

cod. PUNTO60



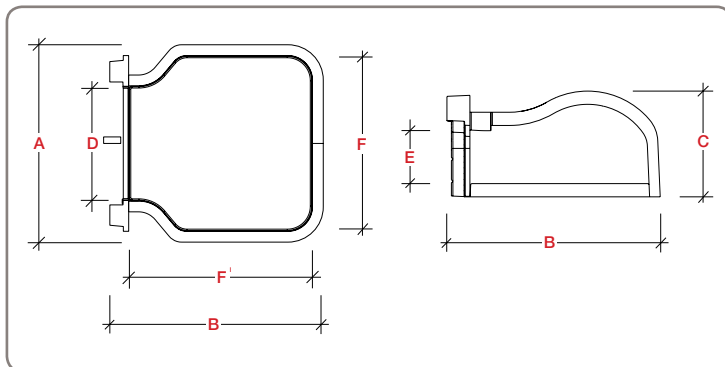
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	140 Kg / 308,6 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	0,45 m ² / 4,8 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	45
N° pizze alla volta / Pizza capacity	3
Infornata di pane / Bread capacity	6 Kg / 13,2 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	4 Kg/h / 8,8 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C / 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS



MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	73 cm / 28,7 In
B	Lunghezza totale / Total length	79 cm / 31,1 In
C	Altezza totale / Total height	40 cm / 15,7 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	43 cm / 16,9 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	22 cm / 8,6 In
F x F'	Dimensioni piano forno / Oven floor dimension	65x68 cm / 25,6x26,7 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XBP60	1	Piano fuoco P60
b	XYSP60	1	Cupola laterale SX P60
c	XYDXP60	1	Cupola laterale DX P60
d	XAFP60	1	Arco forno P60
e	YTEP60	1	Termometro d.50 I.32
f	XSPOP60	1	Sportello forno P60

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.