

FORNO ROTANTE CLASSICO

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: 1,5 kW

- Potenza motore elettrico: 0,75 kW
- Potenza elettrica del bruciatore: 0,1 KW
- Potenza elettrica dell'inverter: 3,0 kW

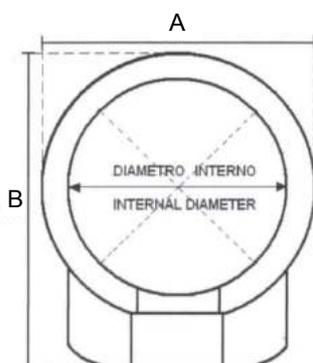
VELOCITÀ MASSIMA ROTAZIONE PIATTO: 5 giri/min

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
CR-BA01-MI-110	7/8	210	1900	110	160	160 x 173	52 x 22
*CR-BN02-MI-110							
CR-BA01-MI-120	8/9	210	2200	120	170	170 x 182	52 x 22
*CR-BN02-MI-120							
CR-BA01-MI-130	9/11	210	2600	130	180	180 x 192	52 x 22
*CR-BN02-MI-130							
CR-BA01-MI-140	10/13	210	3000	140	190	190 x 201	52 x 22
*CR-BN02-MI-140							

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