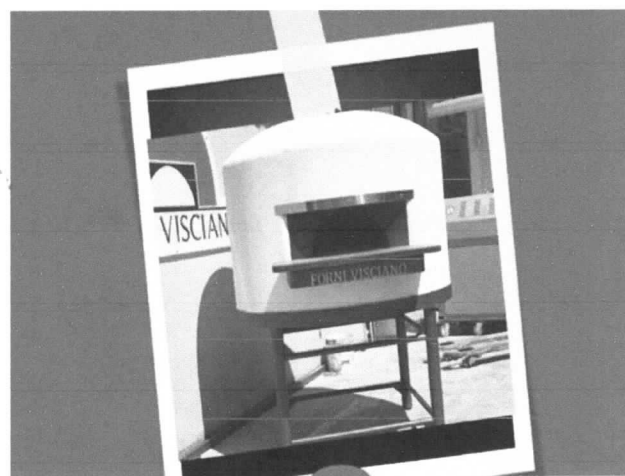


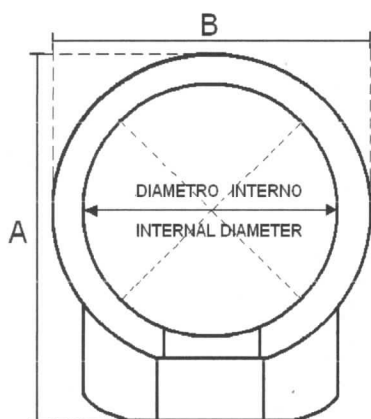
SCHEDA TECNICA

FORNO MOBILE SMART

ALIMENTAZIONE: LEGNA O GAS
CONSUMO LEGNA: Kg/h 6
CANNA FUMARIA: \varnothing 200/250 mm
TEMPERATURA DI ESERCIZIO CONSIGLIATA: 400/500 °C
POTENZA TERMICA NOMINALE: 25000 Kcal – 29 KW
POTENZA TERMICA MASSIMA: 29000 Kcal – 33KW
TEMPERATURA FUMI IN USCITA : 190 °C
ESPULSIONE FUMI: tiraggio naturale
FLUSSO FUMI DI SCARICO M 110-120-130:
650Mc/h (all'accensione), 500Mc/h (a pieno regime)



Base: ferro rinforzato e verniciato
Piano di Cottura: suolo biscotto di Sorrento
Corona e Cupola: mattoni refrattari di Sorrento (altezza volta) 40 cm
Isolamento: argilla espansa e fibra di ceramica
Rivestimento esterno: mosaico in vetro o ceramica



Modello	N°Pizze	Altezza CM	Peso Kg	Diam. interno	Diam. Esterno	Ingombro A - B	Dimensioni Bocca
M 80	2	180	500	80	110	130X110	44X22
M 95	2/3	180	600	90	125	145X125	44X22
M 110	3/4	190	1400	110	140	160X140	48X22
M 120	5/6	190	1550	120	150	170X150	48x22
M 130	6/7	190	1700	130	160	180X160	48x22

Forni Visciano S.R.L

Forni Napoletani Artigianali

Neapolitan handmade ovens

Via Cavalier Bonaventura Cerqua

80019 Qualiano, Napoli

Tel/Fax: +39 0817121260

e-mail: info@fornivisciano.it

P.iva: 09370201213

www.fornivisciano.it