

Dati tecnici - Forni Elettrici SERIE E

Technical data - Electric oven SERIES E

Données techniques - Fours électriques SERIE E

Technische Angaben - Elektrische Öfen SERIE E

Datos técnicos - Hornos eléctricos SERIE E



OPZIONE RUSTICO FINITURA R/N

Modello - Model - Modèle Modell - Modelo	E 6/60 - A E 6/60 - R	E 66/60 - A E 66/60 - R	E 9 - A E 9 - R	E 99 - A E 99 - R	SPE 6/60 - SPE 66/60 SPE 9 - SPE 99
Carrozzeria Body - Carrosserie Gestell - Armazòn	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rustico	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rustico	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rustico	INOX Rustico Rustical - Rustique Rustikal - Rustico	
Piano di cottura - Baking level Plan de cuisson - Backfläche Superficie de cocción	Refrattario Refractory - Réfractaire Hitzefes - Refractario	Refrattario Refractory - Réfractaire Hitzefes - Refractario	Refrattario Refractory - Réfractaire Hitzefes - Refractario	Refrattario Refractory - Réfractaire Hitzefes - Refractario	
Misure esterne: larghezza Outer dimensions: width Mesures externes: largeur Außenmaß: Breite Medidas exteriores: ancho	mm. 1150	mm. 1150	mm. 1150	mm. 1150	mm. 1150
Altezza - Hight - Hauteur Höhe - Altura	mm. 420	mm. 750	mm. 420	mm. 750	E 6/60 - E 9 mm. 980 E 66/60 - E 99 mm. 850
Profondità - Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	mm. 735	mm. 735	mm. 1020	mm. 1020	E 6/60 - E 66/60 mm. 735 E 9 - E 99 mm. 1020
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso	ca. kg. 130	ca. kg. 230	ca. kg. 175	ca. kg. 320	
Misure interne: larghezza (camera) Inner dimensions: width (chamber) Mesures internes: largeur (chambre) Innenmaß: breite (kammer) Medidas interiores: ancho (cámara)	mm. 910	mm. 910	mm. 910	mm. 910	
Altezza - Hight - Hauteur Höhe - Altura	mm. 140	mm. 140	mm. 140	mm. 140	
Profondità - Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	mm. 610	mm. 610	mm. 910	mm. 910	
Assorbimento - Absorption Absorption - Aufnahme Absorción	KW. 6,4	KW. 12,8	KW. 9,6	KW. 19,2	
Voltaggio - Voltage - Voltage Spannung - Voltaje	V 230 - 400	V 230 - 400	V 230 - 400	V 230 - 400	
Temperatura di lavoro Working temperature Température de travail Arbeitstemperatur Temperatura de trabajo	50-500 °C.	50-500 °C.	50-500 °C.	50-500 °C.	
Forma - Form - Forme Form - Forma: ø 30 cm.	6	6+6	9	9+9	

A Rivestimento in acciaio inox / Stainless steel covering / Façade en acier / Überzug aus rostfreiem Stahl / Horno acero inoxidable

R Rivestimento rustico / Rustical lining / Revêtement rustique / Rustikale verkleidung / Horno rústico



Forni elettrici per pizzeria - Attrezzature alberghiere

31030 DOSSON di Casier (TV) Italy - Viale delle Industrie, 90

Tel. +39 0422.634202 - Fax +39 0422.634205

E-mail: ggfsrl@virgilio.it - www.ggf-srl.it

Forni elettrici per pizzeria

SERIE E
9

Electric pizza ovens for pizzeria

Fours électriques pour pizzeria

Elektrische pizzaöfen

Hornos eléctricos para pizzeria



Forni elettrici per pizzeria



GGF propone una linea completa di forni elettrici per pizzeria. Tutti i modelli sono realizzati in due finiture: acciaio inox oppure in acciaio effetto «rustico». Le svariate soluzioni illustrate sono in grado di risolvere brillantemente tutte le tipologie applicative all'interno di una pizzeria.

Electric pizza ovens for pizzeria
G.G.F. purposes a complete line of electric pizza ovens for pizzeria; all the models are realized on stainless steel or steel with «rustical» effect. The various solutions here shown are able to solve quickly all kind of applications and problems with a pizzeria.

Fours électriques pour pizzeria
La GGF, une des usines leader sur son marché a mis au point une gamme complète de fours électriques pour pizzeria. Tous les modèles sont réalisés en version rustiques, en acier bruni moiré ou en façade inox. La grande variété des gammes présentées permet d'apporter la solution à tous les besoins des différents types d'établissements.

Elektrische Pizzaöfen
GGF hat ein vollständiges Angebot an Elektro-Pizza-Öfen, sei es in rostfreiem Stahl oder mit rustikalem Design. Die verschiedenen Lösungen, wie hier gezeigt, erlauben in höchstem Maße fast alle Anwendungsmöglichkeiten innerhalb einer Pizzeria hervorragend zu bewältigen.

Hornos eléctricos para pizzeria
GGF propone una linea completa de hornos eléctricos para pizzería. Todos los modelos se realizan en dos acabados, en acero inoxidable y también en acero efecto «rústico». Las distintas opciones expuestas se hallan a la altura de atender brillantemente cualquier exigencia que pueda surgir en una pizzería.



E6/60 A



E9 R



E99 A



E66/60 R