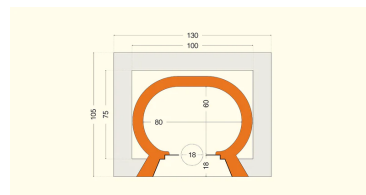
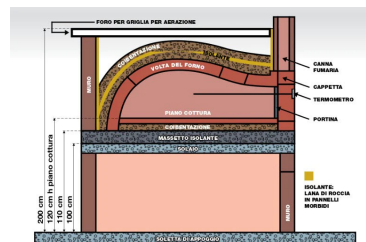




Di Fiore Forni SNC di
 Di Fiore Alessandro & C.
 P. I. 00760550442
 Via San Giacomo della Marca, 19
 63012 Cupra Marittima (AP)

Tel. 00390735778063
 Fax 0039073577609
www.difioreforni.com
office@difioreforni.com

HOME KIT



MODELLO

5A

cod. A05G
 cod. A05T
 cod. A05

DESCRIZIONE

Forno a legna prefabbricato, da montare su un basamento in muratura.

UTILIZZO

Cottura pizze e focacce, pane, arrostiti e dolci.

LOCAZIONE

Abitazioni private, adatto sia a locazioni interne che esterne.

CAPACITÀ PIZZE (del diametro di 33 cm)

2 pizze

DIMENSIONI (cm)

	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Esterne	130	105	180
Camera cottura	60	80	55
Portina		43	23

PESI (Kg)

Parte refrattaria	320
Totale pronto all'uso	800

USCITA CANNA FUMARIA
(diametro in mm)

Per altezza camino inferiore a mt 3

180

Per altezza camino superiore a mt 3160

TEMPERATURA DI ESERCIZIO**Indicata dal termometro in dotazione**
200°C / 250°C**Effettiva**300°C / 350°C

TEMPERATURA MASSIMA

Oltre 1000°C

Dei fumi in uscita250°C

POTENZA**Massima** 14 kW**Nominale** 10 kW

CONSUMO DI LEGNA**A regime di lavoro**3 Kg/h

TEMPO DI RISCALDAMENTO**Da forno spento da più di 20 giorni**

4 ore

Da forno spento da 10 ore40 min

DURATA MEDIA DEL FORNO**Volta**

20 anni

TIPO DI REFRATTARIO**Volta**

Gettata refrattaria, in refrattario speciale ad alta resistenza.

Piano di cottura

Piastrre refrattarie, spessore 5 cm.

Idonee al contatto con alimenti.

TIPO DI ISOLANTEArgilla espansa, vermiculite, lana di roccia.

RIVESTIMENTO IN MURATURABasamento in cemento armato. Rivestimento in muratura tradizionale (mattoni, blocchi).

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONESmontato su 1 pallet.

POSIZIONAMENTO NEL LOCALESmontato, può essere facilmente assemblato in circa 4 ore di lavoro.

ACCESSORI A RICHIESTA

Pala per forni inox e in lega (cod. PA01A)

Termometri per forni (cod. T50R)

GARANZIA

2 anni