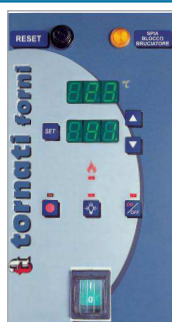




tf gas 60-90 forno a gas per pizzeria e rosticceria



Forno alimentato a gas per pizzeria e rosticceria componibile in versione rustica. Camera di cottura in lamiera alluminata con piano in refrattario, illuminazione interna e scarico vapori. Cottura su piano refrattario o su teglie. La strumentazione è posta sul frontale del forno e comprende: interruttore generale a due posizioni, impostazione elettronica della temperatura della camera di cottura, display d'impostazione temperatura, display di lettura della temperatura, termostato di sicurezza. Sportello a battente rifinito con verniciatura in teflon, resistente a temperature elevate, incernierato in basso, dotato di finestra con vetro pirex. La struttura del forno è ottenuta con lamiere e profilati in acciaio. L'isolamento termico è garantito dall'impiego di materiali ad alto tenore di coibenza.



... tecnologia e sicurezza ...



INOX



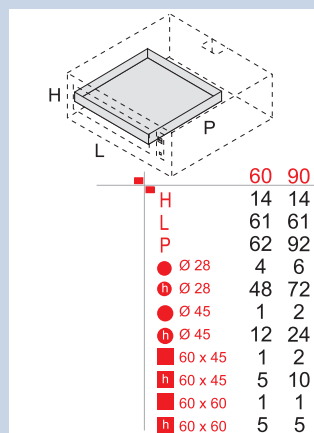
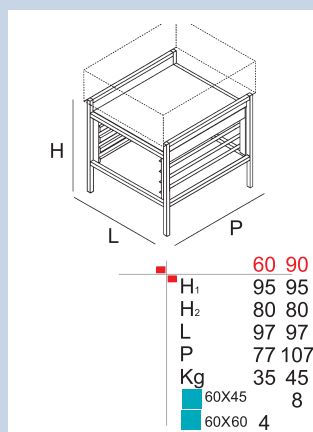
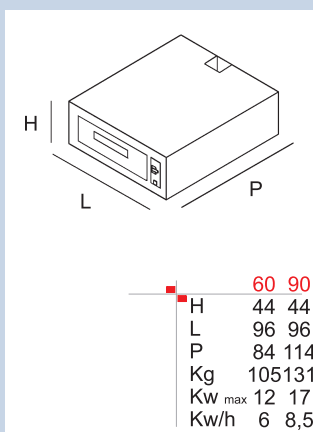
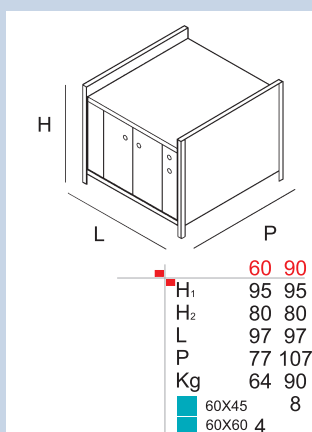
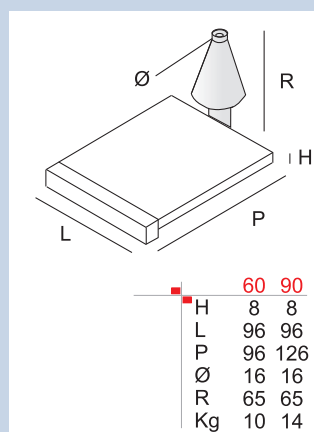
tornatiforni

61025 MONTELABBATE (PU) Italy - Via Pantanelli, 162/5
Tel. +39 0721 491212 r.a. - Fax +39 0721 499827
<http://www.tornatiforni.com> - E-mail: info@tornatiforni.com

tornati
forni

tf gas 60-90 forno a gas per pizzeria e rosticceria

tornatiorni



AC V230/1 - 50/60 HZ W 25

CE 94 - 0085 AP 0429		60		90
Tipo di apparecchiatura / Type de l'appareil Equipment type / Maschinentyp		B 11	B 11	
Portata termica / Portée thermique Thermic capacity / Nennwärmebelastung		Kw	12	17
		Kcal	10.330	14.620
Consumo orario	Metano-Methane Erdgas E	m ³ /h	1,48	2,09
Consommation horaire	Erdgas LL	m ³ /h	1,27	1,79
Consumption per hour				
Verbrauch pro Stunde	GPL - LPG Flüssiggas	Kg/h	0,93	1,32



Tutte le dimensioni sono in cm.
All dimensions are in cm.
Toutes les dimensions sont en cm.
Alle Maßen sind in cm ausgedrückt.
Todas las dimensiones son en cm.
Все размеры выражены в см.



I

GB

F

D

E

RSU

Forno alimentato a gas per pizzeria e rosticceria componibile in versione rustica. Camera di cottura in lamiera alluminata con piano in refrattario, illuminazione interna e scarico vapori. Cottura su piano refrattario o su teglie. La strumentazione è posta sul frontale del forno e comprende: interruttore generale a due posizioni, impostazione elettronica della temperatura della camera di cottura, display d'impostazione temperatura, display di lettura della temperatura, termostato di sicurezza. Sportello a battente rifinito con verniciatura in teflon, resistente a temperature elevate, incernierato in basso, dotato di finestra con vetro pirex. La struttura del forno è ottenuta con lamiere e profilati in acciaio. L'isolamento termico è garantito dall'impiego di materiali ad alto tenore di coibenza

Gas oven for pizzerias and delicatessens, country-style modular version. Baking chamber in aluminised sheet metal with lower surface in firebrick, internal illumination and vapour exhaust system. Baking directly on firebrick surface or in trays. The control panel is located on the front of the oven and includes: two position main switch, electronic thermostat for temperature regulation in oven chamber, display for setting temperature, display for reading temperature, safety thermostat. Oven door finished with teflon paint, resistant to elevated temperatures. Leaf type door hinged at the bottom, with pyrex glass window. The oven structure is in sheet and structural steel. Insulation guaranteed through the use of materials with a high level of non-conductivity.

Four alimenté à gaz, à pizza et à rôtisserie, modulaire en version rustique. Chambre de cuisson en tôle aluminée avec plan en matériaux réfractaires, éclairage à l'intérieur et échappement de la vapeur. Cuisson sur le plan réfractaire ou dans des plats. Les instruments se trouvent sur le devant du four et comprennent: interrupteur général à deux positions, programmation électronique de la température de la chambre de cuisson, affichage pour la programmation de la température, affichage pour la lecture de la température, thermostat de sécurité. Porte à battant finie avec un vernissage en téflon résistant aux hautes températures, à charnière en bas, pourvue de fenêtre avec vitre en pyrex. La structure du four est réalisée en tôles et profilés en acier. L'isolation thermique est garantie par l'utilisation de matériaux à haute tenue d'isolation.

Gasofen für Pizzerias und Rotisseries, Baukastensystem, rustikale Ausführung. Feuerraum innen aluminisiertem Blech mit Boden aus feuerfestem Material, Innenbeleuchtung und Dampfabblass. Backen auf Feuerraumboden oder in Formen. Bedienungstableau auf Ofenfront. Es umfasst: Hauptschalter mit zwei Stellungen, elektronische Regelung der Temperatur im Feuerraum, Display zur Anzeige der eingestellten Temperatur, Display zur Anzeige der Temperatur, Sicherheitsthermostat. Feuerraumtür mit Teflonbeschichtung, die hohen Temperaturen standhält. Klapptür mit Anschlag unten, einschließlic Sichtfenster aus Pyrexglas. Ofenstruktur aus Blech und Stahlprofilen. Isolationsmaterial mit hoher Wärmedämmung.

Horno de gas para pizzeria y tienda de asados modular en versión rústica. Cámara de cocción de chapa aluminizada con superficie refractaria, iluminación interior y descarga de vapores. Cocción en superficie refractaria o en bandejas. La instrumentación está colocada en la parte frontal del horno y comprende: interruptor general de dos posiciones, programación electrónica de la temperatura de la cámara de cocción, visor de la programación de la temperatura, visor de lectura de la temperatura, termostato de seguridad. Tapa de hoja acabada con pintura de teflón, resistente a temperaturas altas, va fijada en la parte inferior con bisagras, dotada de ventanilla con vidrio pyrex. La estructura del horno se ha obtenido con chapas y perfiles de acero. El aislamiento térmico está garantizado por el uso de materiales con un alto nivel de aislamiento.

Модульная газовая печь для пиццы и жареных блюд с отделкой под кирпич. Пекарная камера из алитированной листовой стали с огнеупорным подом, внутренним освещением и системой вытяжки испарений. Выпечка на огнеупорном поду или на противнях. Приборная панель расположена на передней стороне печи и включает: главный выключатель с двумя положениями, электронный регулятор для задания температуры пекарной камеры, дисплей заданной температуры для пекарной камеры, дисплей температуры в пекарной камере, двойной предохранительный терморегулятор. Жароустойчивая дверца отделана тefлоновой краской. Дверца откидная, на шарнирных креплениях по нижнему краю, снабжена окном из жаропрочного стекла. Конструкция печи выполнена из стальных листов и профилей. Термоизоляция обеспечивается использованием материалов с высокой изоляционной способностью.