

FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 (Mod. 100/60) (Mod. 150/70) ventilato

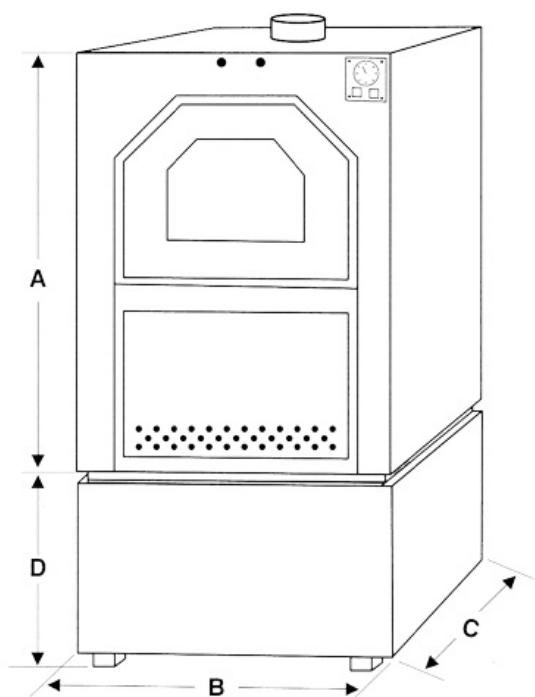
Forno a legna o con bruciatore a gas

VENGONO FORNITI DI SERIE CON

Luce interna 12V. - Valvola regolabile fuoriuscita vapori
Griglie cromate per piani cottura - Griglia di focolare
Cassetto raccolta ceneri
Certificato di garanzia e istruzioni per l'uso.

ACCESSORI A RICHIESTA

Kit cappa aspirazione vapori
Telaio di sostegno (altezza a richiesta)
Base chiusa (monoblocco)
Piano in lamiera acciaio inox
Piano refrattario per pizza
Teglia per pizza D. 26
Teglia per pizza D. 30
Teglia per pizza D. 35
Teglia per pizza D. 40
Teglia per pizza
Teglia per arrosti
Carrello per porchetta con teglia di recupero acciaio inox
Tubo fumo flessibile in acciaio inox
Kit apparecchiatura riscaldamento a gas



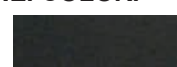
PANNELLO DI CONTROLLO PER
BRUCIATORE A GAS

CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 100/60	MOD. 150/70
PIANI COTTURA	n.	2	2
DIMENSIONE PIANI COTTURA	cm.	100x60	150x70
A (ALTEZZA FORNO)	cm.	107	123
B (LARGHEZZA)	cm.	91	101
C (PROFONDITA')	cm.	110	160
D (ALTEZZA BASE)	cm.	68	48
PESO FORNO	kg.	445	618
DIAMETRO USCITA FUMO	cm.	14	20
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300°	kg.	10	15
POTENZA TERMICA NOMINALE	Kcal/h	14.800	21.500
	KW	17,2	24,9

DISPONIBILE NEI COLORI



Marrone con sfumatura



Grigio perla



Oro metallizzato



Bronzo antico



Marrone metallizzato



Amaranto metallizzato