


Caratteristiche tecniche / Technical details

Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi, potature <i>Logs, trimmings</i>
Consumo medio <i>Average fuel consumption</i>	7,0 kg/h 15,4 lbs/h
Carica nominale <i>Rated charge</i>	8,3 kg/h 18,3 lbs/h
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	120x90x7,8 cm 47,6 x 35,4 x 3,1 in
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	1,08 m ² 11,6 ft ²
Peso <i>Weight</i>	330 kg 727 lbs
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	450°C 752°F
Minuti per scaldare <i>Heating time</i>	35
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	7
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	12 kg 26,4 lbs
Tiraggio minimo <i>Minimum flue draught</i>	11 Pa
Flusso volumetrico fumi <i>Flue smokes mass flow</i>	49,6 g/s
Emissioni CO al 13% O₂ <i>CO emission at 13% O₂</i>	0,35 % 4444 mg/Nm ³
Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	387°C 728,6°F
Colore <i>Color</i>	Rosso antico <i>Antique red</i> 



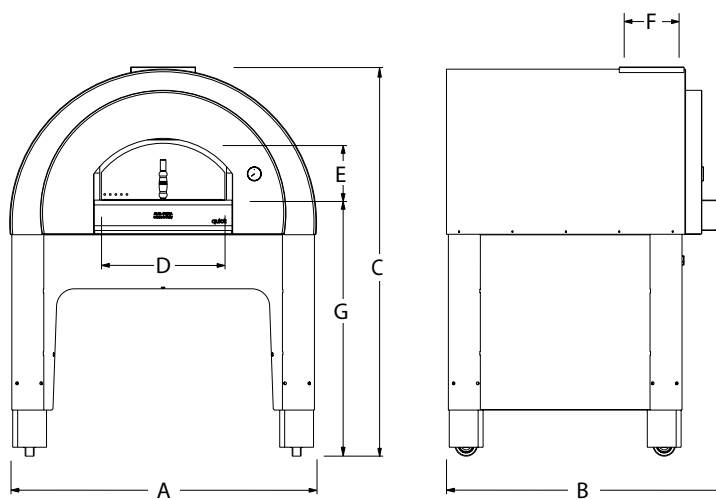
Materiali utilizzati / Used material:

lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica
sheet iron, stainless steel, ceramic fiber

Tipo di refrattario / Type of refractory:

tavella silico-alluminoso
tile silico-alluminoso

Misure / Dimensions



A	136 cm / 53,5 in	B	125 cm / 49,2 in	C	174,9 cm / 68,8 in
D	55,5 cm / 21,8 in	E	25,5 cm / 10 in	F	25 cm / 9,8 in
G	115 cm / 45,2 in				

Componenti / Parts list

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	XCEQCK	1	Carter esterno
b	XCPQCK	1	Carter posteriore
c	XCAQCK	1	Carter anteriore
d	XCCQCK	1	Camera di combustione
e	XCVFQCK	1	Convogliatore fumi
f	XPREFQCK	1	Piano refrattario
g	XBFQCK	1	Fondo
h	BASEMETGN	1	Base con ruote
i	YFLQCK	1	Flangia
l	YAIXQCK	1	Archetto inox
m	YT19063	1	Termometro
n	YSPOQCK	1	Sportello inox
o	YDAVQCK	1	Davanzale

