

Modello COMBYGAS



e-leva.it



COMBY GAS	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne External Dimensions			Peso Weight	Potenza Power	Potenza Power	N° Pizze N. Pizze	N° Teglie N. Baking pan
	H	L	P	H	L	P	Kg	Kcal	Kcal/h	ø 30	60 x 40
CGA I/R	15	61	64	52	96	105	140	12.000	6.500	4	1
CGB I/R	15	61	94	52	96	135	170	16.300	8.500	6	2
CGC I/R	15	123	93	52	160	142	280	24.000	12.500	12	4

R = Frontale rustico / Country Style Front

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

Componibilità e modularità per accontentare tutte le esigenze professionali.

Modularity to meet any professional requirement.

COMBY GAS



Forno a gas componibile per pizzerie e pasticcerie.

Modular gas oven for pizza and pastry.

Modulargasofen für Konditoreien und Pizzerien.

Four à Gaz Composable pour pizzeria et pâtisserie.

Horno a gas componible para pizzerías y pastelerías.

L.P.F. s.r.l. - Loc. Chiusa di Ginestreto
Via dell'Industria, 130 • 61122 Pesaro (PU) • Italy
Tel. +39 0721 48 15 15
Fax +39 0721 48 24 53 - 48 25 49
C.F. e Part. IVA 02547840419
info@italforni.it



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L.P.F. s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

The specifics shown in this document are to be considered not binding. L.P.F. s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

MADE IN ITALY





Acquistare un forno La Porta significa valorizzare il proprio lavoro con un ingrediente unico nel suo genere: L'AFFIDABILITÀ.



When you purchase an La Porta oven you can be sure of adding a unique ingredient to your work: RELIABILITY.



Acheter un four La Porta signifie valoriser son travail grâce à un élément unique en son genre: LA FIABILITÉ.



Einen Backofen La Porta zukaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch eine einzigartige Zutatenart aufzuwerten: DIE ZUVERLÄSSIGKEIT.



Comprar un horno La Porta significa valorizar el propio trabajo con un ingrediente único en su género: LA FIABILIDAD.



Il cuore del forno COMBYGAS è nelle camere di cottura indipendenti in acciaio alluminato con piano in refrattario sotto il quale sono posti i bruciatori ad altissime prestazioni.

The core of the COMBYGAS oven is the aluminium coated steel plate chamber and refractory surface under which the high performance burners are placed.

La partie la plus caractéristique du four COMBYGAS est la chambre en tôle d'acier aluminée et sole en matière réfractaire au-dessous de laquelle sont placés les brûleurs à très hautes performances.

Das Herzstück des Ofens COMBYGAS ist die Kammer aus aluminisiertem Stahlblech mit Boden aus Schamottestein, unter dem die Brenner mit höchster Leistung positioniert sind.

El corazón del horno COMBYGAS es la cámara en chapa de acero aluminado y platea en refractario, abajo del cual están colocados los quemadores con prestaciones altísimas.



Le camere sono illuminate internamente con lampade protette ad alta resistenza e capacità luminosa.

The chambers are lit internally with high resistance and high light capacity lamps.

Les chambres sont éclairées de l'intérieur par des lampes protégées à résistance et capacité élevées.

Die Kammern sind innen durch geschützte Lampen mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

Las cámaras están iluminadas internamente con lámparas protegidas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati non stancano mai l'operatore.

The counter-balanced front doors never tire the operator.

Les portes frontales contrebalancées ne fatiguent pas l'opérateur.

Die vorderen ausgewogenen Türen ermüden den Benutzer nie.

Las puertas frontales compensadas no cansan nunca al operador.



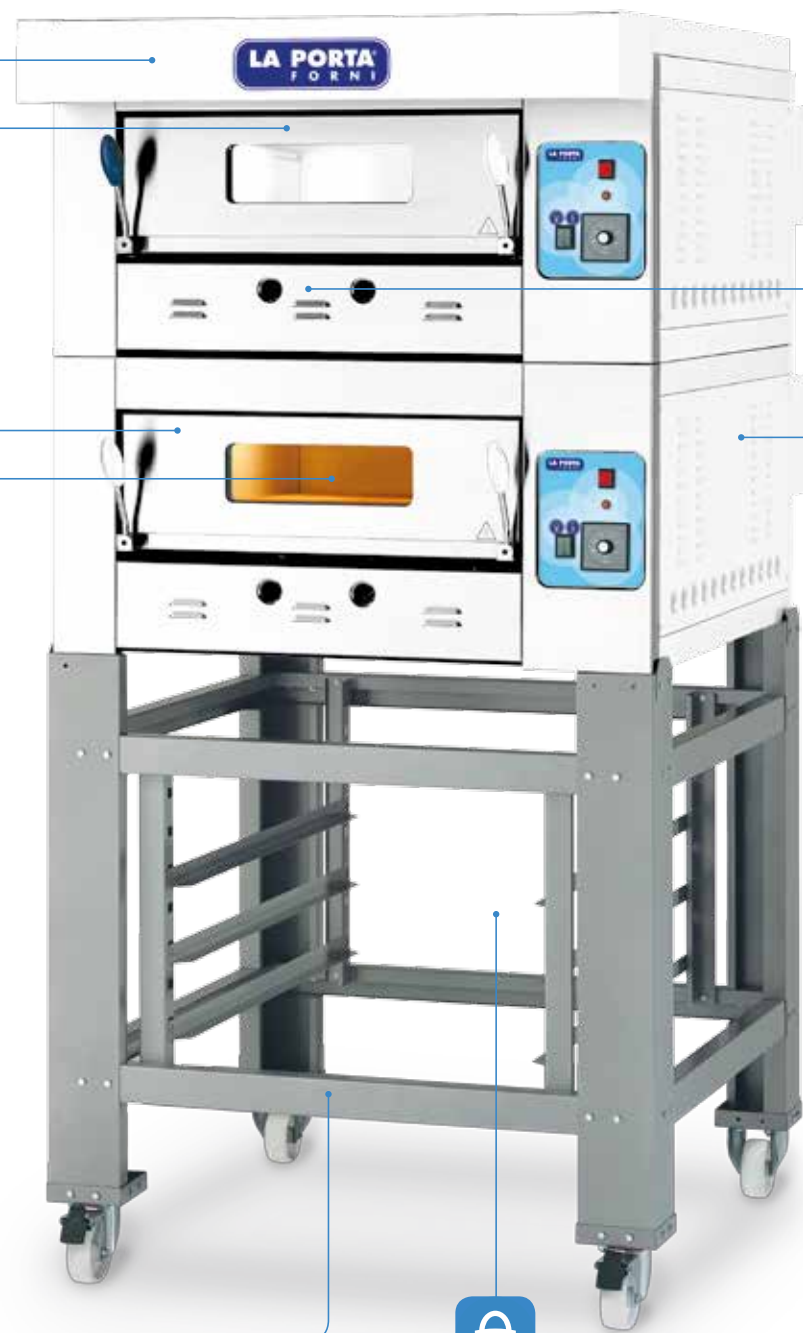
Sportello con finestra in vetro temperato.

Door with tempered glass window.

Porte avec fenêtre en verre trempé.

Türe mit vorgespanntem Glasfenster.

Puerta con ventana de vidrio templado.



Il supporto del forno è munito di tre piani portateglie e di quattro comode ruote con freno.

The oven support is equipped with three tray racks and four practical wheels with brake.

Le support du four est muni de trois plans porte-plaque et de quatre roues avec frein très pratiques.

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit drei Backblechebenen und vier bequemen Rädern mit Bremse.

El soporte del horno está formado por tres superficies porta bandejas y por cuatro cómodas ruedas con freno.



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica curata in ogni dettaglio.

The large prover is hermetically closed and made with great attention to details.

La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique étudiée dans les moindres détails.

Die Gärprozess-Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen.

La celda de levado es amplia y con cierre hermético, cuidada en todos los detalles.



Bruciatori Atmosferici posti sotto il piano. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza.

Atmospheric burners placed under the surface Gas supply with safety valves.

Brûleurs Atmosphériques situés sous la sole. Alimentation au gaz avec soupape de sécurité.

Atmosphärische Brenner unter dem Boden positioniert. Gasversorgung mit Sicherheitsventilen.

Quemadores atmosféricos ubicados bajo la platea. Alimentación a gas con válvulas de seguridad.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.



450 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C.

Température de cuisson maximale de 450 °C.

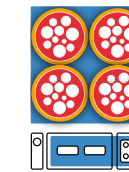
450 °C Höchstgartertemperatur.

450 °C de temperatura máxima de cocción.

CGA I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 61 x P 64 cm

4 Pizze ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm



CGB I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 61 x P 94 cm

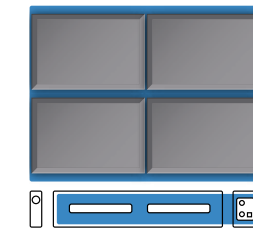
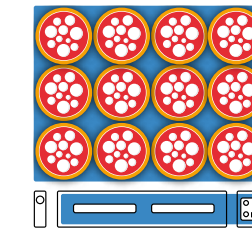
6 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pan 60x40 cm



CGC I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 123 x P 93 cm

12 Pizze ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pan 60x40 cm



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:
• R con frontale in stile rustico
• I con frontale inox

The models are available in the following versions:
• R with rustic style front
• I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes:
• R avec partie frontale de style rustique
• I avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden Versionen verfügbar:
• R mit Vorderseite im rustikalen Stil
• I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles en las siguientes versiones:
• R con frontal de estilo rústico
• I con frontal inox



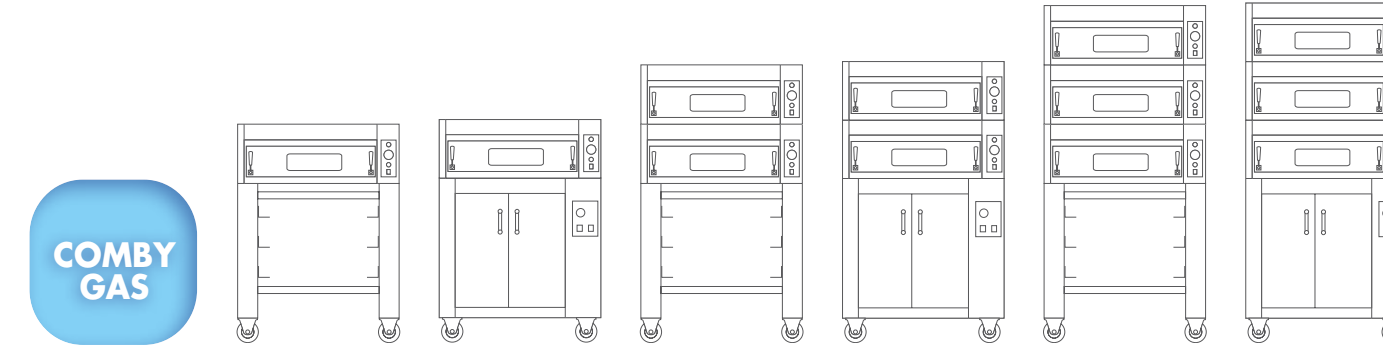
Alcune possibilità di personalizzazione COMBYGAS

Some Customisation options.

Certaines possibilités de personnalisation.

Einige möglichen der personalisierung.

Algunas posibilidades de personalización.



COMBY GAS