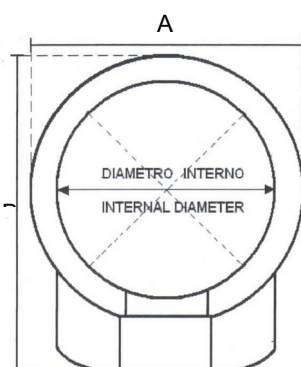


FORNO STATICO CLASSICO A GAS

ALIMENTAZIONE: GAS METANO/GPL
CONSUMO GAS: GPL 2,37kg/h , METANO 3,30m³/h
CANNA FUMARIA: Ø 200/250 DN
TEMPERATURA DI ESERCIZIO CONSIGLIATA: 400/500 °C
POTENZA TERMICA MASSIMA: 18.916 kCal/h - 22 KW – 25 KW*
TEMPERATURA FUMI IN USCITA: 190 °C
FLUSSO FUMI DI SCARICO: 650 m³/h (all'accensione)
 500 m³/h (a pieno regime)
ESPULSIONE FUMI: tiraggio naturale
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE: 230V / 50Hz
POTENZA ELETTRICA TOTALE: 90 W
POTENZA ELETTRICA DEL BRUCIATORE: 90 W
TEMPERATURA MASSIMA PARETE ESTERNA DEL FORNO: 30°C
TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNGIBILE NEL VANO TECNICO: 35°C



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



MODELLO	N°PIZZE	H	PESO	Ø INT	Ø EST	INGOMBRO	BOCCA
CLASSICO	Ø30/33	cm	kg	cm	cm	A x B cm	h x l cm
CF-BA01-MI-80 *CF-BN02-MI-80	1/2	185	600	80	110	110 x 130	44 x 22
CF-BA01-MI-95 *CF-BN02-MI-95	2/3	190	750	95	125	125 x 145	44 x 22
CF-BA01-MI-110 *CF-BN02-MI-110	3/4	210	1300	110	140	140 x 165	48 x 22
CF-BA01-MI-120 *CF-BN02-MI-120	5/6	210	1600	120	150	150 x 175	48 x 22
CF-BA01-MI-130 *CF-BN02-MI-130	6/7	210	1900	130	160	160 x 185	48 x 22
CF-BA01-MI-140 *CF-BN02-MI-140	7/8	210	2200	140	170	170 x 195	52 x 22
CF-BA01-MI-150 *CF-BN02-MI-150	8/9	215	2550	150	180	180 x 205	52 x 22

FORNI VISCIANO S.r.l.

S. Leg.: Corso Secondigliano 151, 80144, NAPOLI, Italia

S. Op.: Via Cavalier Bonaventura Cerqua, 80019 QUALIANO (NA)

Tel. e fax 3935951194 - info@fornivisciano.it - P. IVA 09370201213