



FORNO GIOTTO LEGNA

Scheda tecnica / Technical sheet

cod. forno: FXGIUO-LCOR-T

base: BFGIUO-COR

Caratteristiche tecniche / Technical details

Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi, potature <i>Logs, trimmings</i>
Consumo medio <i>Average fuel consumption</i>	6 kg/h 13 lbs/h
Carica nominale <i>Rated charge</i>	8,3 kg/h 18,3 lbs/h
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	Ø110x100x7,8 cm 43,3 x 39,4 x 3,1 in
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,90 m² 9,68 ft²
Peso forno / peso con base <i>Oven weight / oven + base</i>	285 / 380 kg 627 / 837 lbs
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	450°C 752°F
Minuti per scaldare <i>Heating time</i>	40
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	6
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	10 kg 22 lbs
Tiraggio minimo <i>Minimum flue draught</i>	11 Pa
Flusso volumetrico fumi <i>Flue smokes mass flow</i>	49,6 g/s
Emissioni CO al 13% O₂ <i>CO emission at 13% O₂</i>	0,35 % 4444 mg/Nm³
Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	387°C 728,6°F
Colore <i>Color</i>	Corten Corten



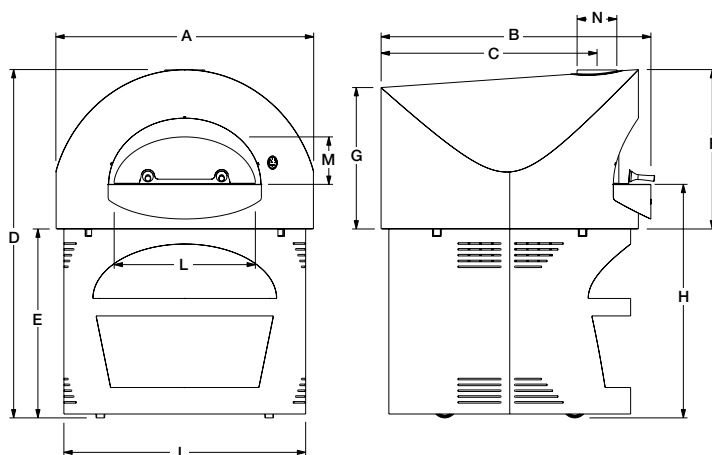
Materiali utilizzati / Used material:

lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica
sheet iron, stainless steel, ceramic fiber

Tipo di refrattario / Type of refractory:

tavella silico-alluminoso
tile silico-alluminoso

Misure / Dimensions



A	133 cm / 52 in	B	139 cm / 54 in	C	113 cm / 44 in
D	180 cm / 71 in	E	97 cm / 38 in	F	82 cm / 32 in
G	73 cm / 29 in	H	120 cm / 47 in	I	125 cm / 49 in
L	64 cm / 25,2 in	M	20 cm / 7,9 in	N	25 cm / 10 in

Componenti / Parts list

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	XCMGIOL	1	Camera Forno
b	XPRGIOL	1	Piano Refrattario
c	YSPOGIO	1	Sportello
d	ADDGIO	1	Davanzale
e	XCSGIOL	1	Corpo struttura
f	YT19063	1	Termometro
g	BFGIUO-COR	1	Base (*)

(*): Giotto viene fornito senza base, la base del forno è fornita separatamente.

(*): Giotto is not equipped with the base, the base can also be purchased separately.

