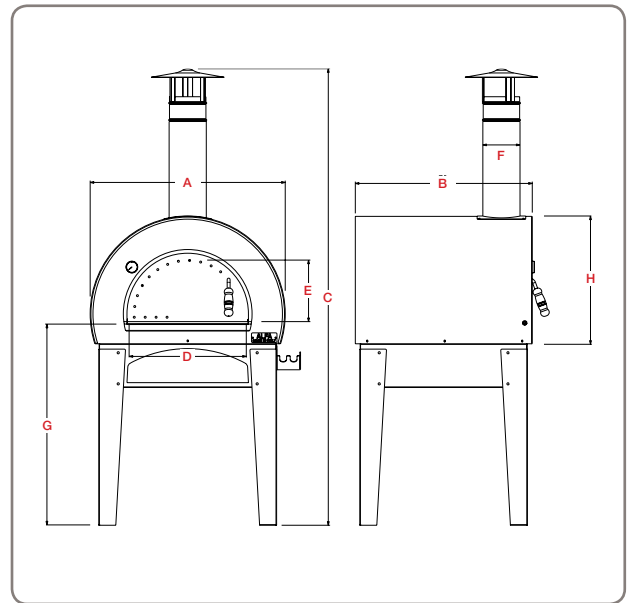


cod. FOR2PIZZE-AP



MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	100 Kg / 220 Lbs		
Area piano forno / Oven floor area	Dim. piano forno / Oven floor dim.	0,36 m ² / 3,8 ft ²	60x60 cm / 23,6x23,6 In
Minuti per scaldare / Heating time	15		
N° pizze alla volta / Pizza capacity	2		
Infornata di pane / Bread capacity	2 Kg / 4,4 Lbs		
Consumo medio / Average fuel consumption	3 Kg/h / 6,6 Lbs/h		
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F		
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi diam. max. 5 Cm, potature / Max. 1,9 In diam. logs, trimmings		

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	80,5 Cm / 31,7 In
B	Lunghezza totale / Total length	73 Cm / 28,7 In
C	Altezza totale / Total height	188 Cm / 74 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	47 Cm / 18,5 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	26,5 Cm / 10,4 In
F	Diametro cappa / Chimney diameter	15 Cm / 5,9 In
G	Altezza piano cottura / Oven floor height	84 Cm / 33,7 In
H	Altezza cupola / Dome height	52,5 Cm / 20,6 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	YCM2P	1	Camera forno
b	XPR2P	1	Piano refrattario
c	XCS2P	1	Corpo struttura
d	YPS2P	4	Piedi struttura
e	YPO2P	1	Portapale
f	YFL2P	1	Flangia
g	XINOX	1	Canna fumaria
h	XCOMFX	1	Comignolo
i	AFD2P	1	Archetto
l	YT10050	1	Termometro
m	YSPO2P	1	Sportello inox

