SCHEDA TECNICA / *TECHNICAL SPECIFICATION*

FORNO A GAS GPL

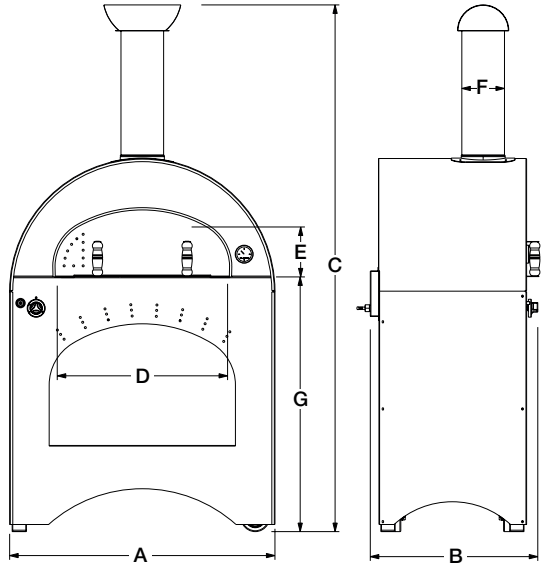
PIZZA E BRACE

FXPIZB-GROA

rosso antico

MISURE / *DIMENSIONS*

A	93,5 cm / *36,8 in*
B	59,5 cm / *23,4 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*



CE 0051-16 PIN: 51CN4201

CARATTERISTICHE TECNICHE / *TECHNICAL DETAILS*

Peso *Weight*	100 kg *220 lbs*	**Materiali utilizzati** *Used material*	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica *iron sheet, stainless steel, ceramic fiber*
Area piano forno *Oven floor area*	0,28 m² *3 ft²*	**Tipo di refrattario** *Type of refractory*	Tavella silico-alluminoso *Alumina silicate bricks*
Dim. piano forno *Oven floor dim.*	70 x 40 cm *37,5 x 15,7 in*	**Combustibile consigliato** *Recommended fuel*	Gas GPL *LPG Gas*
Minuti per scaldare *Heating time (min)*	15	**Categoria gas** *Gas category*	I3+ GPL
N° pizze alla volta *Pizza capacity*	3	**Consumo massimo (G30/G31)** *Maximum consumption (G30/G31)*	1,09 / 1,07 kg/h
Infornata di pane *Bread capacity*	3 kg *6,6 lbs*	**Potenza nominale** *Heat capacity*	15 kW
Temperatura massima *Max oven temperature*	400°C *752°F*	**Funzionamento a G30 / G31** *G30 / G31 operation*	28..30 / 37 mbar

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	SCEP_GS_002	1	Camera forno
f		1	Piano refrattario
g	GENELP003IQ	1	Pulsante accensione
h	MAN828X65	1	Manopola gas
i	YT63-135	1	Termometro
j	SCEP_LN_031	1	Sportello
k	SCEP_GS_068-RO	1	Struttura
l	SCEP_GS_095-RO	1	Carter gas
m	SCEP_GS_130	1	Corpo diffusore gas
n	1NNA100AFI0	1	Ruota con supporto fisso piastra 100x40 poliammide
o	SFRU-01-100	2	Fermaruota

