

FORNO A LEGNA SERIE DA INTERNO

... una scelta di qualità



Filottrani Antonio & C.

FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 "PER INTERNO"

(Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) (Mod. 100/60) (Mod. 150/70) (Mod. 180/70) (Mod. 200/70) normali o ventilati

... adattabili in qualsiasi ambiente

I forni a legna in acciaio inox costituiscono la più recente evoluzione tecnica innovativa nel settore dei forni a legna.

La scelta di tale tipologia è stata adottata per rispondere alle diverse esigenze, tra le quali praticità, semplicità di utilizzo e installazione in qualsiasi ambiente.

Realizzati in 7 modelli, poco ingombranti ma con grande capacità di cottura, i forni da interno rappresentano la giusta soluzione per ogni esigenza: dai modelli più piccoli per uso famiglia, a quelli più grandi ideali per pizzerie, rosticcerie, ristoranti e comunità.

Per un migliore adattamento in ogni ambiente, la parte esterna, curata in ogni particolare e completamente smaltata, può essere fornita nei colori marrone sfumato, grigio perla, bronzo antico, marrone metallizzato sfumato, oro metallizzato sfumato, amaranzo metallizzato.

ALCUNI MOTIVI PER SCEGLIERE UN FORNO FILOTTRANI

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10
- Valvola regolabile uscita vapori
- Luce interna centrale 12V
- Ventilazione 12V
- Camera di focolare a combustione controllata
- Sportelli in fusione con guarnizione interna
- Base chiusa in lamiera stampata (unico blocco)
- Scaldavivande
- Trattamento completo anticorrosione
- Smaltatura completa
- Kit apparecchiatura per riscaldamento a gas
- Cappa aspirazione vapori.



... la soluzione ideale per riassaporare e gustare la bontà, la fragranza, la genuinità dei cibi cotti nel forno a legna



La sempre attenta progettazione, l'utilizzo di materiali di prima qualità, la scrupolosa lavorazione, accompagnata dalla cura nelle finiture e nei particolari, fanno del forno FILOTTRANI un prodotto di assoluta qualità.



Tutti i modelli sono conformi ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute della direttiva 89/392/CEE e successivi emendamenti.

Sono inoltre conformi alla direttiva 89/336/CEE e successivi emendamenti ed alla direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti.

Forni a Legna in Acciaio Inox 18/10

(Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) normali o ventilati

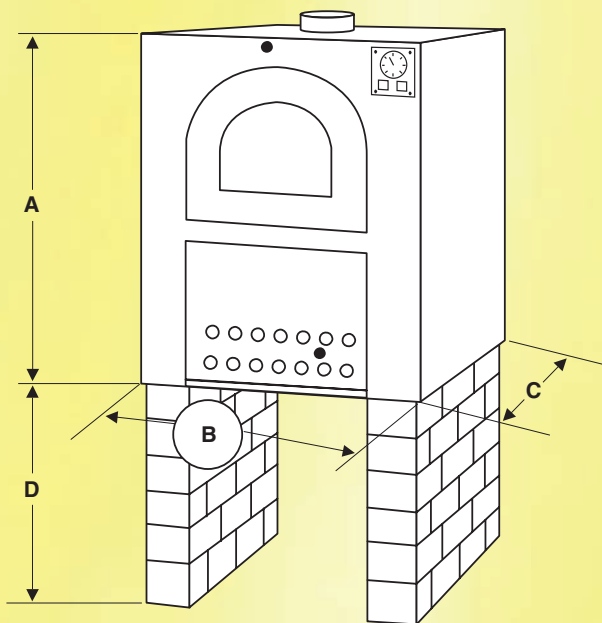
Forni senza scaldavivande

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 aperta con ruote e mensola laterale
- Base chiusa con ruote (bullonata)
- Base chiusa con ruote (monoblocco)
- Mensola laterale per base chiusa
- Piano refrattario per pizza
- Teglia per pizza
- Teglia per arrostiti
- Griglia per arrostiti piana
- Griglia per arrostiti curva
- Tubo fumo flessibile in acciaio inox
- Tubo fumo flessibile alluminio
- Kit apparecchiatura riscaldamento a gas



CON CAPPА VAPORE

CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 60/40	MOD. 80/40	MOD. 100/50
PIANI COTTURA	n.	2	2	2
DIMENSIONI PIANI COTTURA	cm	60x40	80x40	100x50
A (ALTEZZA)	cm	94	94	107
B (LARGHEZZA)	cm	66	66	80
C (PROFONDITÀ)	cm	68	88	108
D (ALTEZZA BASE)	cm			
PESO FORNO	kg	203	238	375
DIAMETRO USCITA FUMO	cm	12	14	14
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300°	kg	4	6	8
POTENZA TERMICA NOMINALE	Kcal/h	8.300	11.500	14.800
	KW	9,6	13,3	17,2

DISPONIBILE NEI COLORI



FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10

(Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) normali o ventilati

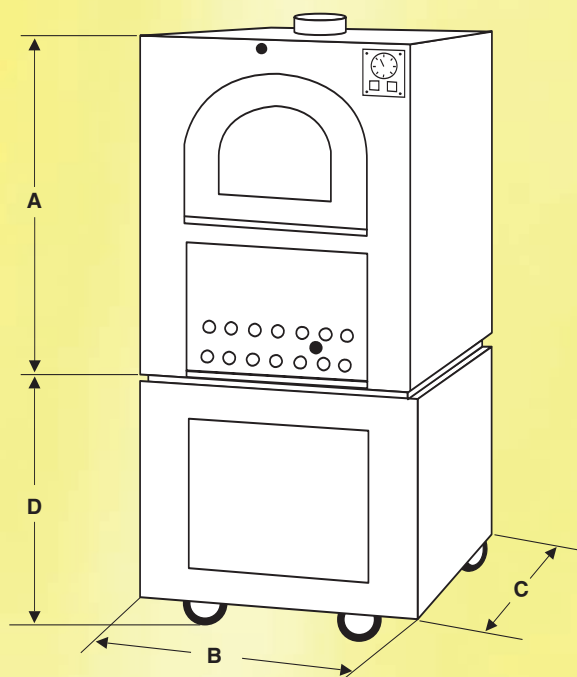
Forni con scaldavivande

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 aperta con ruote e mensola laterale
Base chiusa con ruote (bullonata)
Base chiusa con ruote (monoblocco)
Mensola laterale per base chiusa
Plano refrattario per pizza
Teglia per pizza
Teglia per arrosti
Griglia per arrosti piana
Griglia per arrosti curva
Tubo fumo flessibile in acciaio inox
Tubo fumo flessibile alluminio
Kit apparecchiatura riscaldamento a gas



BASE CHIUSA CON RUOTE
MONOBLOCCO

CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 60/40	MOD. 80/40	MOD. 100/50
PIANI COTTURA	n.	2	2	2
DIMENSIONI PIANI COTTURA	cm	60x40	80x40	100x50
A (ALTEZZA)	cm	94	94	107
B (LARGHEZZA)	cm	66	66	80
C (PROFONDITÀ)	cm	68	88	108
D (ALTEZZA BASE)	cm	70	70	70
PESO FORNO	kg	203	238	375
DIAMETRO USCITA FUMO	cm	12	14	14
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300°	kg	4	6	8
POTENZA TERMICA NOMINALE	Kcal/h	8.300	11.500	14.800
	KW	9,6	13,3	17,2

DISPONIBILE NEI COLORI



Forni a Legna in Acciaio Inox 18/10 (Mod. 100/60) (Mod. 150/70) ventilati

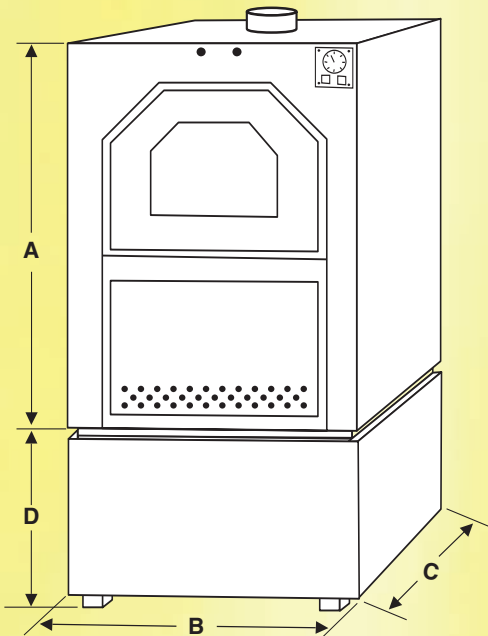
Forni a legna o con bruciatore a gas

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
DIMENSIONI PIANI COTTURA	cm	100x60	150x70
A (ALTEZZA)	cm	107	123
B (LARGHEZZA)	cm	91	101
C (PROFONDITÀ)	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



FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 (Mod. 180/70) (Mod. 200/70) ventilati

Forni 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

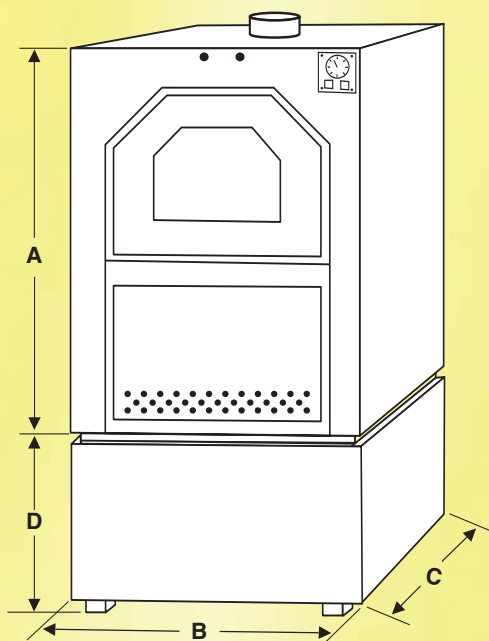
Teglia per pizza

Teglia per arrosti

Carrello per porchetta con teglia di recupero acciaio inox

Tubo fumo flessibile in acciaio inox

Kit apparecchiatura riscaldamento a gas



CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 180/70	MOD. 200/70
PIANI COTTURA	n.	2	2
DIMENSIONI PIANI COTTURA	cm	180x70	200x70
A (ALTEZZA)	cm	130	130
B (LARGHEZZA)	cm	110	110
C (PROFONDITÀ)	cm	195	215
D (ALTEZZA BASE)	cm	48	48
PESO FORNO	kg	885	1065
DIAMETRO USCITA FUMO	cm	22	22
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300°	kg	18	21
POTENZA TERMICA NOMINALE	Kcal/h	26.500	29.700
	KW	30,7	34,5



PANNELLO DI CONTROLLO
PER FORNO A LEGNA

DISPONIBILE NEI COLORI



FORNI DALLE GRANDI PRESTAZIONI

Fatti per durare

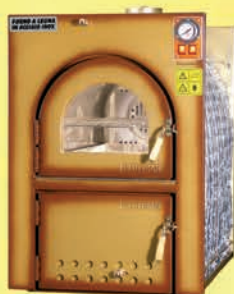


Dai modelli più piccoli per uso famiglia...



... ai modelli più grandi per pizzerie, rosticcerie, ristoranti e comunità.

... la giusta soluzione per ogni vostra esigenza!



Filottrani Antonio & C.

s.n.c.

Zona Industriale - Via Treviso, 1
 62010 CHIESANUOVA DI TREIA (MC)
 Tel. 0733.215491-216884 - Fax 0733.218424
www.filottraniantonio.it
info@filottraniantonio.it

Rivenditore autorizzato: