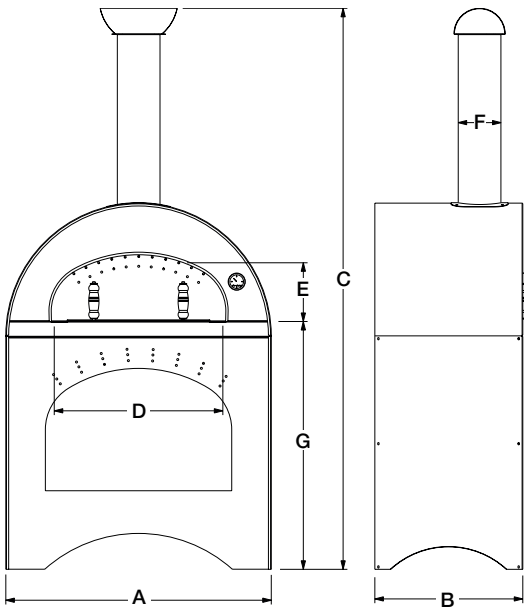




SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

MISURE / DIMENSIONS

A	93,5 cm / 36,8 in
B	52,0 cm / 20,5 in
C	197,0 cm / 77,5 in
D	59,5 cm / 23,4 in
E	18,0 cm / 7,0 in
F	15,0 cm / 5,9 in
G	87,0 cm / 34,2 in



conforme a UNI 10474 e EN 13229
UNI 10474 and EN 13229 compliant

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso <i>Weight</i>	105 kg 231 lbs	Materiali utilizzati <i>Used material</i>	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica <i>iron sheet, stainless steel, ceramic fiber</i>
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,32 m ² 3,4 ft ²	Tipo di refrattario <i>Type of refractory</i>	Tavella silico-alluminoso <i>Alumina silicate bricks</i>
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	80 x 40 cm 31,4 x 15,7 in	Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature <i>Max 1,9 in diam. logs, trimmings</i>
Minuti per scaldare <i>Heating time (min)</i>	15	Carica nominale <i>Rated charge</i>	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	3	Tiraggio minimo <i>Minimum flue draught</i>	10 Pa
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	3 kg 6,6 lbs	Flusso volumetrico fumi <i>Flue smokes mass flow</i>	57,7 g/s
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	400°C 752°F	Emissioni CO al 13% O₂ <i>CO emission at 13% O₂</i>	0,31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio <i>Average fuel consumption</i>	3 kg/h 6,6 lbs/h	Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	395°C 743°F

MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SPZP_01_024	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	SCEP_LN_128	1	Flangia
d	SCEP_GS_037	1	Archetto / ripiano
e	REALIZZARE KIT	1	Piano refrattario
f	YT63-135	1	Termometro
g	SCEP_LN_031	1	Sportello
h	SCEP_LN_068-RO	1	Struttura
i	SCEP_LN_002	2	Camera forno
j	1NNA100AFIO	1	Ruota con supporto fisso piastra 100x40 poliammide
k	SFRU-01-100	2	Fermaruota

