

La nostra linea di forni elettrici specificamente progettata per pizzerie di qualità, offre prestazioni eccezionali con consumi ridotti. Realizzati in acciaio inox con camera di cottura in lamiera alluminata, coibentata con lana di roccia, i nostri forni offrono un'ottima funzionalità garantendo temperatura costante e un'ottimale conservazione di calore con grande produttività. Solidi ed efficienti sono fatti per chi esige il meglio per cotture omogenee di qualsiasi tipo di buona pizza.



*Our top range, specially designed electric ovens for pizzerias deliver superior performance at low consumption rates. Our ovens are made in stainless steel with a cooking chamber in aluminized steel, suitably insulated with stone wool. They are highly functional, thus guaranteeing a constant temperature and a very good heat preservation with high productivity. They are robust and efficient for those who demand the best to cook homogeneously any kind of good pizza.*



**GEMIGNANI**

F.lli GEMIGNANI & C. s.n.c.  
Via Pergolese, 48  
61037 Mondolfo - PU - Italy  
Tel. +39 0721 959103  
Fax +39 0721 930136  
info@fratelligemignani.it  
www.fratelligemignani.com



I dati e le immagini non sono impegnative.  
Possono essere soggetti a variazioni dovute a scelte indipendenti della produzione.  
La Ditta Gemignani si riserva il diritto di apportare modifiche senza darne preavviso.

Specifications and images are not binding and are liable to change as a result of decisions not necessarily related to production.  
Gemignani reserves the right to make changes without prior notice.



**GEMIGNANI**

*forni elettrici electric ovens  
per pizzerie for pizzerias*

## FORNI ELETTRICI PER PIZZERIE - ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS



### Mod. GEP 9

- \_ Frontale completamente in acciaio inox
- \_ Camera di cottura in lamiera alluminata
- \_ Pirometro
- \_ Superficie di cottura in refrattario certificato per alimenti
- \_ Luce interna con lampada alogena
- \_ 3+3 resistenze
- \_ 2 termostati tripolari
- \_ Interruttore generale

- \_ Front panel entirely in stainless steel
- \_ Cooking chamber in aluminized steel
- \_ Pyrometer
- \_ Cooking surface in food-grade refractory material
- \_ Internal lighting provided by an halogen lamp
- \_ 3+3 resistances
- \_ 2 triple pole thermostats
- \_ Master switch

## FORNI ELETTRICI PER PIZZERIE - ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS



### Mod. GEP 4/6

- \_ Frontale completamente in acciaio inox
- \_ Camera di cottura in lamiera alluminata
- \_ Pirometro
- \_ Superficie di cottura in refrattario certificato per alimenti
- \_ Luce interna con lampada alogena
- \_ 3+3 resistenze
- \_ 2 termostati tripolari
- \_ Interruttore generale

- \_ Front panel entirely in stainless steel
- \_ Cooking chamber in aluminized steel
- \_ Pyrometer
- \_ Cooking surface in food-grade refractory material
- \_ Internal lighting provided by an halogen lamp
- \_ 3+3 resistances
- \_ 2 triple pole thermostats
- \_ Master switch

## ACCESSORI - ACCESSORIES



### Supporto fisso

Disponibile robusto e solido supporto in ferro smaltato fisso o con ruote (su richiesta)

### Fixed support

Available with a robust enameled iron support fixed or provided with wheels (upon request)



### Mod. GEP 99

- \_ Frontale completamente in acciaio inox
- \_ Camera di cottura in lamiera alluminata
- \_ Pirometro per ogni camera di cottura
- \_ Superficie di cottura in refrattario certificato per alimenti
- \_ Luce interna con lampada alogena
- \_ 3+3 resistenze per ogni camera
- \_ 2 termostati tripolari per ogni camera
- \_ Interruttore generale

- \_ Front panel entirely in stainless steel
- \_ Cooking chamber in aluminized steel
- \_ Pyrometer per each cooking chamber
- \_ Cooking surface in food-grade refractory material
- \_ Internal lighting provided by an halogen lamp
- \_ 3+3 resistances per each chamber
- \_ 2 triple pole thermostats per chamber
- \_ Master switch



### Mod. GEP 44/66

- \_ Frontale completamente in acciaio inox
- \_ Camera di cottura in lamiera alluminata
- \_ Pirometro per ogni camera di cottura
- \_ Superficie di cottura in refrattario certificato per alimenti
- \_ Luce interna con lampada alogena
- \_ 3+3 resistenze per ogni camera
- \_ 2 termostati tripolari per ogni camera
- \_ Interruttore generale

- \_ Front panel entirely in stainless steel
- \_ Cooking chamber in aluminized steel
- \_ Pyrometer per each cooking chamber
- \_ Cooking surface in food-grade refractory material
- \_ Internal lighting provided by an halogen lamp
- \_ 3+3 resistances per each chamber
- \_ 2 triple pole thermostats per chamber
- \_ Master switch



### Ruote

(su richiesta)

### Wheels

(upon request)

## FORNI ELETTRICI PER PIZZERIE - ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS

MODELLO	CAMERA DI COTTURA	MAX TEMP. DI LAVORO	POTENZA	DIMENSIONI cm	DIMENSIONI ESTERNE cm	PESO kg
GEP 9	1	500 C°	13,2 KW	108X108X14h	137x121x42h	170
GEP 99	2	500 C°	26,4 KW	108X108X14h	137x121x75h	370

## FORNI ELETTRICI PER PIZZERIE - ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS

MODELLO	CAMERA DI COTTURA	MAX TEMP. DI LAVORO	POTENZA	DIMENSIONI cm	DIMENSIONI ESTERNE cm	PESO kg
GEP 4	1	500 C°	6 KW	72X72X14h	101x85x42h	87
GEP 44	2	500 C°	12 KW	72X72X14h	101x85x75h	149
GEP 6	1	500 C°	9 KW	72X108X14h	101x121x42h	118
GEP 66	2	500 C°	18 KW	72X108X14h	101x121x75h	192

## SUPPORTO - SUPPORT

MODELLO	DIMENSIONI cm
GEP 4	101X85X98h
GEP 44	101X85X85h
GEP 6	101X121X98h
GEP 66	101X121X85h
GEP 9	137X121X98h
GEP 99	137X121X85h