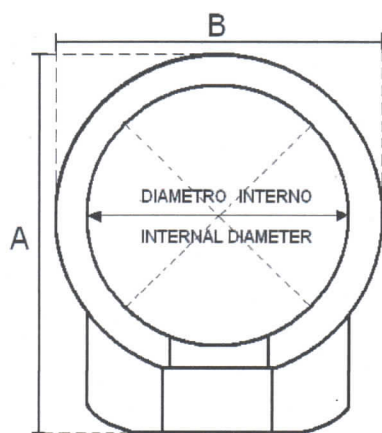


SCHEMA TECNICA

FORNO MOBILE VULCANO

ALIMENTAZIONE: LEGNA O GAS
CONSUMO LEGNA: Kg/h 5,5
CANNA FUMARIA: \varnothing 200/250 m
TEMPERATURA DI ESERCIZIO CONSIGLIATA: 400/500 °C
POTENZA TERMICA: 25000 Kcal – 29 KW
POTENZA TERMICA MASSIMA: 29000 Kcal – 33KW
TEMPERATURA FUMI IN USCITA: 190 °C
FLUSSO FUMI DI SCARICO: 650Mc/h (all'accensione)
500Mc/h (a pieno regime)
ESPULSIONE FUMI: tiraggio naturale

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	PESO	DIAM. INT.	DIAM. EST.	INGOMBRO	DIMENSIONI BOCCA
classico	\varnothing 30/33	CM	KG	CM	CM	A x B	h x l
M 80	1/2	215	650	80	110	110x130	44x22
M 95	2/3	220	800	95	125	125x145	44x22
M 110	3/4	230	1550	110	150	170 x 150	48 x 22
M 120	5/6	230	1800	120	160	180 x 160	48 x 22
M 130	6/7	230	2050	130	170	190 x 170	48 x 22
M 140	7/8	230	2300	140	180	200 x 180	48 x 22
M 150	8/9	235	2550	150	195	215 x 195	52 x 22

Forni Visciano S.R.L

Via Cavalier Bonaventura Cerqua

e-mail: info@fornivisciano.it

Forni Napoletani Artigianali

80019 Qualiano, Napoli

P.iva: 09370201213

Neapolitan handmade ovens

Tel/Fax: +39 0817121260

www.fornivisciano.it