



# FORNI A GAS FGI

GAS OVENS  
FOURS A GAZ  
GASÖFEN  
HORNOS A GAS  
ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

| MODELLO<br>MODELE<br>MODELO<br>МОДЕЛЬ   | MODEL<br>MODELL<br>MODELO<br>МОДЕЛЬ                  | FGI/4                                      | FGI/6                                      | FGI/9                                      |
|---|--|--|--|--|
| POTENZA<br>PUISSANCE<br>POTENCIA  | POWER<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ                        | 13,9 kW                                    | 18 kW                                      | 24,5 kW                                    |
| ALIMENTAZIONE<br>BRANCHEMENT<br>ALIMENTACIÓN  | POWER SUPPLY<br>STROMVERSORGUNG<br>ПОДКЛЮЧЕНИЕ       | 230V/1N/50-60Hz                            |  |  |
| CALORIE<br>CALORIES<br>CALORÍAS   | CALORIES<br>KALORIEN<br>КАЛОРИИ                      | 11.954 kcal/h<br>47.437 BTU/h              | 15.480 kcal/h<br>61.429 BTU/h              | 21.070 kcal/h<br>83.611 BTU/h              |
| CONSUMO METANO<br>METHANE CONSUMPTION<br>CONSUMMATION DE METHANE<br>ERDGASVERBRAUCH<br>CONSUMO METANO<br>РАСХОД МЕТАНА  |  | G20 =<br>1,470 m³/h<br>G25 =<br>1,710 m³/h | G20 =<br>1,904 m³/h<br>G25 =<br>2,215 m³/h | G20 =<br>2,592 m³/h<br>G25 =<br>3,015 m³/h |
| CONSUMO GPL<br>LPG CONSUMPTION<br>CONSUMMATION DE GPL<br>LPG-VERBRAUCH<br>CONSUMO GPL<br>РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА  |  | G30/G31 =<br>1,087 kg/h                    | G30/G31 =<br>1,408 kg/h                    | G30/G31 =<br>1,917 kg/h                    |
| ALACCIAMENTO GAS<br>RACCORDEMENT AU GAZ<br>CONEXIÓN AL GAS  | GAS CONNECTION<br>GASANSCHLUSS<br>ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА | 3/4" G                                     |  |  |
| BRUCIATORI<br>BRÛLEURS<br>QUEMADORES  | BURNERS<br>BRENNER<br>ГОРЕЛКИ                        | N° 4                                       |  | N° 6                                       |
| TEMPERATURA DI LAVORO<br>WORKING TEMPERATURE<br>TEMPERATURE DE TRAVAILER<br>BEITTEMPERATUR<br>TEMPERATUR A DE TRABAJO<br>РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА  |  | 0 ÷ 450 °C                                 |  |  |
| DIMENSIONI CAMERA COTTURA<br>COOKING CHAMBER DIMENSIONS<br>DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON<br>ABMESSUNGEN DER GARKAMMER<br>DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN<br>РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ |  | 620x<br>620x<br>155h (mm)                  | 620x<br>920x<br>155h (mm)                  | 920x<br>920x<br>155h (mm)                  |
| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>DIMENSIONS<br>ABMESSUNGEN<br>DIMENSIONES<br>РАЗМЕРЫ   |  | 1000x<br>840x<br>470h (mm)                 | 1000x<br>1140x<br>470h (mm)                | 1300x<br>1140x<br>470h (mm)                |
| PESO NETTO<br>POIDS NET<br>PESO NETO  | NET WEIGHT<br>NETTOGEWICHT<br>BES NETTO              | 112 Kg                                     | 141 Kg                                     | 179 Kg                                     |
| PESO LORDO<br>POIDS BRUT<br>PESO BRUTO  | GROSS WEIGHT<br>BRUTTOGEWICHT<br>BES BRUTTO          | 129 Kg                                     | 162 Kg                                     | 201 Kg                                     |
| DIMENSIONI IMBALLO<br>PACKAGED DIMENSIONS<br>DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSABMESSUNGEN<br>DIMENSIONES DEL EMBALAJE<br>РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ                                      |  | 1060x<br>1030x<br>640h (mm)                | 1330x<br>1060x<br>640h (mm)                | 1380x<br>1310x<br>640h (mm)                |
| VOLUME IMBALLO<br>PACKAGED VOLUME<br>VOLUME DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSVOLUMEN<br>VOLUMEN DEL EMBALAJE<br>ОБЪЕМ УПАКОВКИ  |  | 0,699 m³                                   | 0,902 m³                                   | 1,157 m³                                   |

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:** Raccordo antivento per migliorare la combustione - 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:** Wind coupling to improve combustion - 2 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:** Raccord anti-refouleur pour améliorer la combustion - 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:** Winddichtes Verbindungsstück zur Verbesserung der Verbrennung - 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:** Acople anti-viento para mejorar la combustión - 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:** Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.



FGI/6



RSP01

RAV01