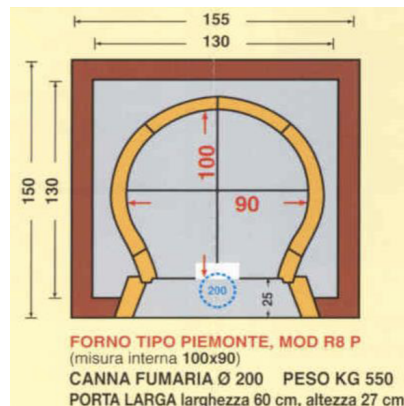
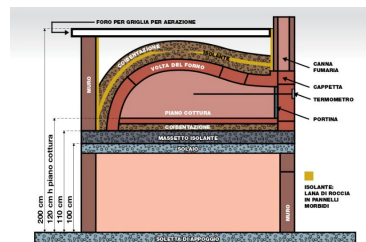




Di Fiore Forni SNC di
 Di Fiore Alessandro & C.
 P. I. 00760550442
 Via San Giacomo della Marca, 19
 63012 Cupra Marittima (AP)

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

HOME KIT



MODELLO

PIEMONTE R8P

DESCRIZIONE

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

UTILIZZO

Cottura pizze e focacce.

LOCAZIONE

Pizzerie, ristoranti e chalet.

CAPACITÀ PIZZE (del diametro di 33 cm)

3 pizze

DIMENSIONI (cm)

	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Esterne	150	155	200
Camera cottura	100	90	40
Portina		60	27

PESI
(Kg)

Parte refrattaria	555
Totale pronto all'uso	1400

USCITA CANNA FUMARIA
(diametro in mm)

Per altezza camino inferiore a mt 3	200
Per altezza camino superiore a mt 3	180

TEMPERATURA DI ESERCIZIO

Indicata dal termometro in dotazione
250°C / 300°C

TEMPERATURA MASSIMA

Oltre i 1000°C

POTENZA

Massima 18 kW
Nominale 10 kW

CONSUMO DI LEGNA

A regime di lavoro
4 Kg/h

TEMPO DI RISCALDAMENTO

Da forno spento da più di 20 giorni
2 ore

Da forno spento da 10 ore
50 min

DURATA MEDIA DEL FORNO

Volta 20 anni / Piano cottura 12 anni

TIPO DI REFRATTARIO

Volta

Gettata refrattaria, vibrata, ad alto contenuto di allumina.

Piano di cottura

Piastre refrattarie pressate e cotte a 1500°C. 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 2 pallets.

POSIZIONAMENTO NEL LOCALE

Smontato, 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