

FORNO STATICO CLASSICO A LEGNA

ALIMENTAZIONE: LEGNA

CONSUMO: 5,5 Kg/h

CANNA FUMARIA: Ø 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 m³/h (all'accensione)
500 m³/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



BASE:

ferro rinforzato e verniciato

PIANO DI COTTURA:

suolo biscotto di Sorrento

CORONA E CUPOLA:

mattoni refrattari di Sorrento

ALTEZZA INTERNA DELLA VOLTA:

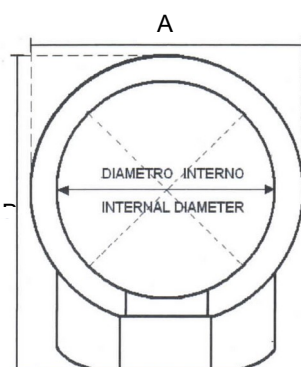
40 cm

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-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.: 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