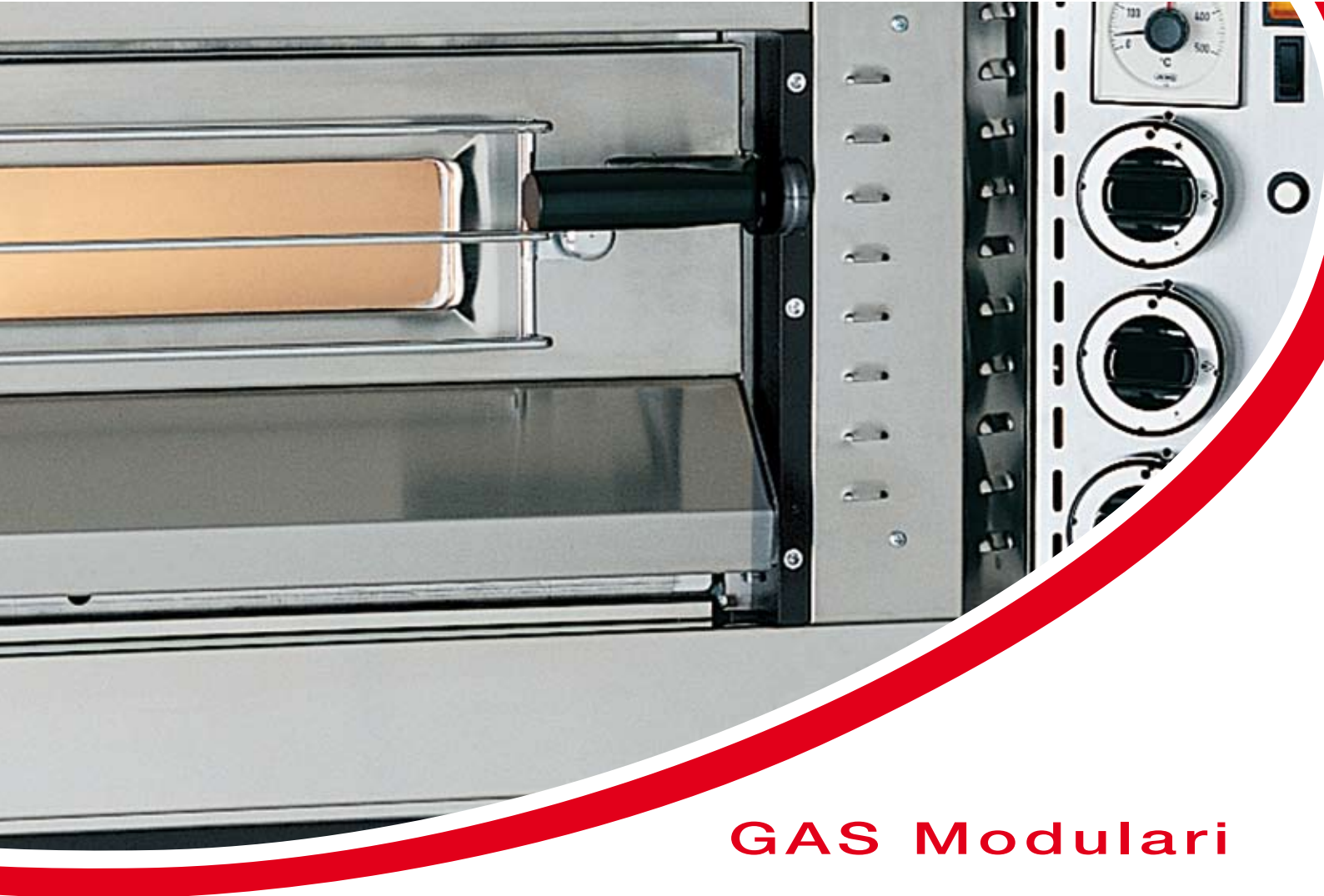


Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

GAS SG MODULARI - MONOCAMERA





GAS Modulari

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

Forno monocamera
Single deck oven
Four à une chambre
Einzelkammeröfen
Horno monocámara

I FORNI A GAS MODULARI

La gamma dei **forni a gas modulari** è costituita da due modelli: **SG/69**, **SG/99**. La particolare conformazione della camera di cottura (in acciaio inox) e del sistema riscaldante consente la realizzazione della sovrapposibilità fino a due camere; infatti i bruciatori sono posti sotto il piano di cottura in pietra refrattaria della platea ed i due bruciatori prossimi alle pareti laterali sono orientati con angolo specifico, affinché il calore sia convogliato verso il cielo della camera, che a sua volta lo riflette per irraggiamento verso il prodotto da cuocere. La regolazione dei due bruciatori di destra e sinistra avviene indipendentemente dagli altri bruciatori di suola; un terzo comando intercetta l'alimentazione generale del gas e del pilota. La cottura può avvenire direttamente a mattone con tutte le caratteristiche tipiche di questo metodo. Sul piano superiore della camera è posizionato lo scarico dei gas incombusti per la successiva immissione nella canna fumaria. I forni si presentano esclusivamente con frontale inox e l'alimentazione può avvenire con qualsiasi gas disponibile (GPL, Propano liquido, Gas metano, ecc.). Un impianto con lampada alogena permette l'ispezione della camera del forno, la cui temperatura massima d'esercizio raggiunge i 400°C.



SG/69/1

GB

MODULAR GAS OVENS

Modular gas ovens range is composed of two models: **SG/69** and **SG/99**. The particular conformation of the baking chamber (made of stainless steel) and of the heating system allows overlapping up to two chambers; as a matter of fact, burners have been placed beyond the bedplate firestone baking surface, while the two burners close to the sides are positioned according to a specific angle in order to convey heat towards the ceiling of the chamber, which reflects it by radiations towards the product to be cooked. Left and right burners adjustment takes place independently from other soil burners; a third device intercepts gas and start pilot general feeding. It is possible to bake directly on bricks, taking advantage of all the characteristics of this method. Unburned gases exhaust is placed on the upper part of the chamber, from which they are conveyed towards the flue. The front part of the ovens is exclusively made of stainless steel and any available gas can feed them (GPL, liquid propane, methane gas, etc.). A halogen lamp system allows the inspection of the oven chamber, whose maximum working temperature reaches 400° C.



Forno bicamera

Two decks oven - Four à deux chambres
Zweikammeröfen - Horno bicámara

F

FOURS A GAZ MODULAIRES

La gamme des **fours à gaz modulaires** est composée de deux modèles: le **SG/69** et le **SG/99**. La conformation spéciale de la chambre de cuisson (en acier inox) et du système chauffant permet de superposer jusqu'à deux chambres ; les brûleurs se trouvent au-dessous du plan de cuisson en pierre réfractaire de la platée et les deux brûleurs proches des parois latérales sont orientés d'un angle spécifique, afin que la chaleur soit acheminée vers le ciel de la chambre, qui va le réfléchir par irradiation vers le produit à cuire. Le réglage des deux brûleurs de droite et de gauche se déroule indépendamment des autres brûleurs de sole; une tierce commande intercepte l'alimentation générale du gaz et du démarreur pilote. La cuisson peut avoir lieu directement sur brique, avec toutes les caractéristiques typiques de cette méthode. L'échappement pour les gaz imbrûlés se trouve sur le plan supérieur de la chambre, d'où ils sont acheminés vers le carneau. Les fours se présentent exclusivement avec la partie frontale en acier-inox et ils peuvent être alimentés par tout gaz disponible (GPL, Propane liquide, Gaz méthane, etc.). Une installation avec lampe halogène permet l'inspection de la chambre du four, dont la température maximale de travail arrive jusqu'à 400° C.

D

GASÖFEN MODULARE

Die Produktionspalette, die sich auf **modularen Gasöfen** bezieht, besteht aus zwei Modellen: **SG/69**, **SG/99**. Die besondere Gestaltung der Backkammer (aus Edelstahl) sowie des Heizsystems ermöglicht eine Überlappung bis zu zwei Kammern; nämlich befinden sich die Brenner unter der Backebene aus feuerfestem Stein des Bodens und die beiden Brenner neben den seitlichen Wänden sind mit spezifischem Winkel eingestellt, damit die Wärme gegen die Kammerdecke, die sie gegen das zu backende Produkt durch Strahlung zurückstrahlt, geleitet wird. Die Einstellung der beiden Brenner (rechts und links) erfolgt unabhängig von den anderen Ofensohlenbrennern; ein drittes Steuerelement fängt die normale Gasspeisung sowie die Speisung des Zündbrenners auf. Das Backen kann direkt auf dem Stein, mit allen typischen Merkmalen dieser Methode, erfolgen. An der oberen Fläche der Kammer befindet sich den Auslauf für unverbrannte Gase zur nachfolgenden Zufuhr in den Rauchabzug. Die Öfen weisen immer Vorderseite aus Edelstahl auf und die Speisung kann durch irgendwelches verfügbares Gas erfolgen (Flüssiggas, flüssiges Propan, Methan, u.s.w.). Eine Anlage mit Halogenlampe ermöglicht die Inspektion der Ofenkammer, derer max Betriebstemperatur 400°C erreicht.

E

HORNOS A GAS MODULARES

La gama de los **hornos a gas modulares** está formada por dos modelos: **SG/69**, **SG/99**. La concepción especial de la cámara de cocción (de acero inoxidable) y del sistema calentador permite sobreponer hasta dos cámaras; los quemadores están debajo de la piedra refractaria de la parte inferior y los dos quemadores próximos a las paredes laterales se orientan con un ángulo específico para que el calor vaya hacia la parte superior de la cámara, que a su vez lo irradia hacia el producto a cocinar. La regulación de los dos quemadores de la derecha e izquierda es independiente de los otros quemadores del suelo; un tercer mando intercepta la alimentación general del gas y del piloto. La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo con todas las características típicas de este método. En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea. Los hornos se presentan únicamente con la parte frontal de acero inoxidable y la alimentación puede efectuarse con cualquier gas a disposición (GPL, Propano líquido, Gas metano, etc.). Una instalación con lámpara halógena permite inspeccionar la cámara del horno, cuya temperatura máxima de funcionamiento llega a los 400°C.



Pannello comandi
Control board
Panneau de commandes
Schalttafel
Panel mandos

Forno bicamera
Two decks oven
Four à deux chambres
Zweikammeröfen
Horno bicámara



SG/99/2



GAS Monocamera

I

FORNI A GAS MONOCAMERA

I forni a gas monocamera **SG/23** e **SG/33** applicano una tecnologia unica nel settore, impiegano infatti bruciatori dalla regolazione indipendente e differenziata Cielo/Platea, per l'ottimale distribuzione del calore. La particolare conformazione dei bruciatori, realizzati con piastrelle refrattarie microforate, permette un irraggiamento conforme alla potenza desiderata, a garanzia di una cottura rapida ed uniforme.

GB

SINGLE CHAMBER GAS OVENS

SG/23 and **SG/33** single chamber gas ovens apply a special technology, unique in its field. As a matter of fact, they use independent and Ceiling/Bedplate differentiated adjustment burners, in order to obtain the best heat distribution. The particular conformation of the burners, produced with micro-holed fettling plaques, allows reaching a heat irradiation, which is suitable to the power desired, in order to assure a quick and uniform bake.

F

FOURS A GAZ MONO-CHAMBRE

Les fours à gaz mono-chambre **SG/23** et **SG/33** appliquent une technologie unique dans leur secteur. En effet, ils emploient des brûleurs avec réglage indépendant et différencié Voûte/Sole afin d'obtenir une distribution optimale de la chaleur. La conformation particulière des brûleurs, réalisés avec des plaquettes réfractaires micro-perçées, permet une irradiation conforme à la puissance souhaitée, afin d'assurer une cuisson rapide et uniforme.

D

EINZELKAMMER-GASÖFEN

Die **SG/23**- und **SG/33**-Einzelkammer-Gasöfen bestehen aus einer eigenartigen Technologie, nämlich benutzen sie Brenner mit unabhängiger sowie getrennter Einstellung von Decke und Boden, dadurch wird eine optimale Wärmeverteilung erzielt. Die besondere Gestaltung der Brenner, die aus hitzbeständigen Plättchen mit Mikrobohrungen bestehen, ermöglicht eine der gewünschten Leistung entsprechende Strahlung, das Ergebnis ist ein schnelles und gleichmäßiges Backen.

E

HORNOS A GAS MONOCÁMARA

Los hornos a gas monocámara **SG/23** y **SG/33** aplican una tecnología única en el sector; emplean los quemadores para regular de forma independiente y diferenciada el Cielo y la Platea, es decir la parte superior e inferior, para lograr una óptima distribución del calor. La concepción especial de los quemadores, realizados con placas refractarias microagujereadas, permite irradiar el calor de acuerdo a la potencia deseada, lo que garantiza una cocción rápida y uniforme.





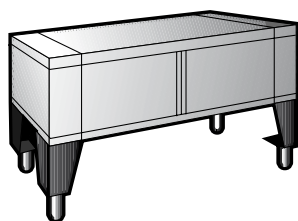
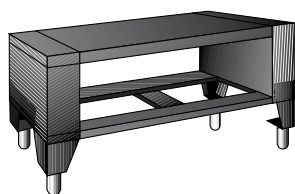
SG/33/S

SUPPORTI VERNICIATI • Painted stands • Supports verni
Lackierte Untergestellen • Soportes barnizados

SG Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	SG/69/1	SG/69/2	SG/99/1	SG/99/2	SG/23/S	SG33/S
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 108 x 97 L x P x H	108 x 108 x 81 L x P x H	138 x 108 x 97 L x P x H	138 x 108 x 81 L x P x H	87 x 111 x 85 L x P x H	117 x 111 x 85 L x P x H

CELLE NEUTRE O RISCALDATE • Neutral or heated chambers • Armoires neutres ou rechauffées
Neutrale oder erwärmte Zelle • Celdas neutras o recalentadas

SG Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	SG/69/1	SG/69/2	SG/99/1	SG/99/2	SG/23/S	SG33/S
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 108 x 97 L x P x H	108 x 108 x 81 L x P x H	138 x 108 x 97 L x P x H	138 x 108 x 81 L x P x H	87 x 120 x 85 L x P x H	117 x 120 x 85 L x P x H
kW - Volt 230~1	0,6	0,6	1,2	1,2	0,6	0,6



SET GUIDA TEGLIE PER CELLE • Set of slide-bars for trays for chambers • Glissières plaques pour armoires • Seitenwand für Schienen • Set guía bandejas para celdas

SET DI 4 RUOTE (2 ANTERIORI CON FRENO) • Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake) • Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins • 4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen) • Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)

MONOCAMERA • Single chamber • Mono chambre • Einzelkammer • Monocámara

GAS MODULARI		SG/69/1	SG/99/1
Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo			
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA	ø 30	70	100
Average hourly output			
Production moyenne horaire	ø 45	14	20
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde			
Productividad media por hora	60 x 40	8	8
DIMENSIONI ESTERNE cm		111 x 115 x 50	141 x 115 x 50
Outside dimensions • Dimensions extérieures		L x P x H	L x P x H
Außenmasse • Dimensiones externas			
DIMENSIONI INTERNE* cm		63 x 93 x 14	93 x 93 x 14
Inside dimensions • Dimensions intérieures		L x P x H	L x P x H
Innenmasse • Dimensiones internas			
ALIMENTAZIONE kW • Volt 220/240~1		kW 0,05	kW 0,05
Power supply • Alimentation			
Versorgung • Alimentacion			
POTENZA TERMICA kW		17	23
Power thermic • Puissance thermique			
Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica			
PESO NETTO		189 Kg	239 Kg
Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto			

BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

GAS MODULARI		SG/69/2	SG/99/2
Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo			
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA	ø 30	140	200
Average hourly output			
Production moyenne horaire	ø 45	28	40
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde			
Productividad media por hora	60 x 40	16	16
DIMENSIONI ESTERNE cm		111 x 115 x 100	141 x 115 x 100
Outside dimensions • Dimensions extérieures		L x P x H	L x P x H
Außenmasse • Dimensiones externas			
DIMENSIONI INTERNE* cm		63 x 93 x 14	93 x 93 x 14
Inside dimensions • Dimensions intérieures		L x P x H	L x P x H
Innenmasse • Dimensiones internas			
ALIMENTAZIONE kW • Volt 220/240~1		kW 0,05	kW 0,05
Power supply • Alimentation			
Versorgung • Alimentacion			
POTENZA TERMICA kW		34	46
Power thermic • Puissance thermique			
Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica			
PESO NETTO		378 Kg	478 Kg
Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto			

MODULAR GAS OVENS - FOURS A GAZ MODULAIRES - GASÖFEN MODULARE - HORNOS A GAS MODULARES

GAS MONOCAMERA		SG/23/S	SG/33/S
Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo			
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA	ø 30	90	135
Average hourly output			
Production moyenne horaire	ø 45	18	30
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde			
Productividad media por hora	60 x 40	10	10
DIMENSIONI ESTERNE cm		102,4 x 115 x 54,5	132,8 x 115 x 54,5
Outside dimensions • Dimensions extérieures		L x P x H	L x P x H
Außenmasse • Dimensiones externas			
DIMENSIONI INTERNE* cm		60 x 90 x 14	90 x 90 x 14
Inside dimensions • Dimensions intérieures		L x P x H	L x P x H
Innenmasse • Dimensiones internas			
ALIMENTAZIONE kW • Volt 220/240~1		kW 0,05	kW 0,05
Power supply • Alimentation			
Versorgung • Alimentacion			
POTENZA TERMICA kW		20,5	29
Power thermic • Puissance thermique			
Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica			
PESO NETTO		211 Kg	271 Kg
Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto			

SINGLE CHAMBER GAS OVENS - FOURS A GAZ MONO-CHAMBRE
EINZELKAMMER-GASÖFEN - HORNOS A GAS MONOCÁMARA

