



Conforme a / In compliance with EN 498:2012 e/and EN 437:2021 for Natural Gas

Scheda Tecnica – Technical data sheet

ARGO (GLO-1V)

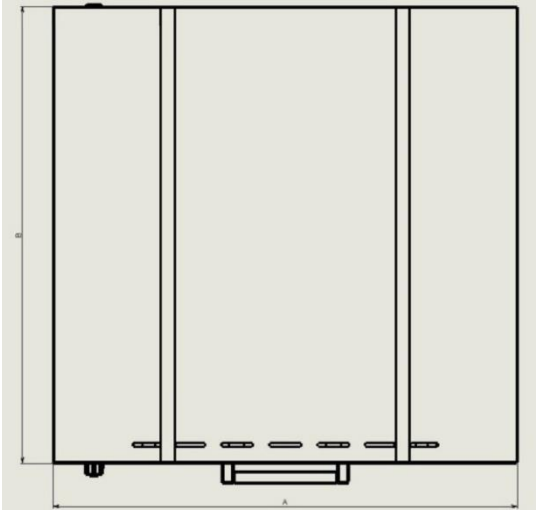
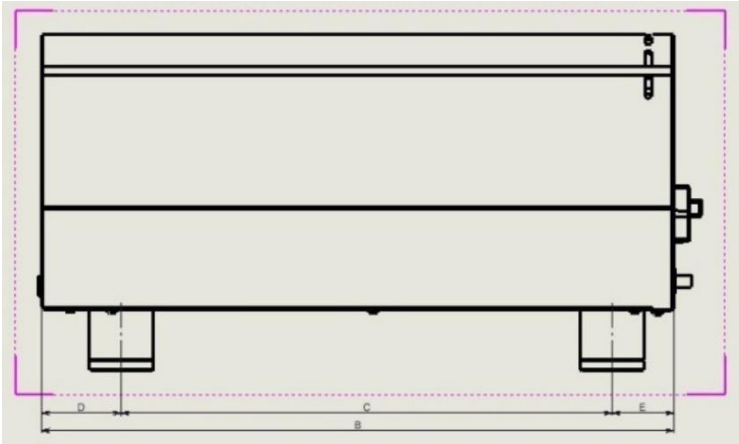
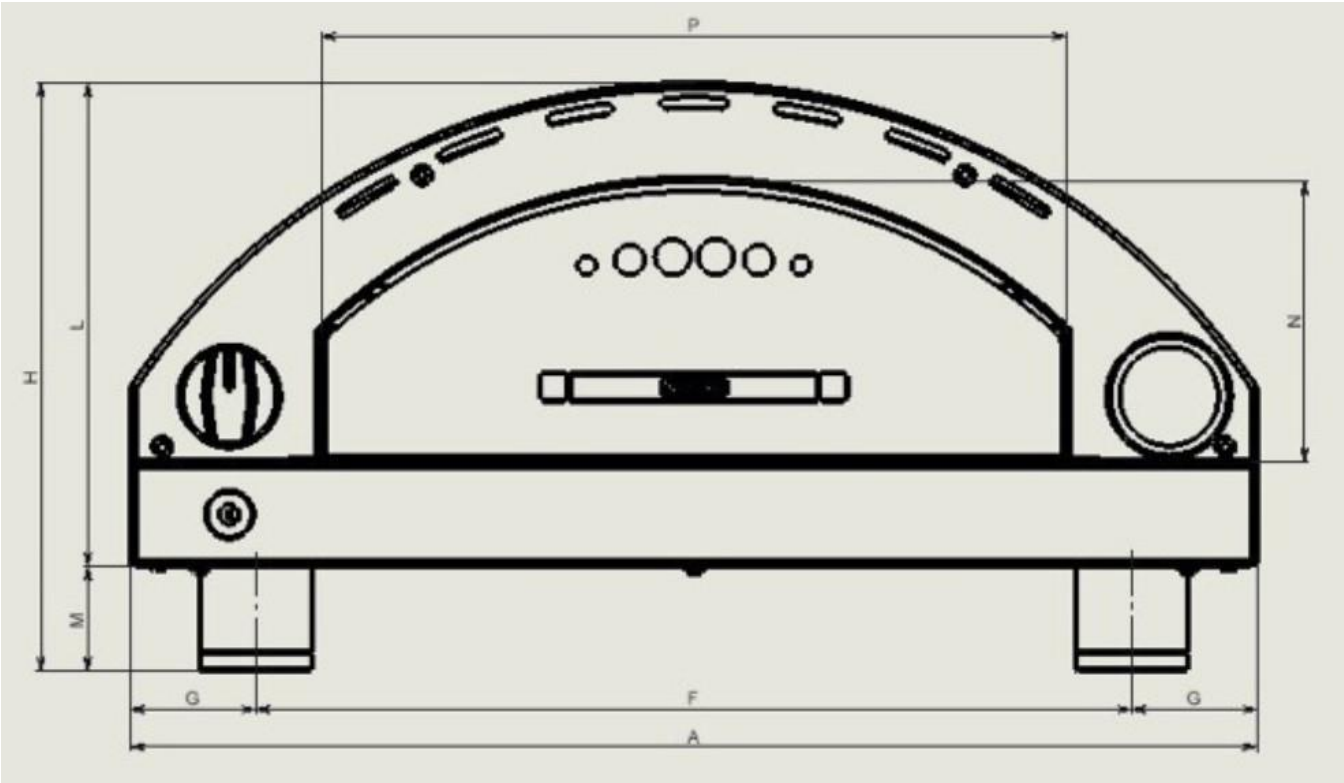


DESCRIZIONE - Description

Forno a gas da esterno con piano di cottura 40x40 cm in grado di cucinare 1 pizza in soli 2 minuti e di raggiungere 500° di temperatura in circa 30 minuti. Adatto per la cottura di molto altro oltre che della pizza, come carne e pesce. Il forno è composto da una camera interna in acciaio inox isolata esternamente da fibra ecologica. Alla base si trova uno strato in pietra refrattaria per la cottura della pizza. Il mantello esterno è in acciaio verniciato a polveri resistente alle alte temperature. Il forno è alimentato a gas GPL e può essere utilizzato anche con gas Metano grazie ad un apposito kit di conversione fornito su richiesta.

Gas oven with cooking floor 40x40 cm capable of cooking 1 pizza in only 2 minutes and reaching 500° temperature in about 30 minutes. It is suitable for cooking much more than just pizza, such as meat and seafood. The oven is composed by a stainless steel internal cavity, insulated with ecological fiber. The base features a layer of refractory stone for cooking the pizza. The external cover is available in stainless steel or powder coated steel resistant to high temperature. The oven is powered by LPG gas and it can be used also with Methane, thanks to a conversion kit provided upon request.

MISURE – Dimensions



A	Cm	60,4
	Inch	27,78
B	Cm	59,3
	Inch	23,45
C	Cm	46
	Inch	18,11
D	Cm	7
	Inch	2,76
E	Cm	5,79
	Inch	0,23
F	Cm	47
	Inch	18,5
G	Cm	67
	Inch	2,64
H	Cm	31,47
	Inch	12,39
L	Cm	25,87
	Inch	10,18
M	Cm	5,6
	Inch	2,2
N	Cm	15
	Inch	5,9
P	Cm	40
	Inch	15,75

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

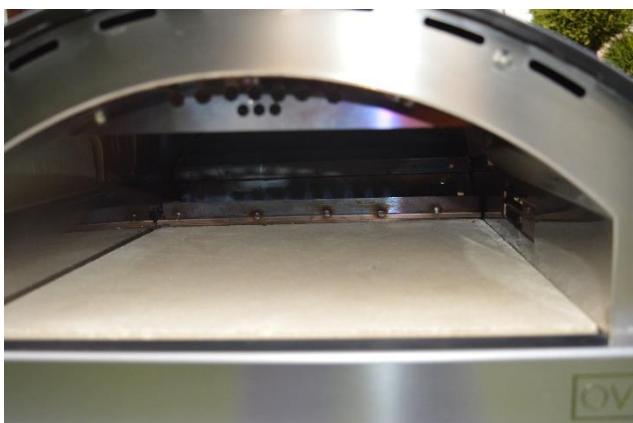
Alimentazione <i>Fuel</i>	LPG / Methane
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	1
Dimensioni piano forno <i>Oven floor dimensions</i>	40 x 40 cm 15,75 x 15,75 inch
Peso <i>Weight</i>	30,00 Kg – 66,00 lbs
Tempo di riscaldamento <i>Heating time (min)</i>	30 min.
Temperatura massima <i>Max temperature</i>	500°C - 1000°F
Potenza termica massima kW (H.s.) <i>Max thermal power kW (H.s.)</i>	4 kW
Isolamento <i>Insulation</i>	Lana di roccia spessa 3 cm Rock wool 3 cm thick
Tipo di refrattario <i>Type of refractory</i>	Tavella silico-alluminosa Alumina silicate bricks
Spessore pietra refrattaria <i>Baking stone thickness</i>	4 cm

Combustibile consigliato – Recommended fuel	LPG	METANO – NATURAL GAS (G20)
Categoria gas <i>Gas category</i>	I 3+	I 2H
Pressione mbar <i>Pressure mbar</i>	28...30/37	20
Massimo consumo orario <i>Max hourly consumption</i>	291 g/h	381 m ³ /h

ISTRUZIONI PER UNA PREPARAZIONE OTTIMALE DELLA PIZZA

Instructions for an optimal pizza cooking

- Dopo l'accensione, attendere che il forno raggiunga 500° di temperatura.
Once ignited, wait for the oven to reach a 500° temperature.
- Mantenere il forno a 500° con lo sportello chiuso per almeno 15 minuti per permettere alla pietra refrattaria di raggiungere i 320° / 350°.
Keep the oven closed at 500° for at least 15 minutes to allow the baking stone to reach 320° / 350°.
- Solo a questo punto, inserire la pizza nel forno e cuocere per circa 90 secondi.
Only at this point, put the pizza in the oven and let it cook for about 90 seconds.
- All'occorrenza, girare la pizza nel forno per distribuire omogeneamente la cottura.
If necessary, turn the pizza in the oven to obtain an even baking.
- Durante il pre-riscaldamento e la cottura, è sconsigliato rimuovere eccessivamente lo sportello, così da non avere dispersioni di calore.
During the heating time and the cooking, it is not recommended to excessively remove the door, so to avoid heat losses.



DETTAGLI IMBALLO

Packaging details

