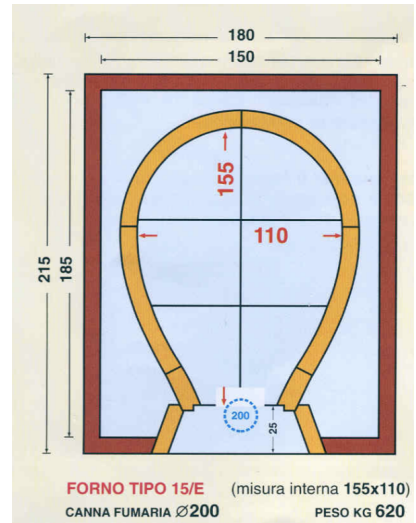
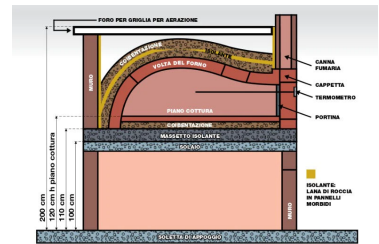




Di Fiore Forni SNC di
Di Fiore Alessandro & C.
P. I. 00760550442
Via San Giacomo della Marca, 19
63012 Cupra Marittima (AP)

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

HOME KIT



MODELLO

15E

cod. E15T - portina tradizionale
cod. E15V - portina con vetro
ceramico e termometro

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)

6 pizze

DIMENSIONI
(cm)

	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Esterne	215	180	200
Camera cottura	155	110	55
Portina		43	30

PESI
(Kg)

Parte refrattaria	620
Totale pronto all'uso	2100

USCITA CANNA FUMARIA
(diametro in mm)

Per altezza camino inferiore a mt 3	200
Per altezza camino superiore a mt 3	160

TEMPERATURA DI ESERCIZIO

Indicata dal termometro in dotazione
200°C / 250°C

Effettiva
300°C / 350°C

TEMPERATURA MASSIMA

Oltre 600°C

Dei fumi in uscita
250°C

POTENZA

Massima 26 kW
Nominale 18,5 kW

CONSUMO DI LEGNA

A regime di lavoro
4 Kg/h

TEMPO DI RISCALDAMENTO

Da forno spento da più di 20 giorni
4 ore

Da forno spento da 10 ore
50 min

TIPO DI REFRATTARIO**Volta**

Gettata refrattaria, in refrattario speciale ad alta resistenza.

Piano di cottura

Piastre refrattarie, spessore 5 cm.
Idonee al contatto con alimenti.

TIPO DI ISOLANTE

Argilla espansa, vermiculite, lana di roccia.

RIVESTIMENTO IN MURATURA

Basamento in cemento armato. Rivestimento in muratura tradizionale (mattoni, blocchi).

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Smontato su 1 pallet.

POSIZIONAMENTO NEL LOCALE

Smontato, può essere facilmente assemblato in circa 4 ore di lavoro.

ACCESSORI A RICHIESTA

Cappetta prefabbricata per forni mod. standard tipo

mattoncini (cod. CP10M)

Cappetta prefabbricata monopezzo mod. standard (cod. CP10MM)

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

Termometri per forni (cod. T50R)

DURATA MEDIA DEL FORNO

Volta 20 anni

GARANZIA

2 anni