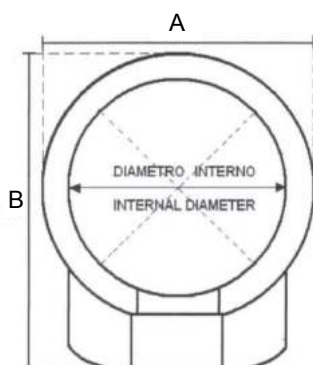


## FORNO ROTANTE VULCANO

**ALIMENTAZIONE:** GAS METANO/GPL  
**CONSUMO GAS:** GPL 2,37kg/h , METANO 3,30m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h (all'accensione)  
 500 m<sup>3</sup>/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
VR-BA01-MI-110	7/8	235	1950	110	160	160 x 173	52 x 22
*VR-BN02-MI-110							
VR-BA01-MI-120	8/9	235	2250	120	170	170 x 182	52 x 22
*VR-BN02-MI-120							
VR-BA01-MI-130	9/11	235	2650	130	180	180 x 192	52 x 22
*VR-BN02-MI-130							
VR-BA01-MI-140	10/13	235	3050	140	190	190 x 201	52 x 22
*VR-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](mailto:info@fornivisciano.it) - P. IVA 09370201213