



SCHEDA TECNICA FORNO DIAMETRO INTERNO 100CM

Diametro interno : 100cm

Altezza : 210cm

Diametro esterno : 135cm

Diametro esterno lato mensola : 150cm

Peso : 1.800Kg

Alimentazione : Legna o Gas

Consumo legna : 5Kg/h

Consumo a gas : 1,3 metri cubi/h

Uscita canna fumaria : 250 mm

Temperatura di esercizio consigliata : 400/500 °C

Potenza termica normale : 25000Kcal – 29 KW

Potenza termica massima : 29000 Kcal – 33KW

Temperatura fumi in uscita : 190 °C

Capienza numero pizze : 4 per volta

MATERIALI

Base di appoggio : ferro rinforzato e verniciato a mano

Base del forno : cemento pressurizzato che consente la minima dispersione di calore

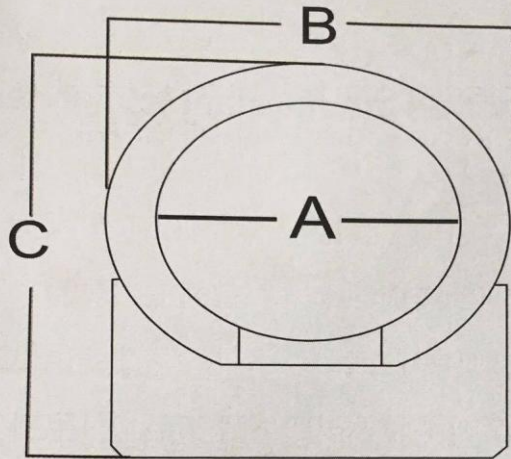
Piano di cottura : 4 spicchi di biscotto di Sorrento

Mensola : nera in pietra lavica conduttrice di calore dove la pizza finisce di cuocersi

Corona e Cupola : mattoni refrattari di Sorrento resistenti fino a 900 °C

Isolamento termico : argilla e fibra di ceramica

Rivestimento esterno : mosaico, ceramica, marmo o palladiana vietrese



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				
100	4	100	39	130	51	150	59	210	83	1400	3086
120	5 / 6	120	47	155	61	175	69	210	83	1800	3968
130	7 / 8	130	51	155	61	175	69	210	83	2000	4409
140	8 / 9	140	55	165	65	185	73	210	83	2300	5070
150	10 / 11	150	59	175	69	195	77	210	83	2500	5511

