



ESCLUSIVO FORNO GAS
DOTATO DI DOPPI BRUCIATORI INDIPENDENTI:
SUPERIORIA RAGGI INFRAROSSI,
INFERIORI ATMOSFERICI

Forno a Gas **VOLTAIRE**



- **COTTURA UNIFORME** ▪
- **PRODUTTIVITÀ ELEVATA** ▪
- **ELEVATO RISPARMIO NEI CONSUMI** ▪
- **MANUTENZIONE FRONTALE** ▪
- **PERSONALIZZAZIONE IN ARREDO** ▪

PULITO

FACILE

SICURO



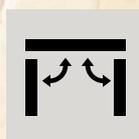
Cottura uniforme e pulita



Ripristino veloce della temperatura



Produttività elevata: **n.130 Pizze/Ora**
(ø 30/32 cm. - 240 gr.)



Forte risparmio energetico grazie al recupero laterale del calore

METANO

0,1 / VOLT 220-240 / IN 50-60HZ
21-35 KW

GPL

0,1 / VOLT 220-240 / IN 50-60HZ
24,5-35 KW

PESO E DIMENSINI

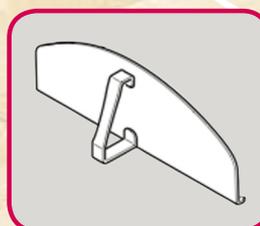
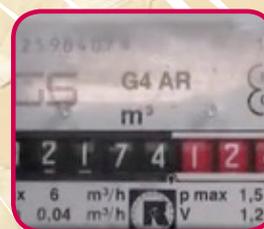
480 / 510 kg - 162 x 162 x 78,5 cm (+65)

ACCESSORI

Il forno viene fornito con supporto (regolabile in altezza max. 27,5 cm) o cella neutra, entrambi dotati di ruote (2 anteriori con freno). Porta di chiusura bocca forno inclusa.

SOLUZIONI POSSIBILI

CONSUMI ORARI
2,2 m³ (Gas Metano)
a 350°C



CLASSIC

POMPEI

RAVENNA

RAVENNA MOSAICO



Per vedere il forno in funzione GUARDA IL VIDEO:
<https://www.youtube.com/watch?v=kcaFP-TcARo&feature=youtu.be>