

SCHEDA TECNICA

FORNO MOBILE

ALIMENTAZIONE: LEGNA O GAS

CONSUMO LEGNA: Kg/h 6

USCITA CANNA FUMARIA: ϕ 250 mm.

TEMPERATURA DI ESERCIZIO CONSIGLIATA: 400/500 °C

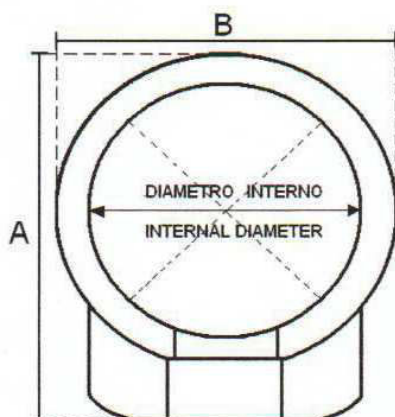
POTENZA TERMICA NORMALE: 25000 Kcal – 29 KW

POTENZA TERMICA MASSIMA: 29000 Kcal – 33KW

TEMPERATURA FUMI IN USCITA: 190 °C



- Base:** ferro rinforzato e verniciato
- Piano Cottura:** biscotto di Sorrento
- Corona e Cupola:** mattoncini di Sorrento refrattari / 900° C, altezza cupola 40 cm
- Isolamento:** argilla espansa e fibra di ceramica
- Rivestimento esterno:** Mosaico, marmo palladiana



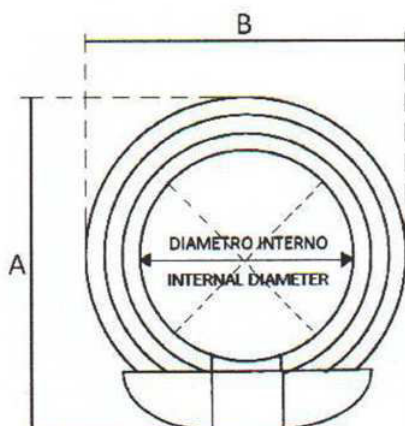
MOD. MODEL	N. PIZZE N. PIZZAS	ALTEZZA HEIGH CM	PESO WEIGHT KG	DIAM. INT. INT. DIAM. CM	DIAM. EST. EXT. DIAM. CM	INGOMBRO SIZE A x B	DIMENSIONI BOCCA OVEN'S MOUTH SIZE h x l
M 80	2	180	1000	80	115	130 x 115	44 x 22
M 90	3	185	1200	90	125	140 x 125	44 x 22
M 105	4	190	1400	105	145	165 x 145	44 x 22
M 120	5/6	200	1800	120	160	180 x 160	44 x 22
M 130	6/7	200	2000	130	170	190 x 170	52 x 22
M 140	7/8	200	2200	140	180	200 x 180	52 x 22
M 150	8/9	200	2400	150	190	210 x 190	52 x 22

SCHEDA TECNICA

FORNO FISSO

ALIMENTAZIONE: LEGNA O GAS
CONSUMO LEGNA: Kg/h 6
USCITA CANNA FUMARIA: ϕ 250 mm.
TEMPERATURA DI ESERCIZIO CONSIGLIATA: 400/500 °C
POTENZA TERMICA NORMALE: 25000 Kcal – 29 KW
POTENZA TERMICA MASSIMA: 29000 Kcal – 33KW
TEMPERATURA FUMI IN USCITA: 190 °C

Base: ferro rinforzato e verniciato
Piano Cottura: biscotto di Sorrento
Corona e Cupola: mattoncini di Sorrento refrattari / 900° C, altezza cupola 40 cm
Isolamento: argilla espansa e fibra di ceramica
Rivestimento esterno: Mosaico, marmo palladiana



MOD. MODEL	N.PIZZE N.PIZZAS	ALTEZZA HEIGH CM	PESO WEIGHT KG	DIAM. INT. INT. DIAM. CM	DIAM. EST. EXT. DIAM. CM	INGOMBRO SIZE A x B	DIMENSIONI BOCCA OVEN'S MOUTH SIZE h x l
F 80	2	205	1500	80	150	150 x 150	44 x 22
F 90	3	205	1700	90	160	160 x 160	44 x 22
F 105	4	205	1900	105	180	180 x 180	44 x 22
F 120	5/6	205	2600	120	190	190 x 190	44 x 22
F 130	6/7	205	2800	130	190	190 x 190	52 x 22
F 140	7/8	205	3000	140	200	200 x 200	52 x 22
F 150	8/9	205	3200	150	200	200 x 200	52 x 22