

FORNO STATICO VULCANO 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)

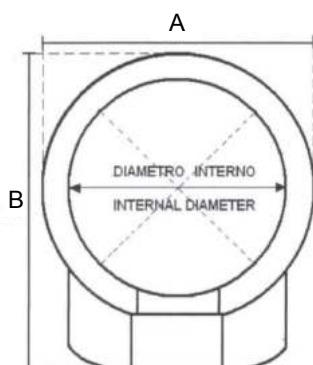
ESPULSIONE FUMI: tiraggio naturale

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
VF-L000-MI-80	1/2	215	650	80	110	110 x 130	44 x 22
VF-L000-MI-95	2/3	220	800	95	125	125 x 145	44 x 22
VF-L000-MI-110	3/4	235	1350	110	140	140 x 165	48 x 22
VF-L000-MI-120	5/6	235	1650	120	150	150 x 175	48 x 22
VF-L000-MI-130	6/7	235	1950	130	160	160 x 185	48 x 22
VF-L000-MI-140	7/8	235	2250	140	170	170 x 195	52 x 22
VF-L000-MI-150	8/9	240	2600	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