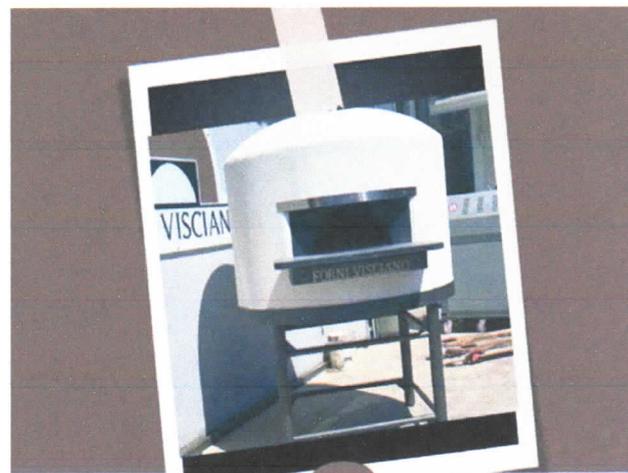


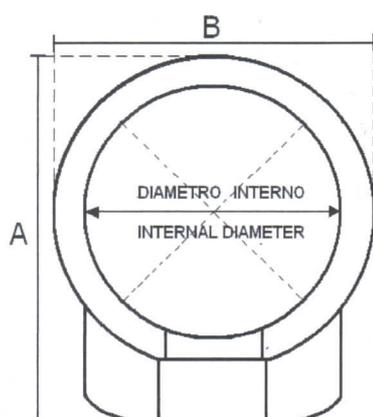
# SCHEDA TECNICA

## 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	600	80	110	130X110	44X22
M 95	2/3	185	700	90	125	145X125	44X22
M 110	3/4	190	1300	110	140	160X140	48X22
M 120	5/6	195	1500	120	150	170X150	48x22
M 130	6/7	195	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](mailto:info@fornivisciano.it)

P.iva: 09370201213

[www.fornivisciano.it](http://www.fornivisciano.it)