




 Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati.

 Professional electric pizza, bread oven. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining- 3 thermostats.

 Four électrique professionnel pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 3 thermostats.

 Profi-Elektroofen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - 3 Thermostate.


 Horno eléctrico profesional para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - 3 termostatos.


 Профессиональная электрическая печь для выпечки пиццы, лепешек и т.п. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, 3 термостата.


POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz
ASSORBIMENTO ALIMENTATION ALIMENTACIÓN	CURRENT NETZSPANNUNG ПОТЛОЩЕНИЕ	27A - 9A (230V/1N) - (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		500x500x110h (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	780x600x530h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	66 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	79 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x820x690h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,481 m <sup>3</sup>








 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens. Stainless steel or rustic frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox ou rustique - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. \*-Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.



FME/4+4





MODELLO MODÈLE МОДЕЛЬ	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FME/4	FME/4+4	FME/6	FME/6+6	FMEW/6	FMEW/6+6	FME/9	FME/9+9	
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW	6,4 kW	12,8 kW	9,6 kW	19,2 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							400V/3N 50-60Hz	
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		20A - 7A (230V/1N) (400V/3N)	40A - 15A (230V/1N) (400V/3N)	30A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	63A - 21A (230V/1N) (400V/3N)	28A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	55A - 19A (230V/1N) (400V/3N)	42A - 16A (230V/1N) (400V/3N)	33A (400V/3N)	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C								
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		610x 610x 140h (mm)	610x 610x 140h (mm) x2	610x 910x 140h (mm)	610x 910x 140h (mm) x2	910x 610x 140h (mm)	910x 610x 140h (mm) x2	910x 910x 140h (mm)	910x 910x 140h (mm) x2	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	900x735x 420h (mm)	900x735x 750h (mm)	900x1020x 420h (mm)	900x1020x 750h (mm)	1150x735x 420h (mm)	1150x735x 750h (mm)	1150x1020x 420h (mm)	1150x1020x 750h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	66 Kg	114 Kg	85 Kg	150 Kg	100 Kg	185 Kg	115 Kg	200 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	86 Kg	139 Kg	110 Kg	179 Kg	125 Kg	210 Kg	145 Kg	235 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1000x 960x 570h (mm)	1000x 960x 920h (mm)	1210x 960x 570h (mm)	1210x 960x 920h (mm)	1250x 960x 570h (mm)	1250x 960x 920h (mm)	1210x 1210x 570h (mm)	1210x 1210x 920h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,547 m <sup>3</sup>	0,883 m <sup>3</sup>	0,669 m <sup>3</sup>	1,068 m <sup>3</sup>	0,684 m <sup>3</sup>	1,104 m <sup>3</sup>	0,835 m <sup>3</sup>	1,347 m <sup>3</sup>	





FME/4





 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens. Stainless steel or rustic frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox ou rustique - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.



FML/6+6





MODELLO MODÈLE МОДЕЛЬ	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FML/4	FML/4+4	FML/6	FML/6+6	FMLW/6	FMLW/6+6	FML/9	FML/9+9	
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							400V/3N 50-60Hz	
ASSORBIMENTO ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ	CURRENT NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ	27A - 9A (230V/1N) (400V/3N)	54A - 18A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	60A - 20A (230V/1N) (400V/3N)	40A (400V/3N)	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C								
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		720x 720x 140h (mm)	720x 720x 140h (mm) x2	720x 1080x 140h (mm)	720x 1080x 140h (mm) x2	1080x 720x 140h (mm)	1080x 720x 140h (mm) x2	1080x 1080x 140h (mm)	1080x 1080x 140h (mm) x2	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1010x850x 420h (mm)	1010x850x 750h (mm)	1010x1210x 420h (mm)	1010x1210x 750h (mm)	1370x850x 420h (mm)	1370x850x 750h (mm)	1370x1210x 420h (mm)	1370x1210x 750h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	86 Kg	146 Kg	116 Kg	200 Kg	130 Kg	215 Kg	170 Kg	350 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	108 Kg	173 Kg	143 Kg	231 Kg	155 Kg	240 Kg	190 Kg	370 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1090x 1040x 570h (mm)	1090x 1040x 920h (mm)	1090x 1400x 570h (mm)	1090x 1400x 920h (mm)	1450x 1040x 570h (mm)	1450x 1040x 920h (mm)	1450x 1400x 570h (mm)	1450x 1400x 920h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,657m <sup>3</sup>	1,032m <sup>3</sup>	0,885m <sup>3</sup>	1,389m <sup>3</sup>	0,860m <sup>3</sup>	1,387m <sup>3</sup>	1,198m <sup>3</sup>	1,827m <sup>3</sup>	





FML/4





 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna.

 Professional electric pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - pyrometers - interior lighting.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableaux de commandes numériques - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - Garkammer innen hitzebeständig - Digitalbedientafel - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer - Innenbeleuchtung.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción completamente de material refractario - panel de mando digital - aislamiento térmico con revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros - iluminación interior.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, пекарная камера полностью выполнена из огнеупорного материала, цифровая панель управления, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры, внутренняя подсветка.



FMDW/6+6





MODELLO MODÈLE МОДЕЛЬ	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FMD/4	FMD/4+4	FMD/6	FMD/6+6	FMDW/6	FMDW/6+6	FMD/9	FMD/9+9	
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							400V/3N 50-60Hz	
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		27A - 9A (230V/1N) (400V/3N)	54A - 18A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	60A - 20A (230V/1N) (400V/3N)	40A (400V/3N)	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ TEMPERATURA		0 ÷ 400 °C								
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		720x 720x 140h (mm)	720x 720x 140h (mm) x2	720x 1080x 140h (mm)	720x 1080x 140h (mm) x2	1080x 720x 140h (mm)	1080x 720x 140h (mm) x2	1080x 1080x 140h (mm)	1080x 1080x 140h (mm) x2	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1150x850x 420h (mm)	1150x850x 750h (mm)	1150x1210x 420h (mm)	1150x1210x 750h (mm)	1520x850x 420h (mm)	1520x850x 750h (mm)	1520x1210x 420h (mm)	1520x1210x 750h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	135 Kg	235 Kg	195 Kg	350 Kg	200 Kg	365 Kg	225 Kg	465 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	157 Kg	262 Kg	222 Kg	377 Kg	225 Kg	390 Kg	275 Kg	485 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1250x 1040x 570h (mm)	1250x 1040x 920h (mm)	1250x 1400x 570h (mm)	1250x 1400x 920h (mm)	1650x 1040x 570h (mm)	1650x 1040x 920h (mm)	1650x 1400x 570h (mm)	1650x 1400x 920h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,741 m <sup>3</sup>	1,196 m <sup>3</sup>	0,998 m <sup>3</sup>	1,610 m <sup>3</sup>	0,978 m <sup>3</sup>	1,579 m <sup>3</sup>	1,317 m <sup>3</sup>	2,123 m <sup>3</sup>	



FMDW/6+6 APERTO / OPEN



# FORNI A GAS FGI

GAS OVENS  
FOURS A GAZ  
GASÖFEN  
HORNOS A GAS  
ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FGI/4	FGI/6	FGI/9
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		
CALORIE CALORIES КАЛОРИИ	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	11594 Kcal/h	15480 Kcal/h	21070 Kcal/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		1,470 m <sup>3</sup> /h	1,904 m <sup>3</sup> /h	2,592m <sup>3</sup> /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		1,087 Kg/h	1,408 Kg/h	1,917 Kg/h
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 450 °C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		620x 620x 155h (mm)	620x 920x 155h (mm)	920x 920x 155h (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		1000x 840x 470h (mm)	1000x 1140x 470h (mm)	1300x 1140x 470h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	112 Kg	141 Kg	179 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	129 Kg	162 Kg	201 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1060x 1030x 640h (mm)	1330x 1060x 640h (mm)	1380x 1310x 640h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,699 m <sup>3</sup>	0,902 m <sup>3</sup>	1,157 m <sup>3</sup>

Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale.

**Accessori:** RAC01 raccordo antivento per migliorare la combustione - RAC02 raccordo sovrapposizione 2 forni.

Professional gas pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - interior lighting - digital thermostat.

**Accessories:** RAC01 wind coupling to improve combustion - RAC02 oven stacking coupling.

Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique.

**Accessoires:** RAC01 raccord anti-refouleur pour améliorer la combustion - RAC02 raccord de superposition de 2 fours.

Profi-Gasöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - piezoelektrische Einschaltung - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Innenbeleuchtung - digitales thermostat.

**Zubehör:** RAC01 winddichtes Verbindungsstück zur Verbesserung der Verbrennung - RAC02 Verbindungsstück zum Übereinanderstellen von 2 Öfen.

Hornos a gas profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - encendido con piezoeléctrico - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - iluminación interior - termostato digital.

**Accesorios:** RAC01 acople anti-viento para mejorar la combustión - RAC02 acople superposición 2 hornos.

Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.

**Комплектующие:** RAC01 соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - RAC02 соединение для вертикального размещения 2 печей.



FGI/6



RAC 01

RAC 02





MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ	PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGE WICHT PESO NETO ВЕС ЧЕТТО	PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ
<b>MINI</b>	780x600x980h (mm)	26 Kg	27 Kg	790x610x130h (mm)	0,063 m <sup>3</sup>
<b>FME4</b>	900x735x980h (mm)	30 Kg	31 Kg	910x750x130h (mm)	0,088 m <sup>3</sup>
<b>FME4+4</b>	900x735x850h (mm)	30 Kg	31 Kg	910x750x130h (mm)	0,088 m <sup>3</sup>
<b>FME6</b>	900x1020x980h (mm)	38 Kg	39 Kg	910x1030x130h (mm)	0,122 m <sup>3</sup>
<b>FME6+6</b>	900x1020x850h (mm)	38 Kg	39 Kg	910x1030x130h (mm)	0,122 m <sup>3</sup>
<b>FMEW6</b>	1150x735x980h (mm)	39 Kg	40 Kg	1160x750x130h (mm)	0,113 m <sup>3</sup>
<b>FMEW6+6</b>	1150x735x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1160x750x130h (mm)	0,113 m <sup>3</sup>
<b>FME9</b>	1150x1020x980h (mm)	47 Kg	48 Kg	1160x1030x130h (mm)	0,155 m <sup>3</sup>
<b>FME9+9</b>	1150x1020x850h (mm)	47 Kg	48 Kg	1160x1030x130h (mm)	0,155 m <sup>3</sup>
<b>FML/FMD4</b>	1010x850x980h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x860x130h (mm)	0,114 m <sup>3</sup>
<b>FML/FMD4+4</b>	1010x850x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x860x130h (mm)	0,114 m <sup>3</sup>
<b>FML/FMD6</b>	1010x1210x980h (mm)	48 Kg	49 Kg	1020x1220x130h (mm)	0,162 m <sup>3</sup>
<b>FML/FMD6+6</b>	1010x1210x850h (mm)	48 Kg	49 Kg	1020x1220x130h (mm)	0,162 m <sup>3</sup>
<b>FMLW/FMDW6</b>	1370x850x980h (mm)	45 Kg	46 Kg	1380x860x130h (mm)	0,154 m <sup>3</sup>
<b>FMLW/FMDW6+6</b>	1370x850x850h (mm)	45 Kg	46 Kg	1380x860x130h (mm)	0,154 m <sup>3</sup>
<b>FML/FMD9</b>	1370x1210x980h (mm)	63 Kg	64 Kg	1380x1220x130h (mm)	0,219 m <sup>3</sup>
<b>FML/FMD9+9</b>	1370x1210x850h (mm)	63 Kg	64 Kg	1380x1220x130h (mm)	0,219 m <sup>3</sup>
<b>FGI4</b>	1000x840x1000h (mm)	34 Kg	35 Kg	1020x770x130h (mm)	0,102 m <sup>3</sup>
<b>FGI6</b>	1000x1140x1000h (mm)	42 Kg	43 Kg	1020x1070x130h (mm)	0,142 m <sup>3</sup>
<b>FGI9</b>	1300x1140x1000h (mm)	52 Kg	53 Kg	1310x1070x130h (mm)	0,182 m <sup>3</sup>





# FORNETTO PIZZA FP

PIZZA OVEN  
 PETIT FOUR A PIZZA  
 PIZZAOFEN  
 HORNILLO PARA PIZZA  
 ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,75 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
DIMENSIONE GRIGLIA DI COTTURA COOKING GRILL DIMENSIONS DIMENSION DU GRIL ABMESSUNGEN DES BACKROSTS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ РЕШЕТКИ		300x330 (mm)
ALTEZZA CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER HEIGHT HAUTEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON HÖHE DER BACKKAMMER ALTURA CÁMARA DE COCCIÓN ВЫСОТА ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		50 mm
TERMOSTATO THERMOSTAT THERMOSTAT	THERMOSTAT THERMOSTAT ТЕРМОСТАТ	0 ÷ 300 °C
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	500x400x210h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО	14 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	16 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		580x500x290h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,084 m <sup>3</sup>

Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300 °C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster oven. Stainless steel structure - removable grill with folding handle - 50 - 300°C thermostat - 0 - 15 minute timer - drip drawer.

Petit four pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les « piadine », etc. Structure en acier inox - grille amovible à manche escamotable - thermostat 50 à 300 °C - minuterie 0 à 15 minutes - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

Tischofen zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenkonstruktion aus Inox-Stahl - ausziehbarer Rost mit Klappgriff - Thermostat 50 ÷ 300 °C - Timer 0÷15 Minuten - Garreste-Sammelkasten.

Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, empaedados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300 °C - temporizador 0÷15 minutos - cajón recolección residuos de la cocción.

Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сэндвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвижная решетка со складной рукояткой, термостат 50÷300 °C, таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.

