

# Forni elettrici per pizzeria

CE

SERIE DELUXE

Electric pizza ovens for pizzeria

Fours électriques pour pizzeria

Elektrische Pizzaöfen



Con il nuovo modello ad angolo DeLuxe la GGF - azienda leader nel settore - va ad integrare brillantemente la propria linea di forni elettrici per pizzeria, offrendo una pratica soluzione che combina l'affidabilità di sempre alla più razionale ottimizzazione degli spazi.

GGF are proud to present the latest addition to their hugely popular Range of Pizza Ovens „DeLuxe“. This bespoke space-saving corner Oven offers a practical and smart solution for establishments where space is at a premium.

GGF, maison leader sur son marché, a réalisé DeLuxe, le four à pizza d'angle qui va compléter avec succès la ligne de fours électriques pour pizzeria. DeLuxe offre en effet une solution très pratique aux clients qui désirent combiner la fiabilité de la maison GGF à un brillant projet de optimisation d'espace.

GGF – das marktführende Unternehmen des Sektors, präsentiert den neuen Eckpizaofen DeLuxe. Dieses neue Modell komplettiert die eigene Pizaofenlinie und bietet eine praktische Lösung, die die gewohnte Zuverlässigkeit mit der optimalen Nutzung des vorhandenen Platzes in Einklang bringt.

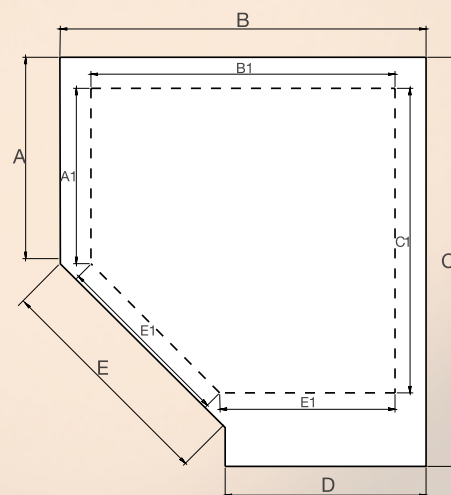
## Dati tecnici - Forni Elettrici SERIE DELUXE

Technical data - Electric oven SERIES DELUXE

Données techniques - Fours électriques SERIE DELUXE

Technische Angaben - Elektrische Öfen SERIE DELUXE

Modello - Model - Modèle - Modell	DE LUXE - 1	DE LUXE - 2
Carrozzeria - Body - Carrosserie Gestell - Armazòn	Acciaio Steel - Acier - Stahl	Acciaio Steel - Acier - Stahl
Piano di cottura - Baking level Plan de cuisson - Backfläche	Refrattario Refractory - Réfractaire Hitzefes	Refrattario Refractory - Réfractaire Hitzefes
Peso - Weight - Poids - Gewicht	CA. KG. 205	CA. KG. 375
Assorbimento - Absorption Absorption - Aufnahme	KW 11,8	KW 23,6
Voltaggio - Voltage - Voltage - Spannung	400/3/50-230/1/50	400/3/50-230/1/50
Temperatura di lavoro - Working temper. Température de travail - Arbeitstemperatur	50-500°C	50-500°C
Capacità - Capacity - Capacité - Fähigkeit	N. 8 da 36 cm	N. 16 da 36 cm



	DELUXE 1					
Misure interne camera Inner dimensions chamber - Mesures internes chambre - Innenmaß kammer	A1 600 mm	B1 1080 mm	C1 1080 mm	D1 600 mm	E1 700 mm	H1 160 mm
Misure esterne Outer dimensions - Mesures externes Außenmaß	A 680 mm	B 1360 mm	C 1430 mm	D 740 mm	E 890 mm	H 450 mm

	DELUXE 2					
Misure interne camera Inner dimensions chamber - Mesures internes chambre - Innenmaß kammer	A1 600 mm	B1 1080 mm	C1 1080 mm	D1 600 mm	E1 700 mm	H1 160 mm
Misure esterne Outer dimensions - Mesures externes Außenmaß	A 680 mm	B 1360 mm	C 1430 mm	D 740 mm	E 890 mm	H 800 mm

- > La Ditta si riserva la facoltà di apportare modifiche tecniche o costruttive.
- > We reserve the right of technical modifications.
- > Sous réserve de modifications techniques et de construction.
- > Die Firma reserviert sich das Rechteventuelle technische konstruktive Abänderungen anzubringen.
- > La empresa se reserva el derecho de aportar cualquier modificación a su producción y a su lista de precios sin previo aviso.



Forni elettrici per pizzeria • Attrezzature alberghiere

31030 DOSSON di Casier (TV) Italy • Via delle Industrie, 90

Tel. +39 0422.634202 • Fax +39 0422.634205

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