

## FORNO FISSO

### LEGNA

- Base : pietre di tufo sagomate a mano
- Piano cottura : Biscotto di Sorrento
- Corona e cupola : Mattoni refrattari spessore 60 mm. resistenza temperatura oltre 900°C
- Cappa esterna: mattoni di Santa Maria sagomati a mano.
- Rivestimento esterno : Mosaico – palladiana
- Alimentazione : Legna
- Consumo legna : 7 kg/h
- Temperatura esercizio consigliata : 400/450 °C
- Canna fumaria : Ø 250 mm.
- Potenza termica nominale : 25000 Kcal – 29 Kw
- Potenza termica max. : 29000 Kcal – 34 Kw
- Temperatura fumi in uscita : 190°C
- Flusso fumi : 800 Mc/h (all'accensione)  
650 Mc/h (a pieno regime)
- Espulsione fumi : Tiraggio naturale



MODELLO MODEL	N.PIZZE N.PIZZAS	DIMENSIONI - SIZES						ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT	
		A		B		C		CM	IN	KG	LBS
		CM	IN	CM	IN	CM	IN				
F 80	2	80	32	150	59	150	59	210	83	3400	7500
F 90	3	90	36	160	63	160	63	210	83	3600	7950
F 110	4	110	43	180	71	180	71	210	83	5000	11000
F 120	5	120	47	190	75	190	75	210	83	5400	11900
F 130	6	130	51	200	79	200	79	210	83	5600	12350
F 140	7	140	55	210	83	210	83	210	83	5800	12790
F 150	8	150	59	220	87	220	87	210	83	6000	13230

