

# ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

Gas oven for pizza, pastry and bread



## ECOGAS - EGB I/R

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1 - 2 camere di cottura in acciaio alluminato con piano refrattario ad alte prestazioni
- Bruciatori atmosferici posti sotto il piano refrattario
- Alimentazione a gas con valvole di sicurezza
- Pannello di controllo elettromeccanico (opzione digitale su richiesta)
- Isolamento termico
- Massima temperatura di cottura 450°C
- Sportello con finestra in vetro temperato
- Sportelli frontali controbilanciati
- Lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa
- Modulo cappa integrato
- Disponibile in acciaio inossidabile o in stile rustico

### ACCESSORI

- Cella di lievitazione ermetica
- Supporto del forno

### OPTIONAL

- Pannello di controllo digitale
- Piedi per celle di lievitazione (h min = 8 cm / max = 20 cm)
- 4 ruote (h = 13 cm + 2 cm per la cella di lievitazione)

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 - 2 cooking chambers in aluminium coated steel with high performance refractory floor
- Atmospheric burners placed under the refractory floor
- Gas supply with safety valves
- Electromechanical control panel (digital optional by request)
- Thermal insulation
- Max cook temp 450°C
- Single tempered glazed door
- Counter balanced door
- High resistance and efficiency halogen lamps
- Integrated hood module
- Available in stainless steel or rustic style

### ACCESSORIES

- Hermetic prover
- Oven support

### OPTIONALS

- Digital control panel
- Feet for provers (h min = 8 cm / max = 20 cm)
- 4 wheels (h = 13 cm + 2 cm for the prover)

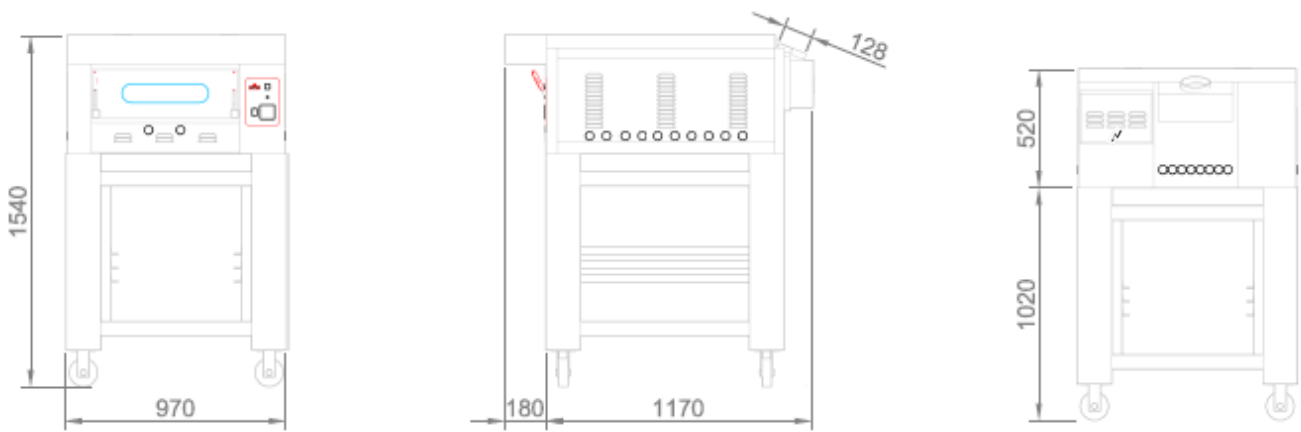
**ITALFORNI È UN BRAND  
DI WAICO GROUP**

ITALFORNI - Sede operativa  
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515  
italforni@waicogroup.com - www.italforni.it

WAICO srl - Sede legale  
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598  
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

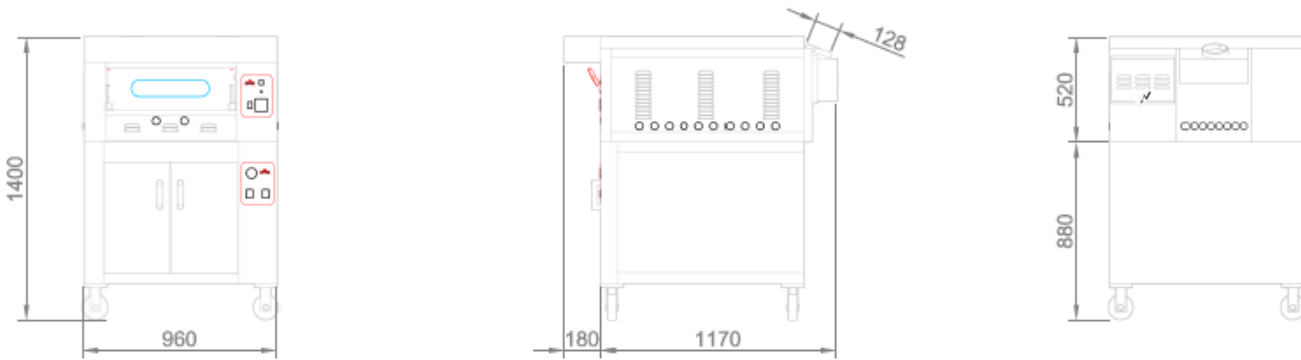
**1 CAMERA + SUPPORTO ALTO**  
1 DECK + HIGH STAND

✓ ALLACCIO ELETTRICO  
ELECTRIC CONNECTION



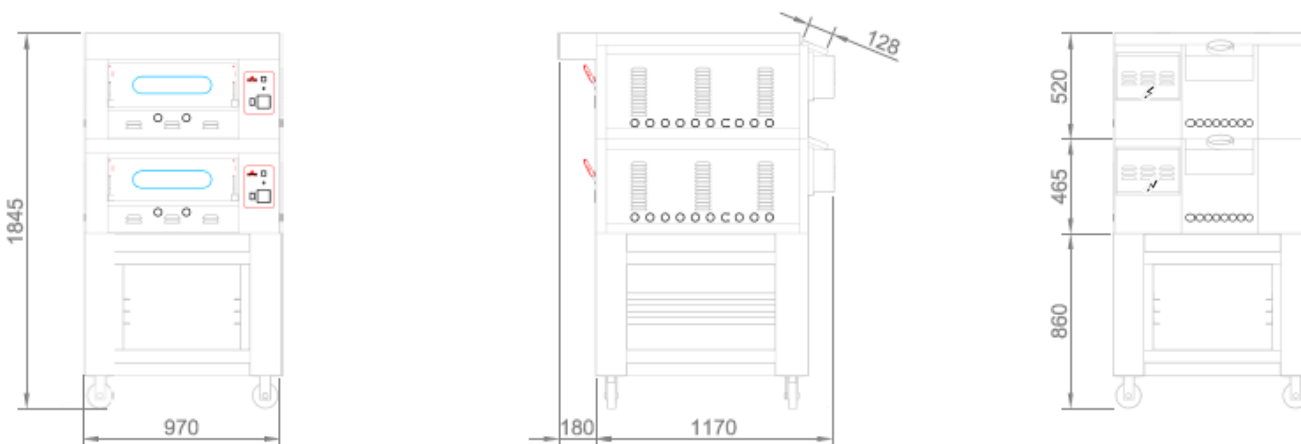
**1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE**  
1 DECK + PROVER

✓ ALLACCIO ELETTRICO  
ELECTRIC CONNECTION



**2 CAMERE + SUPPORTO ALTO**  
2 DECKS + HIGH STAND

✓ ALLACCIO ELETTRICO  
ELECTRIC CONNECTION



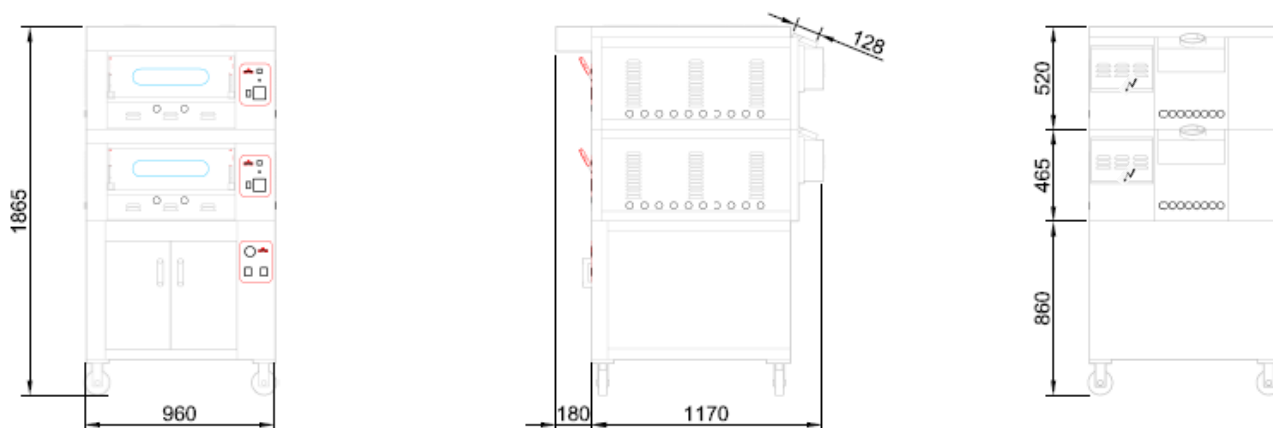
**ITALFORNI È UN BRAND  
DI WAICO GROUP**

ITALFORNI - Sede operativa  
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515  
italforni@waicogroup.com - www.italforni.it

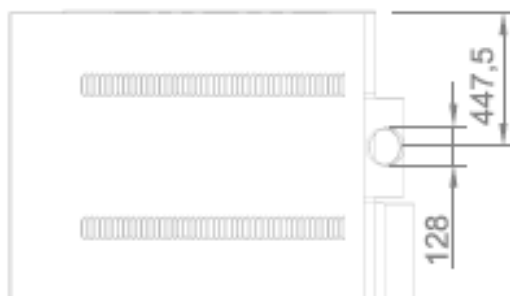
WAICO srl - Sede legale  
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598  
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE  
2 DECKS + PROVER

ALLACCIO ELETTRICO  
ELECTRIC CONNECTION



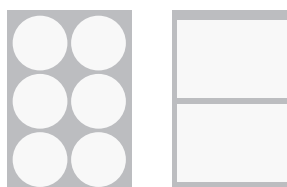
VISTA DALL'ALTO  
TOP VIEW



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA  
LOADING CAPACITY PER DECK

EGB I/R

DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm  
6 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI  
TECHNICAL CHART



EcoGas EGB	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Temperature	# Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGB I/R	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/450	2
BGB I/R				70	96	100	75	230/1/50-60			0/90	14
SEGB				86/70/50	97	104	26/22/16					14/12/6

R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

ITALFORNI È UN BRAND  
DI WAICO GROUP

ITALFORNI - Sede operativa  
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515  
italforni@waicogroup.com - www.italforni.it

WAICO srl - Sede legale  
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598  
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com