

Forni a Gas Pizzeria KGS e KGL

Struttura frontale in acciaio inox - piano di cottura in refrattario forato da 25mm - termostato e pirometro digitale 0-450°C - illuminazione interna - ampio vetro - accensione con piezoelettrico - predisposti a metano (kit GPL incluso). Il raccordo KGR è necessario per sovrapporre due forni. Il camino KGC può essere utilizzato sia sul forno singolo sia sui forni sovrapposti per migliorare la combustione.

Gas Pizzaovens KGS and KGL

Frontal structure made of stainless steel - cooking surface with perforated refractory stone 25mm thick - digital thermostat and temperature gauge 0-450°C - Inner light - large vision glass - piezo electric ignition - predisposed for natural gas (supplied with kit for LPG). The connection KGR is necessary for stacking two ovens. The windproof KGC can be used either for a single oven or for stacked ovens to improve combustion.

Gas Pizzaöfen KGS und KGL

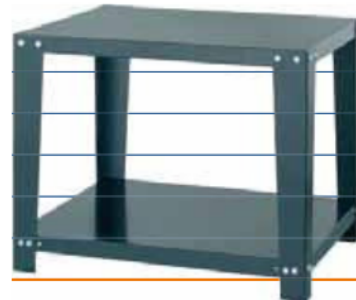
Vordere Struktur aus Edelstahl - Kochfläche aus gelochten Schamottstein 25mm dick - digital Thermostat und Temperaturanzeiger 0-450°C - Innenbeleuchtung - grosses Sichtfenster - Piezo-Zündung - vorbereitet für Erdgas-Anschluss (geliefert mit Kit für Flüssiggas-Anschluss). Das Zwischenstück KGR ist notwendig für das stapeln von zwei Öfen. Die winddichte Kappe KGC kann entweder auf einen einzigen Ofen oder auf zwei gestapelten Öfen verwendet werden damit die Verbrennung verbessert wird.

Fours à Pizzas à Gaz KGS et KGL

Structure frontale en acier inox - plan de cuisson en réfractaire perforé épaisseur 25mm - thermostat et pyromètre numérique 0-450°C - éclairage intérieur - grande vitre - allumage piézoélectrique - prédisposés pour méthane (fourni avec kit pour GPL). Le raccord KGR est nécessaire pour superposer deux fours. Le raccord anti-refouleur KGC peut être utilisé sur un four ou sur deux fours empilés pour améliorer la combustion.



KG4S
KG4L
KG6S
KG6L
KG9S
KG9L



KGP4S
KGP6S
KGP9S
KGP4L
KGP6L
KGP9L



KGC15
KGC20



KGR15
KGR20

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE	POTENZA WATT POWER WATT LEISTUNG WATT PUISSANCE WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG BRANCHEMENT	CONSUMO METANO m³/h METHANE CONSUMPTION m³/h ERDGASVERBRAUCH m³/h CONSUMATION DE METHANE m³/h	CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION VERBRAUCH FLÜSSIGGAS CONSUMATION DE GPL	DIMENSIONE CAMERA COTTURA mm BAKING CHAMBER DIMENSIONS mm BACKKAMMER ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON mm	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg NETTOGEWICHT Kg POIDS NET Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg BRUTTOGEWICHT Kg POIDS BRUT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm VERPACKUNGSABMESSUNGEN cm DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm
KG4S	13900	GAS 230/1N/50-60	G20=1,47	G30-31=1,09	620x620x155h	1000x840x470h	113,00	130,00	106x103x64h
KG6S	18000		G20=1,90	G30-31=1,41	620x920x155h	1000x1140x470h	140,00	162,00	133x106x64h
KG9S	24500		G20=2,60	G30-31=1,92	920x920x155h	1300x1140x470h	180,00	200,00	138x131x64h
KG4L	17000		G20=1,80	G30-31=1,32	720x720x155h	1095x940x470h	140,00	160,00	116x113x64h
KG6L	22500		G20=2,38	G30-31=1,75	1080x720x155h	1095x1300x470h	174,00	200,00	116x141x64h
KG9L	30000		G20=3,18	G30-31=2,33	1080x1080x155h	1455x1300x470h	220,00	248,00	147x141x64h
KGP4S	/	/	/	/	/	1000x840x1000h	34,00	35,00	102x77x13h
KGP6S	/	/	/	/	/	1000x1140x1000h	42,00	43,00	116x141x13h
KGP9S	/	/	/	/	/	1300x1140x1000h	52,00	53,00	147x141x13h
KGP4L	/	/	/	/	/	1095x940x1000h	41,00	42,00	112x87x13h
KGP6L	/	/	/	/	/	1095x1300x1000h	52,00	53,00	112x130x13h
KGP9L	/	/	/	/	/	1455x1300x1000h	64,00	65,00	140x130x13h
KGC15	/	/	/	/	/	310x310x500h	3,00	4,00	34x34x52h
KGC20	/	/	/	/	/	400x400x640h	4,00	5,00	43x43x66h
KGR15	/	/	/	/	/	310x200x690h	6,00	7,00	34x23x72h
KGR20	/	/	/	/	/				