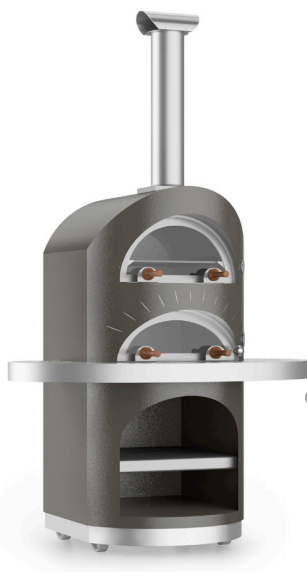


**SCHEDA TECNICA**  
forno a legna  
DUETTINO OUTDOOR

FXDUNO-LGRI

diamond  
grey



(\* Davanzale Rondò non incluso  
Rondò shelf not included

**Materiali utilizzati:** lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica  
**Tipo di refrattario:** tavella silico-alluminoso  
**Combustibile raccomandato:** ciocchi diam. max 5 cm, patate

**Used material:** iron sheet, stainless steel, ceramic fiber  
**Type of refractory:** Alumina silicate bricks  
**Recommended fuel:** max 1,9 in diam. logs, trimmings

**Forno Fiamma (camera inferiore) / (lower oven)**

<b>Area piano forno</b> <i>Oven floor area</i>	0,36 m <sup>2</sup> 3,9 ft <sup>2</sup>	<b>Dim. piano forno</b> <i>Oven floor dim.</i>	60x60x5,4 cm 23,6x23,6x2 in
<b>N° pizze per volta</b> <i>Pizza capacity</i>	3	<b>Pizze ogni 15'</b> <i>Pizzas in 15'</i>	fino a 12 up to 12
<b>Minuti per scaldare</b> <i>Heating time (min)</i>	30'		
<b>Infornata di pane</b> <i>Bread capacity</i>	5 Kg / 11 lbs		
<b>Temperatura massima</b> <i>Max oven temperature</i>	400 °C / 752°F		

**Forno Mattone (camera superiore) / (upper oven)**

<b>Area piano forno</b> <i>Oven floor area</i>	0,30 m <sup>2</sup> 3,2 ft <sup>2</sup>	<b>Dim. piano forno</b> <i>Oven floor dim.</i>	50x60x8,1 cm 19,6x23,6x3 in
<b>Dim. piano scorrevole</b> <i>Mobile floor dimensions</i>	45x56 cm 17,7x22 in		
<b>Minuti per scaldare</b> <i>Heating time (min)</i>	45'		
<b>Infornata di pane</b> <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs		
<b>Temperatura massima</b> <i>Max oven temperature</i>	300 °C 572 °F		

**Dettagli tecnici / Technical details**

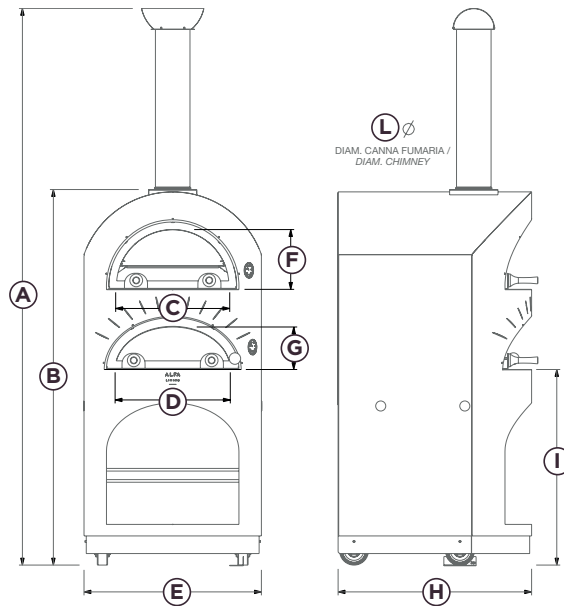
<b>Peso prima/dopo isolamento</b> <i>Mass before/after insulation</i>	270 kg 595 lbs	<b>Carica nominale</b> <i>Rated charge</i>	6,6 kg/h 14,5 lbs/h
<b>Peso totale refrattario</b> <i>Refractory material weight</i>	80 kg 176 lbs	<b>Requisiti tiraggio minimo</b> <i>Necessary flue draught</i>	11 Pa
<b>Consumo orario di combustibile</b> <i>Mass of fuel hourly</i>	4 kg/h 8,8 lbs/h	<b>Temperatura uscita fumi</b> <i>Flue gas temperature</i>	530 °C 986 °F
<b>Temperatura media</b> <i>Average oven temperature</i>	280 °C 536 °F	<b>Emissioni CO2</b> <i>CO2 emission</i>	7,1 %
<b>Potenza al focolare</b> <i>Heat input</i>	30,1 kW	<b>Emissioni CO al 13% O2</b> <i>CO emission at 13% O2</i>	0,19%
<b>Flusso massico dei fumi</b> <i>Flue gas mass flow</i>	27,4 g/s	<b>Anno di produzione</b> <i>Production year</i>	2016

## Misure / Dimensions

<b>A</b>	241,6 cm	95,1 in
<b>B</b>	163,0 cm	64,2 in
<b>C</b>	49,5 cm	19,5 in
<b>D</b>	50,0 cm	19,7 in
<b>E</b>	77,0 cm	30,3 in
<b>F</b>	25,9 cm	10,2 in
<b>G</b>	18,5 cm	7,3 in
<b>H</b>	84,0 cm	33,1 in
<b>I</b>	84,9 cm	33,4 in
<b>L</b>	15,0 cm	5,9 in

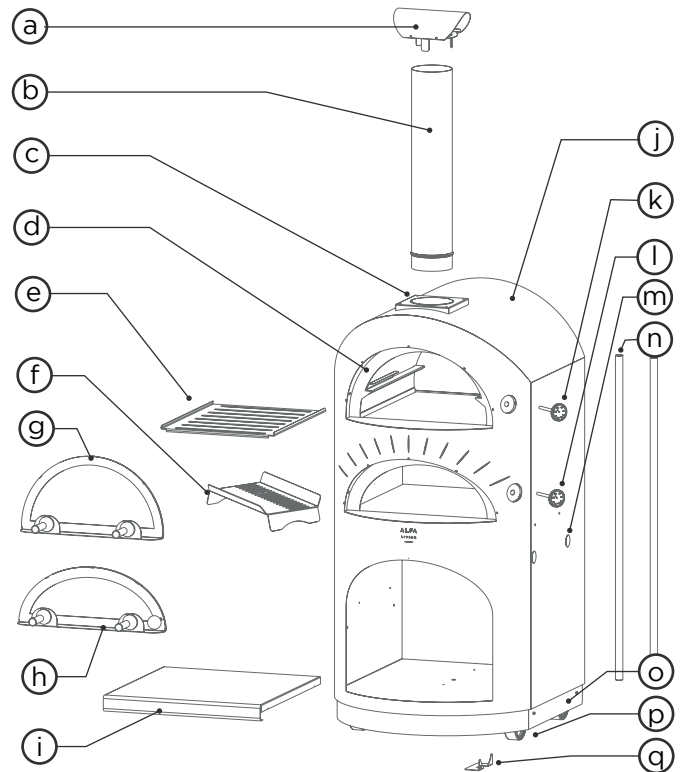
Misure forno con davanzale Rondò  
Oven dimensions with Rondò shelf

<b>larghezza width</b>	145,0 cm	57,1 in
<b>profondità depth</b>	99,3 cm	39,1 in



## Lista componenti / Assembly part list

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
<b>a</b>	SPZP_01_024	1	comignolo
<b>b</b>	TI150_750_SAT	1	canna fumaria
<b>c</b>	DUT-01-096	1	flangia
<b>d</b>	SDUT-01-002	1	camera combustione
<b>e</b>	SDUT-01-021	1	griglia
<b>f</b>	ACPAR-AL-45	1	parelegna alto da 45 cm
<b>g</b>	SDUP-01-018	1	sportello forno fiamma
<b>h</b>	SDUP-01-015	1	sportello forno mattone
<b>i</b>	DUT-01-083	1	mensola legnaia
<b>j</b>	SDUR-01-028-GR	1	carter esterno color grigio
<b>k</b>	YT63-190	1	termometro d.63 l.190 mm °C / °F
<b>l</b>	YT63-135	1	termometro d.63 l.135 mm °C / °F
<b>m</b>	TAPDOND	4	tappo tondo plastica
<b>n</b>	SDUP-01-100-NE	2	barre sollevamento
<b>o</b>	SDUR-01-065	1	battiscopa
<b>p</b>	DUP-RUOTA	4	ruota 125x40
<b>q</b>	FRU-01-125	2	fermo ruota



## Misure imballo / Packaging dimensions

<b>H</b>	200 cm	78,7 in
<b>W</b>	110 cm	43,3 in
<b>D</b>	104 cm	40,9 in
<b>Peso</b>	290 Kg	<b>Weight</b> 639 lbs

**Materiali di confezionamento:** cartone doppia onda, termoretraibile.

**Packaging material:** cardboard box, shrink wrap.

