

FORNO FISSO

GAS

- 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
- Bruciatore atmosferico multigas Potenza termica massima Kw.34 – Kcal/h 29200
- Centralina elettronica di controllo e gestione temperatura
- Alimentazione: Gas
- Consumo gas alla massima temperatura:
 - Metano : 1,5 Mc/h
 - GPL : 1,2 Kg/h
- 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
- Alimentazione elettrica: 220 V – 50/60 HZ monofase
- Temperatura funzionamento bruciatore: da 0°C a 500 °C
- Flusso fumi: 650 Mc/h (all'accensione)
500 Mc/h (a pieno regime)
- Espulsione fumi: Tiraggio naturale
- Collegamento gas: 1/2"
- Pressione gas:
 - Metano : da 10 mbar - a 25 mbar
 - GPL : da 25 mbar - a 37 mbar



E' necessaria connessione diretta al contatore gas nessun'altra apparecchiatura deve essere installata sulla stessa linea tra contatore e forno

Per la linea gas utilizzare tubazione come segue:

- Per installazione distante fino a 5 metri dal contatore utilizzare tubi da 1/2"
- Per installazione distante oltre 5 metri dal contatore utilizzare tubi da 1 "

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				
FG 80	3	80	32	150	59	150	59	210	83	3400	7500
FG 90	4	90	36	160	63	160	63	210	83	3600	7950
FG 110	6	110	43	180	71	180	71	210	83	5000	11000
FG 120	7	120	47	190	75	190	75	210	83	5400	11900
FG 130	8	130	51	200	79	200	79	210	83	5600	12350
FG 140	9	140	55	210	83	210	83	210	83	5800	12790
FG 150	10	150	59	220	87	220	87	210	83	6000	13230

