

FORNO FISSO 110-120-130-140-150

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 elettronico a due fiamme modulanti Potenza termica massima kW 34 – kcal/h 29.200
- Centralina elettronica di controllo e gestione temperatura
- Temperatura funzionamento bruciatore: da 0 °C a 500 °C
- Alimentazione : Gas
- Consumo gas alla massima temperatura:
 - Metano : 3,50 Nmc/h
 - GPL : 1,22 Nmc/h
- Canna fumaria : Ø 250 mm.
- Potenza termica max: 29.200 kcal – 34 kW
- Temperatura fumi in uscita : 190°C
- Flusso fumi: 650 mc/h (all'accensione)
500 mc/h (a pieno regime)
- Espulsione fumi: Tiraggio naturale
- Alimentazione elettrica: 230 V – 50/60 Hz monofase
- Assorbimento: 100 W
- Collegamento gas: 1/2"
- Pressione gas:
 - Metano : da 7 mbar - a 25 mbar
 - GPL : da 20 mbar - a 50 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 10 metri dal contatore utilizzare
 - ✓ Per GPL tubi da 1/2"
 - ✓ Per Metano Tubi da 3/4"
- Per installazione distante oltre 10 metri dal contatore utilizzare tubi da 1"
(indipendentemente dal gas utilizzato)

MODELLO MODEL	N.PIZZE N.PIZZAS	DIMENSIONI - SIZES						ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT	
		A		B		C		CM	IN	KG	LBS
FISSO 110 G	5	110	43	180	71	180	71	210	83	5000	11000
FISSO 120 G	6	120	47	190	75	190	75	210	83	5400	11900
FISSO 130 G	7	130	51	200	79	200	79	210	83	5600	12350
FISSO 140 G	8	140	55	210	83	210	83	210	83	5800	12790
FISSO 150 G	9	150	59	220	87	220	87	210	83	6000	13230

