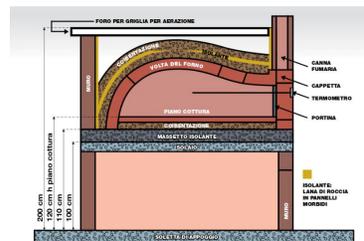




Di Fiore Forni SNC di
 Di Fiore Alessandro & C.
 P. I. 00760550442
 Via San Giacomo della Marca, 19
 63012 Cupra Marittima (AP)

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

HOME KIT



MODELLO

6B

cod. B06T - portina tradizionale
 cod. B06V - 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)

2 pizze

DIMENSIONI (cm)

	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Esterne	135	130	180
Camera cottura	80	70	55
Portina		43	23

PESI
(Kg)

Parte refrattaria	235
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 3	160

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 uscita
250°C

POTENZA

Massima 14 kW
Nominale 10 kW

CONSUMO DI LEGNA

A regime di lavoro
3,5 Kg/h

TEMPO DI RISCALDAMENTO

Da forno spento da più di 20 giorni
4 ore

Da forno spento da 10 ore
40 min

DURATA MEDIA DEL FORNO

Volta
20 anni

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 forno monopezzo mod. mattoncini (cod. CP06MM)
Pala per forni inox e in lega (cod. PA01A)
Termometri per forni (cod. T50R)

GARANZIA

2 anni