

CLASSICO 80-90 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 ad una torcia con fiamma modulante, potenza termica massima kW 24 – kcal/h 20.640
- Temperatura funzionamento bruciatore: da 0 °C a 500 °C
- Centralina elettronica di controllo e gestione temperatura
- Alimentazione: Gas
- Consumo gas alla massima temperatura:
 - Metano : 2,54 Nmc/h
 - GPL : 0,86 Nmc/h
- Canna fumaria: Ø 250 mm.
- Potenza termica max: 20.640 kcal – 24 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 15 mbar - a 25 mbar
 - GPL : da 25 mbar - a 50 mbar

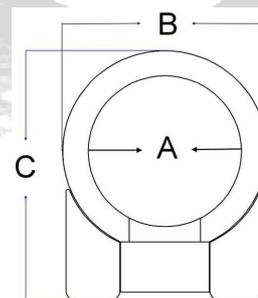


E' necessaria connessione diretta al contatore gas nessun'altra apparecchiatura deve essere installata sulla stessa linea tra contatore e forno.

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
		CM	IN	CM	IN	CM	IN				
CLASSICO 80 G	3	80	32	120	47	158	62	204	80,3	1500	3750
CLASSICO 90 G	4	90	36	130	51	168	66	205	80,7	1700	3750



Specifiche soggette a cambi senza preavviso