

## CLASSICO 110-120-130-140-150 GAS

- 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
- Stand di supporto: Ferro rinforzato e verniciato
- Bruciatore elettronico a due fiamme modulanti Potenza termica massima kW 34 – kcal/h 29.200
- Temperatura funzionamento bruciatore: da 0 °C a 500 °C
- Centralina elettronica di controllo e gestione temperatura
- 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 17 mbar - a 25 mbar
  - GPL : da 20 mbar - a 50 mbar

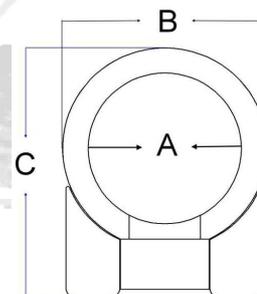


E' necessaria connessione diretta al contatore gas nessun'altra apparecchiatura deve essere installata sulla stessa linea tra contatore e forno.

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 tipo di gas utilizzato)

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	CM	IN	KG	LBS
CLASSICO 110 G	5	110	43	150	59	188	74	205	80.7	1900	4185
CLASSICO 120 G	6	120	47	160	63	198	78	209	82.3	2200	4850
CLASSICO 130 G	7	130	51	170	67	208	82	213	83.9	2500	5500
CLASSICO 140 G	8	140	55	180	71	218	86	215	84.6	2800	6170
CLASSICO 150 G	9	150	59	190	75	228	90	216	85	3000	6600



Specifiche soggette a cambi senza preavviso