

SCHEDA TECNICA FORNI SU BASE FISSA

TECHNICAL SHEET FOR FIXED BASE OVENS



DIMENSIONI/ <i>DIMENSIONS</i>				
MODELLO/ <i>MODEL</i>	ALTEZZA/ <i>HEIGHT</i>	LARGHEZZA/ <i>WIDTH</i>	PROFONDITÀ/ <i>DEPTH</i>	N° PIZZA/ <i>N° PIZZA</i>
Fisso-105	200 CM	150 CM	155 CM	3-4
Fisso-120	200 CM	165 CM	175 CM	4-5
Fisso-130	200 CM	175 CM	180 CM	6-7
Fisso-140	200 CM	185 CM	190 CM	7-8

LARGHEZZA BOCCA: DISPONIBILE DA 43 CM E DA 52 CM.
MOUTH WIDTH: AVAILABLE FROM 43 CM AND 52 CM.

PLACCA FRONTALE PER APOGGIO PIZZA IN ACCIAIO
AD USO ALIMENTARE.
FRONT PLATE FOR PIZZA SUPPORT IN STEEL FOR FOOD USE.

DIAMETRO INNESTO PER CANNA FUMARIA 250 MM.
CONNECTION DIAMETER FOR FLUE 250 MM.

PREDISPOSIZIONE PER MONTAGGIO DI BRUCIATORE A GAS.
PREDISPOSITION FOR THE ASSEMBLY OF A GAS BURNER.

BASE IN MURATURA COSTRUITA SU MISURA.
CUSTOM BUILT MASONRY BASE.

ISOLAMENTO TERMICO DEL MASSETTO E CUPOLA CHE
GARANTISCONO UN NOTEVOLE RISPARMIO ENERGETICO.
THERMAL INSULATION OF THE SCREED AND DOME THAT
GUARANTEE A NOTABLE ENERGY SAVING.

RIVESTIMENTO IN MOSAICO ITALIANO.
COATING IN ITALIAN MOSAIC.

TERMOMETRO.
THERMOMETER.

MARMI LATERALI IN PIETRA LAVICA.
SIDE MARBLES IN LAVA STONE.

KW-MAX 34.
KW-MAX 34.

N.B. TRATTANDOSI DI PRODOTTI ARTIGIANALI COSTRUITI A MANO, DIMENSIONI E PESO SONO SOGGETTI A VARIAZIONI.
N.B. AS THEY ARE HANDCRAFTED PRODUCT, THE DIMENSIONS AND THE WEIGHT ARE SUBJECT TO VARIATIONS.