

Газовые печи для пиццы

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

RGE4

FORNO GAS PIZZA - GAS PIZZA OVEN - FOUR PIZZA À GAZ

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



DIMENSIONI INTERNE <i>INTERNAL DIMENSIONS</i>	620x620x155 mm
DIMENSIONI ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	1000x840x475 mm
CAPACITÀ - <i>CAPACITY</i>	4 PIZZE
BRUCIATORI - <i>BURNERS</i>	NR 4
POTENZA - <i>POWER</i>	13.2 KW
TEMPERATURA - <i>TEMPERATURE</i>	450 °C
PESO - <i>WEIGHT</i>	104 Kg
TEGLIE 60x40cm - <i>TRAYS</i>	NR 1



I forni a gas serie RGE sono ideali 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. I nostri forni gas RGE, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.



The RGE series gas ovens are ideal for pizzerias and rotisseries. They are made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Mid-chamber vapour exhaust. Internal lighting. Gas supply with safety valves with nozzles installed for LPG and those for methane gas. Burners placed under the stone. Designed for excellent cooking of the most imaginative pizzas and refined gastronomy dishes. Our RGE gas ovens give you the option of separately controlling the intensity of heat on the top and bottom.



Les fours à gaz de la série RGE sont idéaux pour les pizzerias et les rotisseries. Ils sont fabriqués en acier inoxydable et en tôle pré-peinte. Surface de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Échappement des vapeurs au milieu de la chambre. Éclairage intérieur. Alimentation en gaz avec soupapes de sécurité avec buses installées pour le GPL et celles pour le gaz méthane. Brûleurs placés sous la pierre. Conçu pour une excellente cuisson des pizzas les plus imaginatives et des plats gastronomiques les plus raffinés. Nos fours à gaz RGE vous offrent la possibilité de contrôler séparément l'intensité de la chaleur sur le dessus et le dessous.

RGE9

FORNO GAS PIZZA - GAS PIZZA OVEN - FOUR PIZZA À GAZ

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



DIMENSIONI INTERNE <i>INTERNAL DIMENSIONS</i>	920x920x155 mm
DIMENSIONI ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	1300x1140x475 mm
CAPACITÀ - <i>CAPACITY</i>	9 PIZZE
BRUCIATORI - <i>BURNERS</i>	NR 6
POTENZA - <i>POWER</i>	27 KW
TEMPERATURA - <i>TEMPERATURE</i>	450 °C
PESO - <i>WEIGHT</i>	163 Kg
TEGLIE 60x40cm - <i>TRAYS</i>	NR 2



I forni a gas serie RGE sono ideali 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. I nostri forni gas RGE, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.



The RGE series gas ovens are ideal for pizzerias and rotisseries. They are made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Mid-chamber vapour exhaust. Internal lighting. Gas supply with safety valves with nozzles installed for LPG and those for methane gas. Burners placed under the stone. Designed for excellent cooking of the most imaginative pizzas and refined gastronomy dishes. Our RGE gas ovens give you the option of separately controlling the intensity of heat on the top and bottom.



Les fours à gaz de la série RGE sont idéaux pour les pizzerias et les rotisseries. Ils sont fabriqués en acier inoxydable et en tôle pré-peinte. Surface de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Échappement des vapeurs au milieu de la chambre. Éclairage intérieur. Alimentation en gaz avec soupapes de sécurité avec buses installées pour le GPL et celles pour le gaz méthane. Brûleurs placés sous la pierre. Conçu pour une excellente cuisson des pizzas les plus imaginatives et des plats gastronomiques les plus raffinés. Nos fours à gaz RGE vous offrent la possibilité de contrôler séparément l'intensité de la chaleur sur le dessus et le dessous.

RGE6

FORNO GAS PIZZA - GAS PIZZA OVEN - FOUR PIZZA À GAZ

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



DIMENSIONI INTERNE <i>INTERNAL DIMENSIONS</i>	620x920x155 mm
DIMENSIONI ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	1000x1140x475 mm
CAPACITÀ - <i>CAPACITY</i>	6 PIZZE
BRUCIATORI - <i>BURNERS</i>	NR 4
POTENZA - <i>POWER</i>	21 KW
TEMPERATURA - <i>TEMPERATURE</i>	450 °C
PESO - <i>WEIGHT</i>	120 Kg
TEGLIE 60x40cm - <i>TRAYS</i>	NR 2



I forni a gas serie RGE sono ideali 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. I nostri forni gas RGE, danno la possibilità di controllare separatamente l'intensità del calore su cielo e platea.



The RGE series gas ovens are ideal for pizzerias and rotisseries. They are made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Mid-chamber vapour exhaust. Internal lighting. Gas supply with safety valves with nozzles installed for LPG and those for methane gas. Burners placed under the stone. Designed for excellent cooking of the most imaginative pizzas and refined gastronomy dishes. Our RGE gas ovens give you the option of separately controlling the intensity of heat on the top and bottom.



Les fours à gaz de la série RGE sont idéaux pour les pizzerias et les rotisseries. Ils sont fabriqués en acier inoxydable et en tôle pré-peinte. Surface de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Échappement des vapeurs au milieu de la chambre. Éclairage intérieur. Alimentation en gaz avec soupapes de sécurité avec buses installées pour le GPL et celles pour le gaz méthane. Brûleurs placés sous la pierre. Conçu pour une excellente cuisson des pizzas les plus imaginatives et des plats gastronomiques les plus raffinés. Nos fours à gaz RGE vous offrent la possibilité de contrôler séparément l'intensité de la chaleur sur le dessus et le dessous.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>