SCHEDA TECNICA / *TECHNICAL SPECIFICATION*

FORNO A LEGNA

PIZZA E BRACE

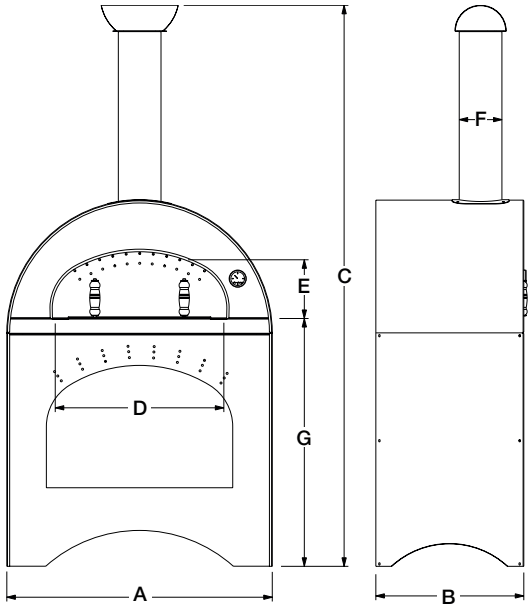
FXPIZB-LROA

rosso antico

conforme a UNI 10474 e EN 13229
UNI 10474 and EN 13229 compliant

MISURE / *DIMENSIONS*

A	93,5 cm / *36,8 in*
B	52,0 cm / *20,5 in*
C	197,0 cm / *77,5 in*
D	59,5 cm / *23,4 in*
E	18,0 cm / *7,0 in*
F	15,0 cm / *5,9 in*
G	87,0 cm / *34,2 in*



CARATTERISTICHE TECNICHE / *TECHNICAL DETAILS*

Peso *Weight*	105 kg *231 lbs*	**Materiali utilizzati** *Used material*	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica *iron sheet, stainless steel, ceramic fiber*
Area piano forno *Oven floor area*	0,32 m^2 *3,4 ft^2*	**Tipo di refrattario** *Type of refractory*	Tavella silico-alluminoso *Alumina silicate bricks*
Dim. piano forno *Oven floor dim.*	80 x 40 cm *31,4 x 15,7 in*	**Combustibile consigliato** *Recommended fuel*	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature *Max 1,9 In diam. logs, trimmings*
Minuti per scaldare *Heating time (min)*	15	**Carica nominale** *Rated charge*	6,9 kg/h *15,2 Lbs/h*
N° pizze alla volta *Pizza capacity*	3	**Tiraggio minimo** *Minimum flue draught*	10 Pa
Infornata di pane *Bread capacity*	3 kg *6,6 lbs*	**Flusso volumetrico fumi** *Flue smokes mass flow*	57,7 g/s
Temperatura massima *Max oven temperature*	400°C *752°F*	**Emissioni CO al 13% O_2** *CO emission at 13% O_2*	0,31% 3843 mg/Nm^3
Consumo medio *Average fuel consumption*	3 kg/h *6,6 lbs/h*	**Temperatura fumi** *Smoke temperature*	395°C *743°F*

MONTAGGIO E COMPONENTI / *ASSEMBLY AND PARTS LIST*

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SPZP_01_024	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	SCEP_LN_128	1	Flangia
d	SCEP_GS_037	1	Archetto / ripiano
e	REALIZZARE KIT	1	Piano refrattario
f	YT63-135	1	Termometro
g	SCEP_LN_031	1	Sportello
h	SCEP_LN_068-RO	1	Struttura
i	SCEP_LN_002	2	Camera forno
j	1NNA100AFI0	1	Ruota con supporto fisso piastra 100x40 poliammide
k	SFRU-01-100	2	Fermaruota

