

Forni a Gas per pizzerie

Gas pizza ovens for pizzeria

Fours à gaz pour pizzeria

Gas pizzaöfen

Hornos de gas para pizzeria



Forni a Gas per pizzerie
Gas pizza ovens for pizzeria
Fours à gaz pour pizzeria
Gas pizzaöfen
Hornos de gas para pizzeria

I forni a gas della **GGF** sono realizzati interamente in acciaio, progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

GGF's gas ovens are primarily stainless steel finish, designed for producing a variety of high quality products in addition to pizzas.

Les fours à gaz de la maison **GGF** sont réalisés entièrement en acier inox, créés afin de réussir les plus belles pizzas fantasistes ainsi que des délicats assiettes gastronomiques.

GGF Gas Pizzaöfen sind ganz aus edelstahl hergestellt und wurden entworfen um damit phantasievollere pizzen und raffinierte Gerichte zubereiten zu können.

Los hornos de gas de **GGF** están realizados enteramente en acero, concebidos para cocinar de forma optima las pizzas con más fantasia y los más refinados platos de gastronomía.

Dati tecnici - Technical data - Données techniques - Technische Angaben - Datos técnicos

Modello Model - Modèl Modell - Modelo	G4	G6	G9	G4/72	G6/72	G6/108	G9/108
Misure esterne: larghezza Outer dimensions: width Mesures externes: largeur Außenmaß: Breite Medidas exteriores: ancho	1000 mm	1000 mm	1300 mm	1095 mm	1095 mm	1455 mm	1455 mm
Altezza Height - Hauteur Höhe - Altura	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Profondità Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	840 mm	1140 mm	1140 mm	940 mm	1300 mm	940 mm	1300 mm
Peso Weight - Poids Gewicht - Peso	112 kg	141 kg	179 kg	132 kg	161 kg	166 kg	198 kg
Misure interne: larghezza (camera) Inner dimensions: width (chamber) Mesures internes: largeur (chambre) Innenmaß: Breite (Kammer) Medidas interiores: ancho (cámara)	620 mm	620 mm	920 mm	720 mm	720 mm	1080 mm	1080 mm
Altezza Height - Hauteur Höhe - Altura	155 mm	155 mm	155 mm	155 mm	155 mm	155 mm	155 mm
Profondità Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	620 mm	920 mm	920 mm	720 mm	1080 mm	720 mm	1080 mm
Potenza Power input - Puissance Heizleistung - Potencia	11.954 kCal/h	15.480 kCal/h	21.070 kCal/h	14.617 kCal/h	19.346 kCal/h	19.346 kCal/h	25.795 kCal/h
	13,9 kw	18 kw	24,5 kw	17 kw	22,5 kw	22,5 kw	30 kw
Consumo Gas consumption Consommation de gaz Gasverbrauch - Consumo	G 30/31 1,087 kg/h	G 30/31 1,408 kg/h	G 30/31 1,917 kg/h	G 30/31 1,321 kg/h	G 30/31 1,748 kg/h	G 30/31 1,748 kg/h	G 30/31 2,331 kg/h
	G 20 1,470 m³/h	G 20 1,904 m³/h	G 20 2,592 m³/h	G 20 1,799 m³/h	G 20 2,381 m³/h	G 20 2,381 m³/h	G 20 3,175 m³/h
	G 25 1,470 m³/h	G 25 1,904 m³/h	G 25 2,592 m³/h	G 25 2,094 m³/h	G 25 2,771 m³/h	G 25 2,771 m³/h	G 25 3,695 m³/h
Assorbimento Absorption - Absorption Aufnahme - Absorcion	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Temperatura di lavoro Working temperature Température de travail Arbeitstemperatur Temperatura de trabajo	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C



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: info@ggf-srl.it • www.ggf-srl.it

<http://torgoborud.com.ua/ua>

