

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

# GAS SG MODULARI - MONOCAMERA



**HOREQUIP**  
QUALITY & SERVICE

**oem**  
exceeding Your expectations



## GAS Modulari

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

Forno monocamera  
Single deck oven  
Four à une chambre  
Einzelkammeröfen  
Horno monocámara

### I FORNI A GAS MODULARI

La gamma dei **forni a gas modulari** è costituita da due modelli: **SG/69**, **SG/99**. La particolare conformazione della camera di cottura (in acciaio inox) e del sistema riscaldante consente la realizzazione della sovrapposibilità fino a due camere; infatti i bruciatori sono posti sotto il piano di cottura in pietra refrattaria della platea ed i due bruciatori prossimi alle pareti laterali sono orientati con angolo specifico, affinché il calore sia convogliato verso il cielo della camera, che a sua volta lo riflette per irraggiamento verso il prodotto da cuocere. La regolazione dei due bruciatori di destra e sinistra avviene indipendentemente dagli altri bruciatori di suola; un terzo comando intercetta l'alimentazione generale del gas e del pilota. La cottura può avvenire direttamente a mattone con tutte le caratteristiche tipiche di questo metodo. Sul piano superiore della camera è posizionato lo scarico dei gas incombusti per la successiva immissione nella canna fumaria. I forni si presentano esclusivamente con frontale inox e l'alimentazione può avvenire con qualsiasi gas disponibile (GPL, Propano liquido, Gas metano, ecc.). Un impianto con lampada alogena permette l'ispezione della camera del forno, la cui temperatura massima d'esercizio raggiunge i 400°C.



**SG/69/1**

GB

## MODULAR GAS OVENS

**Modular gas ovens range** is composed of two models: **SG/69** and **SG/99**. The particular conformation of the baking chamber (made of stainless steel) and of the heating system allows overlapping up to two chambers; as a matter of fact, burners have been placed beyond the bedplate firestone baking surface, while the two burners close to the sides are positioned according to a specific angle in order to convey heat towards the ceiling of the chamber, which reflects it by radiations towards the product to be cooked. Left and right burners adjustment takes place independently from other soil burners; a third device intercepts gas and start pilot general feeding. It is possible to bake directly on bricks, taking advantage of all the characteristics of this method. Unburned gases exhaust is placed on the upper part of the chamber, from which they are conveyed towards the flue. The front part of the ovens is exclusively made of stainless steel and any available gas can feed them (GPL, liquid propane, methane gas, etc.). A halogen lamp system allows the inspection of the oven chamber, whose maximum working temperature reaches 400° C.



Forno bicamera

Two decks oven - Four à deux chambres  
Zweikammeröfen - Horno bicámara

F

## FOURS A GAZ MODULAIRES

La gamme des **fours à gaz modulaires** est composée de deux modèles: le **SG/69** et le **SG/99**. La conformation spéciale de la chambre de cuisson (en acier inox) et du système chauffant permet de superposer jusqu'à deux chambres ; les brûleurs se trouvent au-dessous du plan de cuisson en pierre réfractaire de la platée et les deux brûleurs proches des parois latérales sont orientés d'un angle spécifique, afin que la chaleur soit acheminée vers le ciel de la chambre, qui va le réfléchir par irradiation vers le produit à cuire. Le réglage des deux brûleurs de droite et de gauche se déroule indépendamment des autres brûleurs de sole; une tierce commande intercepte l'alimentation générale du gaz et du démarreur pilote. La cuisson peut avoir lieu directement sur brique, avec toutes les caractéristiques typiques de cette méthode. L'échappement pour les gaz imbrûlés se trouve sur le plan supérieur de la chambre, d'où ils sont acheminés vers le carneau. Les fours se présentent exclusivement avec la partie frontale en acier-inox et ils peuvent être alimentés par tout gaz disponible (GPL, Propane liquide, Gaz méthane, etc.). Une installation avec lampe halogène permet l'inspection de la chambre du four, dont la température maximale de travail arrive jusqu'à 400° C.

D

## GASÖFEN MODULARE

Die Produktionspalette, die sich auf **modularen Gasöfen** bezieht, besteht aus zwei Modellen: **SG/69**, **SG/99**. Die besondere Gestaltung der Backkammer (aus Edelstahl) sowie des Heizsystems ermöglicht eine Überlappung bis zu zwei Kammern; nämlich befinden sich die Brenner unter der Backebene aus feuerfestem Stein des Bodens und die beiden Brenner neben den seitlichen Wänden sind mit spezifischem Winkel eingestellt, damit die Wärme gegen die Kammerdecke, die sie gegen das zu backende Produkt durch Strahlung zurückstrahlt, geleitet wird. Die Einstellung der beiden Brenner (rechts und links) erfolgt unabhängig von den anderen Ofensohlenbrennern; ein drittes Steuerelement fängt die normale Gasspeisung sowie die Speisung des Zündbrenners auf. Das Backen kann direkt auf dem Stein, mit allen typischen Merkmalen dieser Methode, erfolgen. An der oberen Fläche der Kammer befindet sich den Auslauf für unverbrannte Gase zur nachfolgenden Zufuhr in den Rauchabzug. Die Öfen weisen immer Vorderseite aus Edelstahl auf und die Speisung kann durch irgendwelches verfügbares Gas erfolgen (Flüssiggas, flüssiges Propan, Methan, u.s.w.). Eine Anlage mit Halogenlampe ermöglicht die Inspektion der Ofenkammer, derer max Betriebstemperatur 400°C erreicht.

E

## HORNOS A GAS MODULARES

La gama de los **hornos a gas modulares** está formada por dos modelos: **SG/69**, **SG/99**. La concepción especial de la cámara de cocción (de acero inoxidable) y del sistema calentador permite sobreponer hasta dos cámaras; los quemadores están debajo de la piedra refractaria de la parte inferior y los dos quemadores próximos a las paredes laterales se orientan con un ángulo específico para que el calor vaya hacia la parte superior de la cámara, que a su vez lo irradia hacia el producto a cocinar. La regulación de los dos quemadores de la derecha e izquierda es independiente de los otros quemadores del suelo; un tercer mando intercepta la alimentación general del gas y del piloto. La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo con todas las características típicas de este método. En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea. Los hornos se presentan únicamente con la parte frontal de acero inoxidable y la alimentación puede efectuarse con cualquier gas a disposición (GPL, Propano líquido, Gas metano, etc.). Una instalación con lámpara halógena permite inspeccionar la cámara del horno, cuya temperatura máxima de funcionamiento llega a los 400°C.





**Pannello comandi**  
Control board  
Panneau de commandes  
Schalttafel  
Panel mandos

**Forno bicamera**  
Two decks oven  
Four à deux chambres  
Zweikammeröfen  
Horno bicámara



**SG/99/2**





# GAS Monocamera

I

## FORNI A GAS MONOCAMERA

I forni a gas monocamera **SG/23** e **SG/33** applicano una tecnologia unica nel settore, impiegano infatti bruciatori dalla regolazione indipendente e differenziata Cielo/Platea, per l'ottimale distribuzione del calore. La particolare conformazione dei bruciatori, realizzati con piastrelle refrattarie microforate, permette un irraggiamento conforme alla potenza desiderata, a garanzia di una cottura rapida ed uniforme.

GB

## SINGLE CHAMBER GAS OVENS

**SG/23** and **SG/33** single chamber gas ovens apply a special technology, unique in its field. As a matter of fact, they use independent and Ceiling/Bedplate differentiated adjustment burners, in order to obtain the best heat distribution. The particular conformation of the burners, produced with micro-holed fettling plaques, allows reaching a heat irradiation, which is suitable to the power desired, in order to assure a quick and uniform bake.

F

## FOURS A GAZ MONO-CHAMBRE

Les fours à gaz mono-chambre **SG/23** et **SG/33** appliquent une technologie unique dans leur secteur. En effet, ils emploient des brûleurs avec réglage indépendant et différencié Voûte/Sole afin d'obtenir une distribution optimale de la chaleur. La conformation particulière des brûleurs, réalisés avec des plaquettes réfractaires micro-perçées, permet une irradiation conforme à la puissance souhaitée, afin d'assurer une cuisson rapide et uniforme.

D

## EINZELKAMMER-GASÖFEN

Die **SG/23**- und **SG/33**-Einzelkammer-Gasöfen bestehen aus einer eigenartigen Technologie, nämlich benutzen sie Brenner mit unabhängiger sowie getrennter Einstellung von Decke und Boden, dadurch wird eine optimale Wärmeverteilung erzielt. Die besondere Gestaltung der Brenner, die aus hitzbeständigen Plättchen mit Mikrobohrungen bestehen, ermöglicht eine der gewünschten Leistung entsprechende Strahlung, das Ergebnis ist ein schnelles und gleichmässiges Backen.

E

## HORNOS A GAS MONOCÁMARA

Los hornos a gas monocámara **SG/23** y **SG/33** aplican una tecnología única en el sector; emplean los quemadores para regular de forma independiente y diferenciada el Cielo y la Platea, es decir la parte superior e inferior, para lograr una óptima distribución del calor. La concepción especial de los quemadores, realizados con placas refractarias microagujereadas, permite irradiar el calor de acuerdo a la potencia deseada, lo que garantiza una cocción rápida y uniforme.





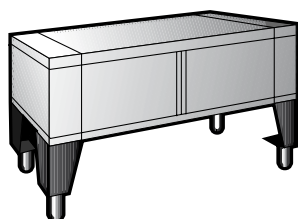
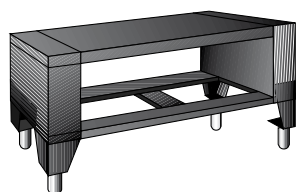
**SG/33/S**

**SUPPORTI VERNICIATI** • Painted stands • Supports verni  
Lackierte Untergestellen • Soportes barnizados

SG Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	SG/69/1	SG/69/2	SG/99/1	SG/99/2	SG/23/S	SG33/S
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 108 x 97 L x P x H	108 x 108 x 81 L x P x H	138 x 108 x 97 L x P x H	138 x 108 x 81 L x P x H	87 x 111 x 85 L x P x H	117 x 111 x 85 L x P x H

**CELLE NEUTRE O RISCALDATE** • Neutral or heated chambers • Armoires neutres ou rechauffées  
Neutrale oder erwärmte Zelle • Celdas neutras o recalentadas

SG Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	SG/69/1	SG/69/2	SG/99/1	SG/99/2	SG/23/S	SG33/S
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 108 x 97 L x P x H	108 x 108 x 81 L x P x H	138 x 108 x 97 L x P x H	138 x 108 x 81 L x P x H	87 x 120 x 85 L x P x H	117 x 120 x 85 L x P x H
<b>kW - Volt 230~1</b>	0,6	0,6	1,2	1,2	0,6	0,6



**SET GUIDA TEGLIE PER CELLE** • Set of slide-bars for trays for chambers • Glissières plaques pour armoires • Seitenwand für Schienen • Set guía bandejas para celdas

**SET DI 4 RUOTE (2 ANTERIORI CON FRENO)** • Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake) • Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins • 4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen) • Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)

**MONOCAMERA • Single chamber • Mono chambre • Einzelkammer • Monocámara**

<b>GAS MODULARI</b> Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo		<b>SG/69/1</b>	<b>SG/99/1</b>
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output	ø 30	70	100
Production moyenne horaire	ø 45	14	20
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde	60 x 40	8	8
Productividad media por hora			
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas		111 x 115 x 50 L x P x H	141 x 115 x 50 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE* cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas		63 x 93 x 14 L x P x H	93 x 93 x 14 L x P x H
<b>ALIMENTAZIONE kW • Volt 220/240~1</b> Power supply • Alimentation Versorgung • Alimentacion		kW 0,05	kW 0,05
<b>POTENZA TERMICA kW</b> Power thermic • Puissance thermique Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica		17	23
<b>PESO NETTO</b> Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto		189 Kg	239 Kg

**BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara**

<b>GAS MODULARI</b> Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo		<b>SG/69/2</b>	<b>SG/99/2</b>
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output	ø 30	140	200
Production moyenne horaire	ø 45	28	40
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde	60 x 40	16	16
Productividad media por hora			
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas		111 x 115 x 100 L x P x H	141 x 115 x 100 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE* cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas		63 x 93 x 14 L x P x H	93 x 93 x 14 L x P x H
<b>ALIMENTAZIONE kW • Volt 220/240~1</b> Power supply • Alimentation Versorgung • Alimentacion		kW 0,05	kW 0,05
<b>POTENZA TERMICA kW</b> Power thermic • Puissance thermique Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica		34	46
<b>PESO NETTO</b> Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto		378 Kg	478 Kg

MODULAR GAS OVENS - FOURS A GAZ MODULAIRES - GASÖFEN MODULARE - HORNOS A GAS MODULARES

<b>GAS MONOCAMERA</b> Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo		<b>SG/23/S</b>	<b>SG/33/S</b>
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output	ø 30	90	135
Production moyenne horaire	ø 45	18	30
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde	60 x 40	10	10
Productividad media por hora			
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas		102,4 x 115 x 54,5 L x P x H	132,8 x 115 x 54,5 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE* cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas		60 x 90 x 14 L x P x H	90 x 90 x 14 L x P x H
<b>ALIMENTAZIONE kW • Volt 220/240~1</b> Power supply • Alimentation Versorgung • Alimentacion		kW 0,05	kW 0,05
<b>POTENZA TERMICA kW</b> Power thermic • Puissance thermique Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica		20,5	29
<b>PESO NETTO</b> Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto		211 Kg	271 Kg

SINGLE CHAMBER GAS OVENS - FOURS A GAZ MONO-CHAMBRE  
EINZELKAMMER-GASÖFEN - HORNOS A GAS MONOCÁMARA



# HOREQUIP

QUALITY & SERVICE

**Horequip**  
c/ La Esperada nº 1 - 39750 Adal Treto  
Cantabria - ESPAÑA  
+34 942 60 52 72 - Fax +34 942 61 28 00  
horequip@horequip.es - www.horequip.es

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contractantes. oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind unverbindlich anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

