



## FORNO STATICO CLASSICO A LEGNA

**ALIMENTAZIONE:** LEGNA

**CONSUMO:** 5,5 Kg/h

**CANNA FUMARIA:**  $\varnothing$  200/250 DN

**TEMPERATURA DI ESERCIZIO CONSIGLIATA:** 400/500 °C

**POTENZA TERMICA MASSIMA:** 24.070 kCal/h - 28 kW

**TEMPERATURA FUMI IN USCITA:** 190 °C

**FLUSSO FUMI DI SCARICO:** 650 m<sup>3</sup>/h (all'accensione)  
500 m<sup>3</sup>/h (a pieno regime)

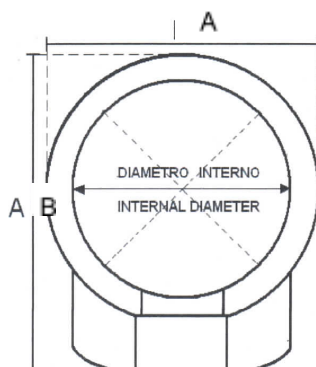
**ESPULSIONE FUMI:** tiraggio naturale

**TEMPERATURA MASSIMA PARETE ESTERNA DEL FORNO:** 30°C

**TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNGIBILE NEL VANO TECNICO (LEGNAIA):** 35°C



<b>BASE:</b>	ferro rinforzato e ve
<b>PIANO DI COTTURA:</b>	suolo biscotto di Soi
<b>CORONA E CUPOLA:</b>	mattoni refrattari di Sorrento
<b>ALTEZZA INTERNA DELLA VOLTA:</b>	40 cm
<b>ISOLAMENTO:</b>	argilla espansa e fibra di ceramica
<b>RIVESTIMENTO ESTERNO:</b>	mosaico in vetro o ceramica



MODELLO	N°PIZZE	H	PESO	$\varnothing$ INT	$\varnothing$ EST	INGOMBRO	BOCCA
CLASSICO	$\varnothing$ 30/33	cm	kg	cm	cm	A x B cm	h x l cm
CF-L000-MI-80	1/2	185	600	80	110	110 x 130	44 x 22
CF-L000-MI-95	2/3	190	750	95	125	125 x 145	44 x 22
CF-L000-MI-110	3/4	210	1300	110	140	140 x 165	48 x 22
CF-L000-MI-120	5/6	210	1600	120	150	150 x 175	48 x 22
CF-L000-MI-130	6/7	210	1900	130	160	160 x 185	48 x 22
CF-L000-MI-140	7/8	210	2200	140	170	170 x 195	52 x 22
CF-L000-MI-150	8/9	215	2550	150	180	180 x 205	52 x 22

### FORNI VISCIANO S.r.l.

S. Leg.: via Privata Parco Comola Ricci 98, 80122 NAPOLI, Italy  
S. Op.: Via Cavalier Bonaventura Cerqua, 80019 QUALIANO (NA)  
Tel. e fax 3935951194 - [info@fornivisciano.it](mailto:info@fornivisciano.it) - P. IVA 09370201213