



Di Vicino Forni srls
 Via Pietrarse, 53 - 80078 - Pozzuoli (Na)
 P.iva e C.F. : 07644441219
 Telefono: 081 526 5649 - Cellulare: 333 4082515
 Web: www.divicinoforni.com
 Pagina Facebook: Di Vicino Forni - Pizza Ovens



FORNO MOBILE:

Alimentazione : legna o gas.

Consumo gas : 1 mc/h

Uscita canna fumaria : 250 mm

Temperatura di esercizio consigliata : 400/450 °C

Temperatura fumi in uscita : 150°C al collo del forno.

Base : acciaio rinforzato e verniciato.

Piano cottura : suolo di Sorrento di 5 cm di spessore in modo da essere più resistente all'usura

Corona e cupola : mattoni in argilla resistente ad alte temperature (fino a 1100°) e la cupola è formata dallo stesso materiale del suolo in modo tale da rendere omogenea la cottura della pizza.

Struttura esterna : doppia coibentazione in fibroceramica, lamiera in acciaio, intonaco.

Rivestimento esterno: Mosaico, Palladiana in marmo , mattonelle o acciaio modellato a mano.

| DIAMETRO INTERNO CM | DIAMETRO ESTERNO CM | ALTEZZA METRI | PESO KG | CAPIENZA FORNO A LEGNA | CAPIENZA FORNO A GAS | CONSUMO LEGNA | CONSUMO GAS | POTENZA TERMICA |
|---------------------|---------------------|---------------|---------|------------------------|----------------------|---------------|-------------|---|
| 100 CM | 130 CM | 2.10 M | 1400 Kg | 4 | 6/7 | 5 Kg/h | 1 mc/h | MIN. 25000 KCAL-29 KW MAX: 29000 KCAL- 33 KW |
| 120 CM | 155 CM | 2.10 M | 1800 Kg | 5/6 | 8/9 | 5 Kg/h | 1 mc/h | MIN. 25000 KCAL-29 KW MAX: 29000 KCAL- 33 KW |
| 130 CM | 165 CM | 2.10 M | 2000 Kg | 7/8 | 10/11 | 5 Kg/h | 1 mc/h | MIN. 25000 KCAL-29 KW MAX: 29000 KCAL- 33 KW |
| 140 CM | 185 CM | 2.10 M | 2300 Kg | 8/9 | 12/13 | 6/7 Kg/h | 1,10 mc/h | MIN. 25000 KCAL-29 KW MAX: 29000 KCAL- 33 KW |
| 150 CM | 185 CM | 2.10 M | 2500 Kg | 10/11 | 13/14 | 8 Kg/h | 1,20 mc/h | MIN. 25000 KCAL-29 KW MAX 29000 KCA L- 33 KW |