	KW. 2,2	KW. 6	KW. 4,200	KW. 8,400	KW. 7,200	KW. 14,400
Voltaggio - Voltage - Voltage Spannung - Voltaje	V 230	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.
Forma - Form - Forme Form - Forma: ø 30 cm.	1	1+1	4	4+4	6	6+6
Forma - Form - Forme Form - Forma: 60 x 40 cm.		Mini form. 50x50 cm.	1	1+1	2	2+2

A Rivestimento in acciaio inox / Stainless steel covering / Façade en acier / Überzug aus rostfreiem Stahl / Horno acero inoxidable
R Rivestimento rustico / Rustical lining / Revêtement rustique / Rustikale verkleidung / Horno rústico



Forni elettrici per pizzeria • Attrezzature alberghiere
31030 DOSSON di Casier (TV) Italy • Viale delle Industrie, 90
Tel. +39 0422.634202 • Fax +39 0422.634205
E-mail: ggfsrl@virgilio.it • www.ggf-srl.it

Forni elettrici
per pizzeria

61
SERIE E

Electric pizza ovens for pizzeria
Fours électriques pour pizzeria
Elektrische Pizzaöfen
Hornos eléctricos para pizzeria



Forni elettrici per pizzeria



GGF propone una linea completa di forni elettrici per pizzeria. Tutti i modelli sono realizzati in due finiture: acciaio inox oppure in acciaio effetto «rustico». Le svariate soluzioni illustrate sono in grado di risolvere brillantemente tutte le tipologie applicative all'interno di una pizzeria.

Electric pizza ovens for pizzeria

G.G.F. purposes a complete line of electric pizza ovens for pizzeria; all the models are realized on stainless steel or steel with «rustical» effect. The various solutions here shown are able to solve quickly all kind of applications and problems with a pizzeria.

Fours électriques pour pizzeria

La GGF, une des usines leader sur son marché a mis au point une gamme complète de fours électriques pour pizzeria. Tous les modèles sont réalisés en version rustiques, en acier bruni moiré ou en façade inox. La grande variété des gammes présentées permet d'apporter la solution à tous les besoins des différents types d'établissements.

Elektrische Pizzaöfen

GGF hat ein vollständiges Angebot an Elektro-Pizza-Öfen, sei es in rostfreiem Stahl oder mit rustikalem Design. Die verschiedenen Lösungen, wie hier gezeigt, erlauben in höchstem Maße fast alle Anwendungsmöglichkeiten innerhalb einer Pizzeria hervorragend zu bewältigen.

Hornos eléctricos para pizzeria

GGF propone una linea completa de hornos eléctricos para pizzería. Todos los modelos se realizan en dos acabados, en acero inoxidable y también en acero efecto «rústico». Las distintas opciones expuestas se hallan a la altura de atender brillantemente cualquier exigencia que pueda surgir en una pizzería.



MICRO A



MINI A



MINI R



E4+4/A



E6+6/A



E4/A



E6/A



E4/R



E6/R



E4+4/R



E6+6/R