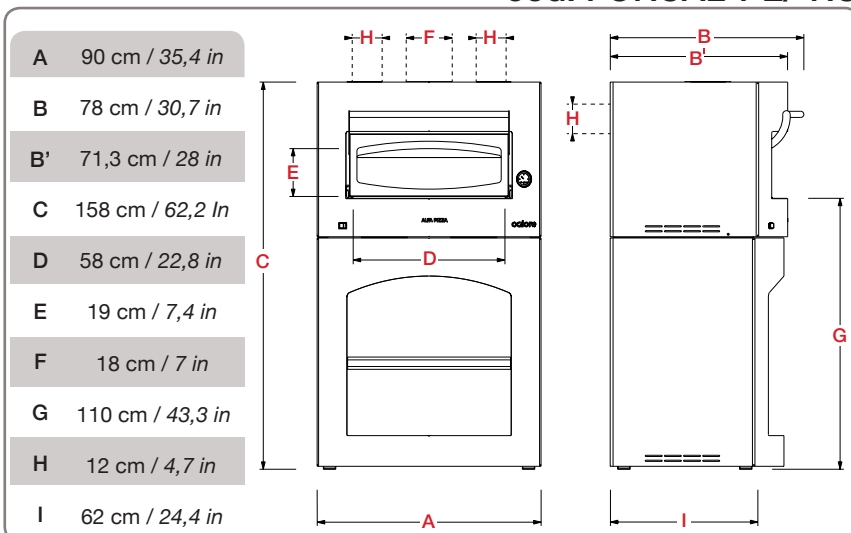




MISURE / DIMENSIONS

cod. FORCAL-PE/-RO



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso prima/dopo isolamento Mass before/after insulation	185 Kg 407,8 Lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0,4 m ² 4,3 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	80 x 50 cm 31,5 x 19,6 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1,9 In diam. logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	20	Carica nominale Rated charge	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	3	Requisiti tiraggio minimo Necessary flue draught	12 Pa
Infornata di pane Bread capacity	4 Kg 8,8 Lbs	Flusso volumetrico fumi Flue gas mass flow	37,7 g/s
Consumo medio Average fuel throughput	6,0 kg/h 13,2 Lbs/h	Emissioni CO al 13% O₂ CO emission at 13% O ₂	0,21%
Temperatura media Max oven temperature	323 °C 752 °F	Temperatura uscita fumi Flue gas temperature	454°C 849,2°F
Potenza al focolare Heat input	25,9 kW	Spazio riscaldato Heated room	50 m ² 538,2 ft ²
Potenza elettrica assorbita Electrical power supply	50 W	Portata ventilatori a bocca libera Free air vent flow rate	125 m ³ /h x 2 4414,3 ft ³ /h x 2
Tensione/frequenza nominale Rated voltage/frequency	230 V / 50 Hz	Emissioni CO₂ CO ₂ emission	4,6 %

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	YCMCAL	1	Camera forno
b	XPRCAL	1	Piano refrattario
c	YTMCAL	1	Termometro
d	YSPOCAL	1	Sportello
e	YMANCAL	1	Maniglione sportello
f	YTAPCAL	2	Tappi bocchette aria calda
g	YFBCAL	2	Feritoie bocchette aria calda
h	XCAVCAL	1	Carter ventole
i	XVENCAL	2	Ventole
l	XBASEC	1	Ripiano Calore

