

GITANO Grezzo



Ø 100 – Ø 180

WOOD
GAS (OPTIONAL)

PROFESSIONAL
USE

Soluzione fai da te.

Il forno grezzo è ideale per chi ha problemi nel posizionare il forno in stanze chiuse.

Il forno viene venduto in più pezzi, da assemblare ed isolare sul posto. Per un aiuto sulla fase di isolamento puoi guardare il video che spiega tutte le fasi di costruzione e montaggio dei nostri forni pronti all'uso

Do-it-yourself solution.

The unfinished oven is ideal for those who have problems with placing the oven in closed rooms.

The oven is sold in several pieces, to be assembled and insulated on site. For help with the insulation phase, you can watch the video that explains all the construction and assembly phases of our ready-to-use ovens



PLUS



- SPESSORI cm
THICKNESSES cm
- Ø 100 – 150 cupola dome 9 cm
- Ø 160 – 180 cupola dome 11,5



REFRATTARI PROFESSIONALI
Certificati per pizzeria

REFRATTARI PROFESSIONALI
Certificati per pizzeria



VARIABILE
VARIABILE

| TECHNICAL DATA | Ø 100 | Ø 180 |
|---|---------------------------|-------|
| Misure bocca forno - Oven mouth measurements | 50 L - W / 25 H | |
| Alimentazione - Power | Wood - gas optional | |
| Peso - Weight | Da 1000 a 2000 Kg from to | |
| Diametro canna fumaria - Flue diameter | Ø 200 | |
| Temperatura di lavoro massima - Maximum working temperature | 450 ° | |

| GITANO Ø | Dimensions int - ext | Capacity pizze | Price |
|----------|----------------------|----------------|-------|
| 100 | 100 - 120 | 4 / 5 | |
| 110 | 110 - 130 | 5 / 6 | |
| 120 | 120 - 140 | 6 / 7 | |
| 130 | 130 - 150 | 7 / 8 | |
| 140 | 140 - 160 | 8 / 9 | |
| 150 | 150 - 170 | 10 / 11 | |
| 160 | 160 - 184 | 11 / 12 | |
| 180 | 180 - 204 | 12 / 13 | |

Accessori di serie: sportello di chiusura con vetro ceramico

Standard equipment: closing door with ceramic glass

OPTIONAL



Cappa metallica

