




Gas





320


ON OFF


RESET


 Facciata in acciaio inox. • Porta con vetro panoramico. • Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura. • Camera di cottura in acciaio inox. • Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 230 V. • Mattoni refrattari in cordierite. • Pannello comandi separato. • Controllo elettronico della temperatura. • Controllo elettronico di fiamma con interruttore di blocco. • Termostato di sicurezza. • Predisposizione per la sovrapposizione di massimo due moduli dello stesso modello. • Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote). • Tutti i modelli sono certificati a livello europeo dall'ente di certificazione tedesco DVGW.

 Stainless steel front. • Door with panoramic glass. • Heat seal between the door and the cooking chamber. • Stainless steel cooking chamber • Chamber lighting through halogen 230 V lamp. • Cordierite refractory bricks with heat distribution columns • Separate control panel. • Electronic temperature control • Electronic flame control with cut-off switch. • Safety thermostat. • Single deck oven that can be stacked up to two high • All models can be supplied with a stand (with or without wheels). • All the models are certified to European standards by the German certifying body DVGW

 Vorderseite aus Edelstahl. • Tür mit Panoramaverglasung. • Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. • Backkammer aus Edelstahl. • Beleuchtung der Backkammer mit 230 V Halogenleuchte. • Backfläche aus Cordierit-Steinen • Separates Steuerfeld. • Elektronische Kontrolle der Temperatur • Elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter. • Sicherheitsthermostat. • Vorgesehen zum übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaöfen gleicher Bauart. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder). • Alle Modelle sind auf europäischer Ebene von der deutschen Überwachungsstelle DVGW bescheinigt.

 Façade en acier inoxydable. • Porte avec vitre panoramique. • Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson. • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en acier inoxydable. • Éclairage de la chambre de cuisson avec lampe halogène 230 V. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires en Cordiérite. • Panneau de commandes séparé du reste du corps de la chambre de cuisson. • Système de contrôle électronique de la température. • Système de contrôle électronique de la flamme avec interrupteur de blocage. • Thermostat de sécurité. • Possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle. • Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support (avec ou sans roulettes). • Tous les modèles sont certifiés CE par l'organisme de certification DVGW.

 Frontal de acero inoxidable • Puerta con cristal panorámico. • Junta térmica entre puerta y cámara de cocción. • Cámara de cocción de acero inoxidable • Iluminación cámara de cocción con lámpara halógena de 230 V. • Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita. • Panel de control separado. • Control electrónico de la temperatura. • Control electrónico de la llama con interruptor de bloqueo. • Termostato de seguridad. • Predispuesto para acoplar dos módulos. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas). • Todos los modelos están certificados a nivel Europeo por el instituto de certificación alemana DVGW.

 Фасад из нержавеющей стали. • Дверь с обзорным стеклом. • Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания. • Камера выпекания из нержавеющей стали. • Освещение камеры выпекания галогенной лампой 230 V • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная панель управления. • Электронный контроль температуры. • Электронный контроль пламени с выключателем для блокирования. • Термостат безопасности. • Предусмотрена для вертикальной установки двух модулей такой же модели. • Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес). • Все модели сертифицированы на европейском уровне немецким учреждением сертификации DVGW





# Gas

## Forno a gas monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber gas oven  
 Einkammer-Gas-Backofen stapelbar  
 Four à gaz 1 chambre superposable  
 Horno a gas de una cámara superponible  
 Газовая однокамерная печь с  
 возможностью ярусной установки



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		GS433/1D	GS633/1D	GS933/1D
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camara de coccion - Размеры пекарной камеры	L mm	660	660	990
	P mm	660	990	990
	H mm	145	145	145
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1070	1070	1400
	P mm	980	1310	1310
	H mm	500	500	500
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas - Производительность приготовления	Nr	4 (Ø330 mm) 1 (Ø450 mm)	6 (Ø330 mm) 2 (Ø450 mm)	9 (Ø330 mm) 4 (Ø450 mm)
	Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorcion maxima - Максимальное потребление	kW max	14	20	24
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	155	217
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1110	1110	1440
	P mm	1090	1420	1420
	H mm	670	670	670
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	172	238	316

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Temperatura máxima de trabajo de 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C

(\*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

**Supporto - Costruzione in similinox**

Support - Similinox structure  
 Gestell - Konstruktion aus Similinox  
 Support - Construction en Similinox  
 Soporte - Construcción en Similinox  
 Вытяжка - Конструкция из similinox



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		<b>SGS 433/1</b>	<b>SGS 633/1</b>	<b>SGS 933/1</b>	<b>SGS 433/2</b>	<b>SGS 633/2</b>	<b>SGS 933/2</b>
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	<b>L</b> mm <b>P</b> mm <b>H</b> mm	1060 800 1000	1060 1130 1000	1390 1130 1000	1060 800 700	1060 1130 700	1390 1130 700
<b>Peso netto</b> - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	37	49	58	33	45	54
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L</b> mm <b>P</b> mm <b>H</b> mm	1220 1150 190	1220 1150 190	1360 1440 190	1150 860 190	1220 1150 190	1360 1440 190
<b>Peso lordo</b> - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	41	53	62	37	49	58

<b>RS</b>	<b>CF/33</b>
<b>Applicazione ruote</b> Wheel employment Anbringung Rader Application des roulettes Aplicacion de ruedas Монтаж колес	<b>Convogliatore fumi</b> Smoke duct Abgaskamin Convoyeur de fumées Conductor de humos Отвод дымов

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина **P**: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина **H**: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота