

ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

Modular gas oven for pizza, pastry and bread

Four à gaz modulaire pour pizzeria, pâtisserie et boulangerie

Modularer Gasofen für Pizzeria, Konditorei und Bäckerei

Horno modular a gas para pizzería, pastelería y panadería




ITALFORNI

ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori.



ECO-GAS EGB

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

420° 420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
Maximum cooking temperature 420°C
Température de cuisson maximum de 420°C
420°C Höchstgartemperatur
420°C de temperatura máxima de cocción

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
Atmospheric burners with safety valves located under the hob
Brûleurs atmosphériques avec soupapes de sûreté situés sous le plan de cuisson
Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche
Quemadores atmosféricos con válvulas de seguridad colocadas debajo de la superficie de cocción

REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA
Digital temperature regulation for cooking chamber
Réglage digital de la température de la chambre de cuisson
Digital Regulierung der Temperatur an Backkammer
Regulación digital temperaturas de la camara de cocción

EN. Modular gas oven for pizza, pastry and bread with aluminium coated steel plate cooking chamber. Refractory baking floor. Counterbalanced opening door. Vapor discharge.

DE. Modulargasofen für Pizzeria, Konditoreien und Backerei mit Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech. Kochboden aus Schamottstein. Ausgewogene Öffnung der Türen. Ableiten von Dämpfen.

FR. Four a Gaz modulaires pour pizzeria, pâtisserie et boulangerie avec chambres de cuisson en tôle d'acier aluminée. Plan de cuisson en matière réfractaire. Porte frontale à ouverture contrebalancée. Déchargement vapeurs de cuissons.

ES. Horno a gas modular para pizzería, pastelerías y panadería con cámara de cocción en chapa de acero aluminizada. Pizo de cocción refractario. Puertas compensadas. Salida vapor.



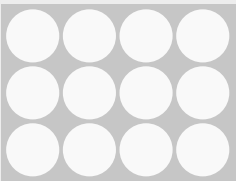
EGA/I DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 64 cm
4 Pizze Ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm



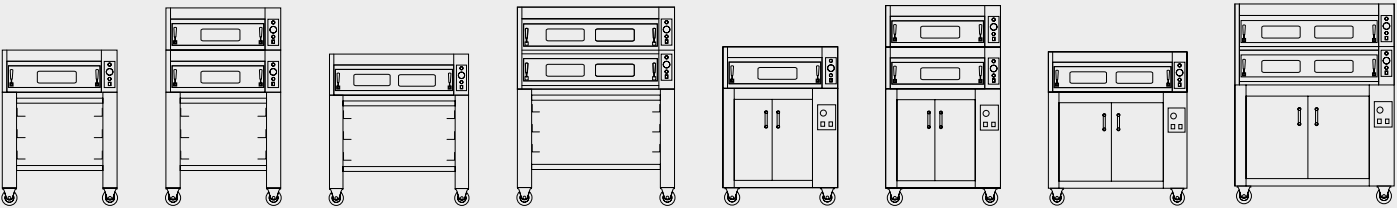
EGB/I DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



EGC/I DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 123 x P/D 93 cm
12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONIE VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



ECO-GAS	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. Kcal/h	Med. Kcal/h	°C	Ø 30 cm	60x40 cm
EGA/I	15	61	64	47 + 5	96	105	120	230/1/50-60	12000	6500	0/420	4	1
EGB/I	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/420	6	2
EGC/I	15	123	93	47 + 5	160	142	240	230/1/50-60	24000	12500	0/420	12	4

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW/h	kW/h	°C		60x40 cm
BGA/I			70	96	70	60	230/1/50-60	1	0,5	0/90		3
BGB/I			70	96	100	75	230/1/50-60	1	0,5	0/90		6
BGC/I			70	160	100	100	230/1/50-60	1	0,5	0/90		6

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg						60x40 cm
SEGA			86/70/50	97	74	25/21/15						3
SEGB			86/70/50	97	104	26/22/16						6
SEGC			86/70/50	160	104	50/46/40						6

WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro 61122 (PU)
Italia - Phone +39 0721 481515 - italforni@waicogroup.com

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com

AD: Matteo Beraldi • Graphic: E-EVA



ITALFORNI