

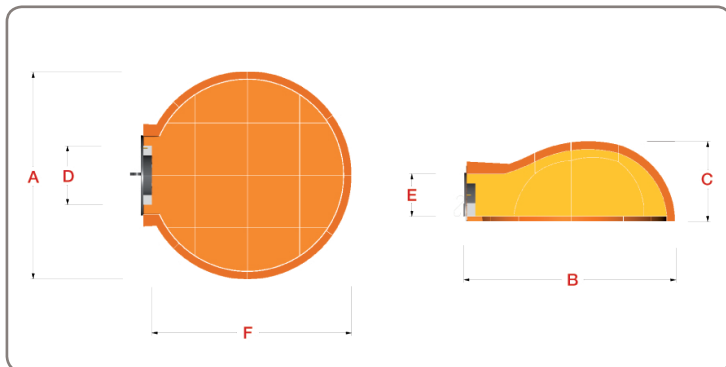
cod. FSP182C



CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	990 Kg / 2182 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	2,8 m ² / 30 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	95
N° pizze alla volta / Pizza capacity	15
Infornata di pane / Bread capacity	32 Kg / 70,5 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	16 Kg/h / 35 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	199 cm / 78,3 In
B	Lunghezza totale / Total length	199 cm / 78,3 In
C	Altezza totale / Total height	77 cm / 30,3 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F	Diametro interno / Inside diameter	184 cm / 72,4 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFBS182	1	Bocca SP182
b	XFPD182	2	Tavella davanzale SP182
c	XFPC185	4	Tavella centrale SP182
d	XFPL185	6	Tavella laterale SP182
e	XFPT185	4	Tavella triangolare SP182
f	XFCLD85	1	Cupola laterale DX SP182
g	XFCLS85	1	Cupola laterale SX SP182
h/m	XFCP185	4	Cupola posteriore SP182
i	XFCDSD85	1	Cupola superiore posteriore SP182
l	XFCSA85	1	Cupola superiore anteriore SP182
n	XARGSPG	1	Arco ghisa SP182
o	YT50200	1	Termometro
p	YSPORM	1	Sportello Special Pizzeria

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.