

# FORNI PIZZA GAS

GAS PIZZA OVENS • GAS PIZZAÖFEN • FOURS GAZ À PIZZA • HORNOS GAS PIZZAS



## FORNI LINEA RG

RG LINE OVENS • ÖFEN LINIE RG

FOURS LIGNE RG • HORNOS LÍNEA RG



## FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG

GAS PIZZA RG LINE OVENS  
 GASÖFEN LINIE RG  
 FOURS À GAZ LIGNE RG  
 HORNOS A GAS LÍNEA RG

### IT I FORNI A GAS SERIE RG IDEALE PER PIZZERIE E ROSTICCERIE

Sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Scarico vapori a centro camera. Illuminazione interna. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza con ugelli installati per GPL ed in dotazioni quelli per il gas metano. Bruciatori posti sotto la pietra. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

**EN THE GAS OVENS RG LINE IS MADE FOR PIZZA AND ROST FOODS** Is made of stainless steel and coated metal sheet. Firestone cook top. Evaporated mineral wool isolation. Vapors exhaust at the center of backing chamber. Interior lighting. Gas supply with safety valves with installed nozzles for LPG and equipped with those for the methane gas. Burners placed under the stone. Designed to cook the perfect pizza and sophisticated dishes.

**DE DIE GASÖFEN DER OFEN LINIE RG SIND IDEAL FÜR PIZZERIAS UND ROTISSERIEN** Sie sind hergestellt aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Kochfeld aus feuerfestem Stein. Isolierung aus Mineralwolle. Ausströmen der Dämpfe in der Mitte der Backkammer. Innenbeleuchtung. Gasversorgung mit Sicherheitsventil und Düsen für LPG und in Anlagen die für das Methangas. Brenner unter der Kochplatte. Entwickelt für die optimale Zubereitung von fantasievollen Pizzen und raffinierten Gerichten.

**FR LES FOURS À GAZ SÉRIE RG, IDÉAUX POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES** Sont construits en acier inox et en tôle pré-peinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Échappement des valeurs au centre de la chambre. Éclairage interne. Alimentation à gaz avec soupape de sécurité avec gicleurs installés pour le gaz bouteille et équipés avec ceux pour le gaz de ville. Brûleurs situés au dessous dela pierre. Conçus pour cuisiner les pizzas les plus originales et des plats gastronomiques raffinés.

**ES LOS HORNOS A GAS SERIE RG SON IDEALES PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS** Están fabricados de acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Escape de vapores en centro de la cámara. Iluminación interior. Alimentación a gas con válvulas de seguridad con boquillas instaladas para el gas GPL y en equipos los para el gas metano. Quemadores ubicados debajo de la piedra. Diseñados para cocinar de manera óptima las pizzas más creativas y platos sofisticados.



I nostri forni gas RG, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.  
 Our ovens RG allow the user a separate control of the heat intensity on the top and the base of the cooking chamber.  
 Unsere gas-öfen RG bieten die möglichkeit einer separaten wärmeintensität auf oben und unter platten.  
 Nos fours RG donnent la possibilite de controler eparement l'intensite de la chaleur sur la sole et la voute.  
 Nuestros hornos de gas RG, ofrecen la posibilidad de controlar por separado la intensidad del calor en el techo y la plataforma.

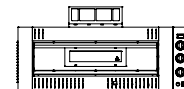
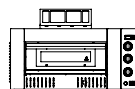
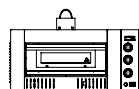
# FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG

GAS PIZZA RG LINE OVENS

GASÖFEN LINIE RG

FOURS À GAZ LIGNE RG

HORNOS A GAS LÍNEA RG



	OVEN RG 4	OVEN RG 6	OVEN RG 9
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	62 62 15,5	62 92 15,5	92 92 15,5
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	100 84 47,5	100 114 47,5	130 114 47,5
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	100 100 64	100 135 64	135 135 64
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	1	1
<b>BRUCIATORI n°</b> BURNERS n° BRENNER n° BRÛLEURS n° QUEMADORES n°	4	4	6
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	13.2	21.0	27.0
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	450°	450°	450°
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	104	120	163
<b>TOTALE PIZZE Ø 30 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 30 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 30 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 30 cm TOTAL PIZZAS Ø 30 cm			
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	1	2	2
<b>CODICE</b> CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020221RG4	7020221RG6	7020221RG9

Specificare tipo di gas: metano o GPL (butano o propano) - Specify methane gas or LPG (butane or propane) - Gasspezifizierung: Methangas oder LPG (Butangas oder Propangas) - Spécifier le type de gaz : méthane ou GPL (butane ou propane) - Especificar tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)

I forni sono sovrapponibili uno sopra l'altro per un massimo di due - The ovens are stackable one above the other for a maximum of two  
Die Öfen können übereinander aufgestellt werden, maximal 2 übereinander - Les fours sont superposables l'un au-dessus de l'autre pour un maximum de deux  
Como máximo pueden apilarse dos hornos uno encima del otro

Schema di installazione forni linea RG

Oven technical setting diagram

Installationsschema Öfen linie RG

Schéma d'installation des fours de la ligne RG

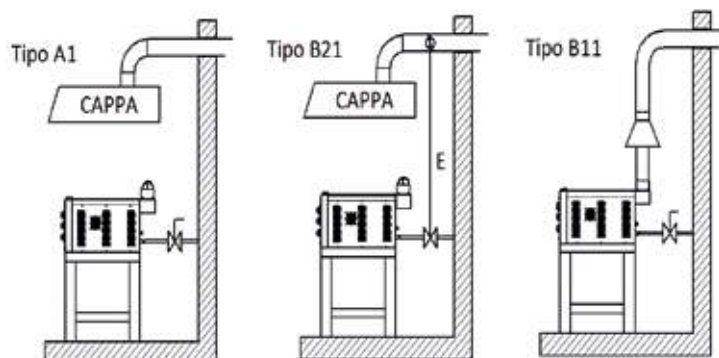
Esquema de instalación de hornos línea RG

Tipo A1 - Type A1 - Typ A1 - Type A1 - Tipo A1

Tipo B21 - Type B21 - Typ B21 - Type B21 - Tipo B21

Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

Cappa - Hood - Abzugshaube - Hotte - Campana



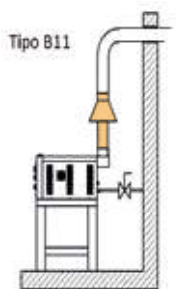
# FORNI A GAS PER PIZZA LINEA RG

GAS PIZZA RG LINE OVENS

GASÖFEN LINIE RG

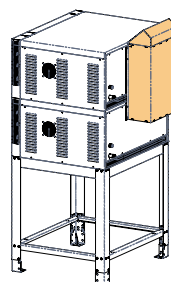
FOURS À GAZ LIGNE RG

HORNOS A GAS LÍNEA RG



Tipo B11 - Type B11 - Typ B11 - Type B11 - Tipo B11

Nota: il Camino antivento viene fornito a richiesta.  
 Note: The Chimney is supplied on request.  
 Hinweis: Der winddichte Kamin wird auf Anfrage geliefert.  
 Remarques : La Cheminée anti-vent est fournie sur demande  
 Nota: La Chimenea antiviento se suministra a pedido.



Nota: Il raccordo fumi verrà fornito a richiesta.  
 Note: The exhauster connection for stackable ovens is supplied on request.  
 Hinweis: Die Rauchanschlüsse werden auf Anfrage geliefert.  
 Remarque : Le raccord de fumée sera fourni sur demande.  
 Nota: La conexión de humos se suministra a pedido.

		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	<b>CAMINO ANTIVENTO</b> CHIMNEY WINDDICHTER KAMIN CHEMINÉE ANTI-VENT CHIMENEA ANTIVIENTO	46 36 89	50 42 61	7,00	/	7020120007
	<b>RACCORDO FUMI PER SOVRAPPORRE FORNO</b> EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE OVENS RAUCHANSCHLUSS FÜR ÜBEREINANDERLEGEN DES OFENS RACCORD DE FUMÉE POUR SUPERPOSER LE FOUR CONEXIÓN DE HUMOS PARA APILAR HORNOS	46 21 75	48 23 76	8,50	/	7020120008

	<b>SUPPORTO RG 4</b> RG 4 SUPPORT - SUPPORT RG 4 - GESTELL RG 4 SUPPORT RG 4 - SOPORTE RG 4	101 91 85/90/95	105 30 20	25,50	/	7020100013
	<b>SUPPORTO RG 6</b> RG 6 SUPPORT - SUPPORT RG 6 - GESTELL RG 6 SUPPORT RG 6 - SOPORTE RG 6	101 116 85/90/95	130 30 20	27,00	/	7020100014
	<b>SUPPORTO RG 9</b> RG 9 SUPPORT - SUPPORT RG 9 - GESTELL RG 9 SUPPORT RG 9 - SOPORTE RG 9	132 116 85/90/95	140 30 20	29,00	/	7020100015
	<b>KIT PORTA TEGLIE RG 4</b> TRAYHOLDER KIT RG 4 BACKBLECHHALTER KIT RG 4 KIT PORTE-PLAQUES RG 4 KIT PORTA BANDEJAS RG 4	/	100 30 20	5,00	/	7020110006
	<b>KIT PORTA TEGLIE RG 6/9</b> TRAYHOLDER KIT RG 6/9 BACKBLECHHALTER KIT RG 6/9 KIT PORTE-PLAQUES RG 6/9 KIT PORTA BANDEJAS RG 6/9	/	130 30 20	6,50	/	7020110004
	<b>SUPPORTO BASSO RG 4 + RG 4</b> SUPPORT RG 4 + RG 4 - GESTELL RG 4 + RG 4 SUPPORT RG 4 + RG 4 - SOPORTE RG 4 + RG 4	101 91 55/60/65	105 30 20	22,00	/	7020100023
	<b>SUPPORTO BASSO RG 6 + RG 6</b> SUPPORT RG 6 + RG 6 - GESTELL RG 6 + RG 6 SUPPORT RG 6 + RG 6 - SOPORTE RG 6 + RG 6	101 116 55/60/65	130 30 20	23,50	/	7020100024
	<b>SUPPORTO BASSO RG 9 + RG 9</b> SUPPORT RG 9 + RG 9 - GESTELL RG 9 + RG 9 SUPPORT RG 9 + RG 9 - SOPORTE RG 9 + RG 9	132 116 55/60/65	140 30 20	25,50	/	7020100025
	<b>KIT PORTA TEGLIE BASSO RG 4 + RG 4</b> TRAYHOLDER KIT RG 4 + RG 4 BACKBLECHHALTER KIT RG 4 + RG 4 KIT PORTE-PLAQUES RG 4 + RG 4 KIT PORTA BANDEJAS RG 4 + RG 4	/	100 30 20	4,50	/	7020110025
	<b>KIT PORTA TEGLIE BASSO RG 6/9 + RG 6/9</b> TRAYHOLDER KIT RG 6/9 + RG 6/9 BACKBLECHHALTER KIT RG 6/9 + RG 6/9 KIT PORTE-PLAQUES RG 6/9 + RG 6/9 KIT PORTA BANDEJAS RG 6/9 + RG 6/9	/	130 30 20	6,00	/	7020110026
	<b>COPPIA ANGOLARI RG 4</b> CORNERS COUPLE RG 4 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER RG 4 PAIRES DE COINS RG 4 PAR ANGULARES RG 4	/	90 10 10	1,10	/	7020110011
	<b>COPPIA ANGOLARI RG 6 - RG 9</b> CORNERS COUPLE RG 6 - RG 9 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER RG 6 - RG 9 PAIRES DE COINS RG 6 - RG 9 PAR ANGULARES RG 6 - RG 9	/	130 10 10	1,50	/	7020110012
	<b>KIT RUOTE</b> CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001