

FGI4  
FGI6  
FGI9



FGI6

Forni pizza  
a gas

GAS PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA À GAZ  
GAS PIZZAÖFEN  
HORNOS A GAS PARA PIZZA  
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

**IT** 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 - allacciamento gas 3/4"G.  
 Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.

**EN** Professional gas ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
 Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - piezoelectric ignition - natural gas supply, supplied with LPG set - internal lighting - digital thermostat - 3/4 "G gas connection.  
 Accessories: windproof connection to improve combustion - overlap connection for 2 ovens.

**FR** Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
 Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel, fournie avec kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique - raccordement gaz 3/4" G.  
 Accessoires: raccord coupe-vent pour améliorer la combustion - raccord à superposition pour 2 fours.

**DE** Professionelle Gasbacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
 Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - Türen mit Pyrex-Schauglas - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Set - Innenbeleuchtung - digitaler Thermostat - 3/4 "G-Gasanschluss.  
 Zubehör: winddichte Verbindung zur Verbesserung der Verbrennung - Stapelverbindung für 2 Öfen.

**ES** Hornos profesionales a gas para hornear pizza, focaccia, etc.  
 Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - encendido piezoeléctrico - aprovisionamiento de gas natural, provisto con juego de GLP - iluminación interior - termostato digital - conexión de gas 3/4 "G".  
 Accesorios: conexión cortaviento para mejorar la combustión - superposición para 2 hornos.

**RU** 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.

	FGI4	FGI6	FGI9
	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷450°C		
	Digitale - Digital - Цифровой		
kcal/h BTU/h	11.954 kcal/h 47.437 BTU/h	15.480 kcal/h 61.429 BTU/h	21.070 kcal/h 83.611 BTU/h
METANO METHANE МЕТАНА	G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h	G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h	G20 = 2,592 m³/h G25 = 3,015 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 1,087 Kg/h	G30/G31 = 1,408 Kg/h	G30/G31 = 1,917 Kg/h
	N° 4 (Bruciatori - Burners - Горелки)		N° 6 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	620 x 620 x 155(h) mm	620 x 920 x 155(h) mm	920 x 920 x 155(h) mm
	1000 x 840 x 470(h) mm	1000 x 1140 x 470(h) mm	1300 x 1140 x 470(h) mm
 NET Kg	115 Kg	146 Kg	181 Kg
 GROSS Kg	131 Kg	163 Kg	201 Kg
 mm	1090 x 1040 x 640(h) mm	1070 x 1340 x 640(h) mm	1370 x 1340 x 640(h) mm
 m³	0,73 m³	0,92m³	1,17 m³