
**STACKABLE**

## ADVANTAGE

**FR** Four alliant performances et économies. Panneau de commande a touche sensitive, Régulation par thermostat électronique (450°C), affichage digital. Chauffage gaz, la sole est portée à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion et celle-ci est chauffée par "convection". Récupération de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

**NL** Oven die prestaties en zuinigheid combineert, bedieningspaneel met gevoelige touch, elektronische thermostaatregeling (450°C), digitaal display. Gasverwarming, de bodem wordt op temperatuur gebracht door "geleiding" dankzij warmtewisselaars, gevoed door 4 branders, geplaatst in de verbrandingskamer en deze laatste wordt verwarmd door "convectie". Warmterugwinning, een uniek toestel dat energiebesparingen mogelijk maakt door gebruik te maken van de warmte die zich onder de haard verzamelt.

**DE** Oven combining performance and economy, control panel with sensitive touch, electronic thermostat regulation (450°C), digital display. Gas heating, the bottom is brought to temperature by "conduction" thanks to heat exchangers, fed by 4 burners, placed in the combustion chamber and the latter is heated by "convection". Heat recovery, a unique device allowing energy savings by exploiting the heat accumulated under the hearth.

### FR Fours gaz à pizzas

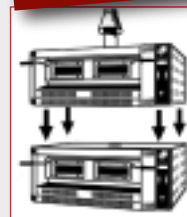
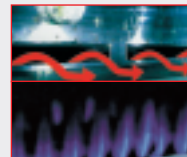
- Chambre en acier inox, sole en matériau réfractaire, isolation en laine de roche.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées. Double éclairage intérieur encastré "haute T°"
- Rappel de porte via ressort poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre securit "panoramique", joint en fibre de verre céramique.
- Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité.
- Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
- Panneau de commandes "indépendant" et extractible, SAV facilité, avec double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle).

### NL Pizzaovens op gas

- Roestvrij stalen kamer, vuurvaste basis, steenwol isolatie.
- Oura" voor rook evacuatie. Dubbele inbouw binnenverlichting "high T°".
- Deurterugloop via roestvrijstalen handgreepveer over de gehele lengte van de deur, "panoramisch" veiligheidsglas venster, keramische glasvezel afdichting.
- Elektronische klepbediening, met bougie en veiligheidsvoorzieningen.
- Roestvrijstalen boog, voorkomt temperatuurdaling bij het openen van de deur.
- Onafhankelijk en verwijderbaar bedieningspaneel, gemakkelijk te onderhouden, met dubbele digitale weergave (gekozen en werkelijke temperatuur).

### DE Gasbacköfen für Pizzen

- Kammer aus Edelstahl, Boden aus feuerfestem Material, Isolierung aus Steinwolle.
- "Oura" für den Rauchabzug. Doppelte eingebaute Innenbeleuchtung "hohe T°".
- Türückstellung durch Federkraft mit Edelstahlgriff über die gesamte Länge der Tür, Sichtfenster aus Sicherheitsglas "Panorama", Dichtung aus Keramikglasfaser.
- Steuerung durch elektronisches Ventil, mit Zündkerze und Sicherheitsvorrichtungen.
- Bogen aus rostfreiem Stahl, der den Temperaturabfall beim Öffnen der Tür verhindert.
- Unabhängiges, ausziehbares Bedienfeld mit doppelter Digitalanzeige (Soll- und Ist-Temperatur).

**STACKABLE**

**Ø 350mm**

**CONDUCTION & CONVECTION**

**GL4/35-D**
**5 832,00 EUR**

mm : 1230x1120xh760

kcal/h : 12898

230/1N 50Hz

#### FR Four gaz, 4 pizzas Ø 350 mm

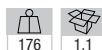
- Chambre: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 1 pizza de diam. 500 mm
- Capacité productive: 32 à 36 pizzas /H (Diam. 350mm).

#### NL Gasoven, 4 pizza s Ø 350 mm

- Kamer: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizza's diam. 350 mm (of) 1 pizza diam. 500 mm
- Productiecapaciteit: 32 tot 36 pizza's /H (Diam. 350mm).

#### DE Gas Ofen, 4 Pizzen Ø 350 mm

- Kammer: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 Pizzen mit einem Durchmesser von 350 mm (oder) 1 Pizza mit einem Durchmesser von 500 mm.
- Produktionskapazität: 32 bis 36 Pizzen pro Stunde (Durchmesser 350 mm).


**STACKABLE**


1000 Kcal/h = 1,16 kW