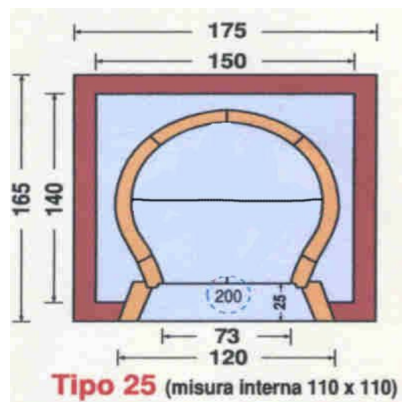
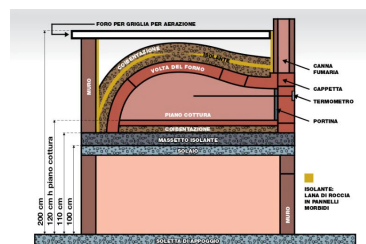




Di Fiore Forni SNC di
 Di Fiore Alessandro & C.
 P. I. 00760550442
 Via San Giacomo della Marca, 19
 63012 Cupra Marittima (AP)

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

HOME KIT



MODELLO

LIGURIA R10LM

DESCRIZIONE

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

UTILIZZO

Cottura pizze e focacce.

LOCAZIONE

Uso domestico.

CAPACITÀ PIZZE (del diametro di 33 cm)

4 pizze

DIMENSIONI (cm)

	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Esterne	165	175	200
Camera cottura	110	110	40
Portina		73	30

PESI
(Kg)

Parte refrattaria	650
Totale pronto all'uso	1600

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

Effettiva
350°C / 400°C

TEMPERATURA MASSIMA

Oltre 800°C

Dei fumi in uscita
/

POTENZA

Massima 22 kW
Nominale 14 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

DURATA MEDIA DEL FORNO

Volta 20 anni / **Piano cottura** 8 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 8 ore di lavoro da 2 operai.

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)

GARANZIA

4 anni

