




FORNO OPERA GPL

Scheda tecnica / Technical sheet
 forno: FOROPETP-GPL
 base: FBA-OPERA

Caratteristiche tecniche / Technical details

Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Gas GPL (G30/G31) LPG gas (G30/G31)
Categoria gas <i>Gas category</i>	I3 + GPL
Consumo massimo <i>Maximum fuel consumption</i>	2,38 / 2,33 kg/h (G30/G31)
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	108 x 100 x 7,8 cm 47,6 x 39,7 x 3,1 in
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	1,20 m ² 12,9 ft ²
Peso forno / peso con base <i>Oven weight / oven + base</i>	355 / 450 kg 781 / 990 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>	8
Informata di pane <i>Bread capacity</i>	14 kg 30,8 lbs
Portata termica nominale <i>Heat capacity</i>	30 kW - 25800 kCal/h
Funzionamento a G30/G31 <i>G30/G31 operation</i>	28..30 / 37 mbar
Colore <i>Color</i>	Verde siderale Sideral green 



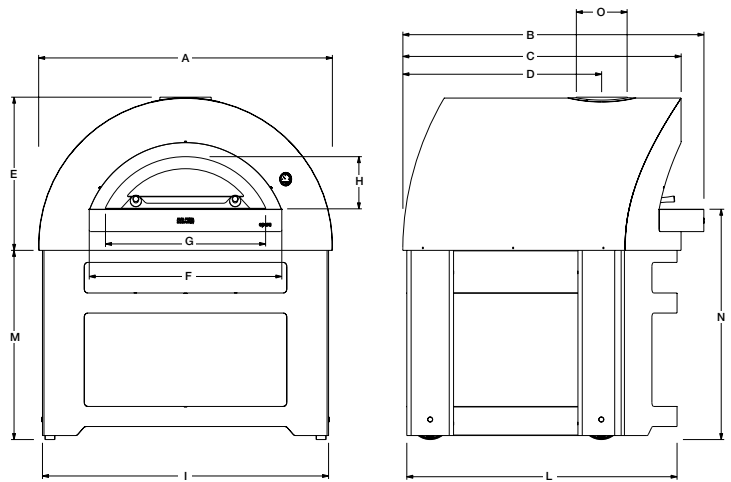
Materiali utilizzati / Used material:

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

Tipo di refrattario / Type of refractory:

tavella silico-alluminoso
 tile silico-alluminoso

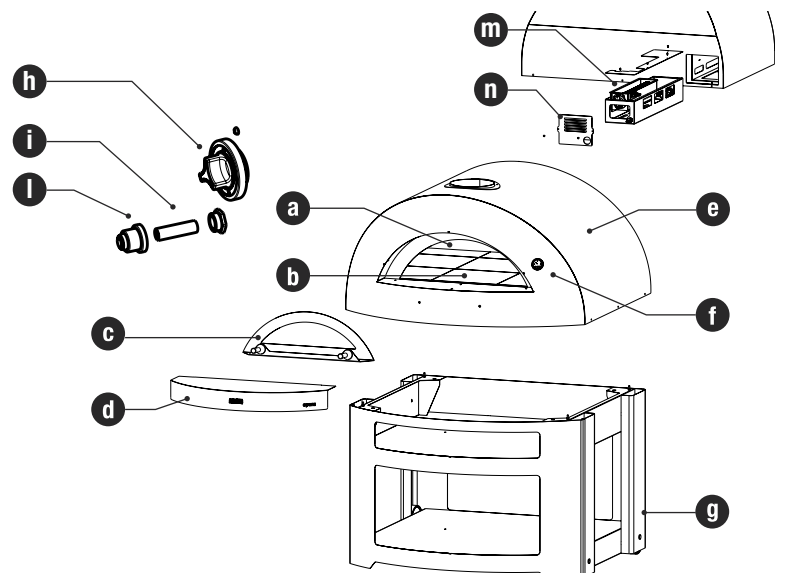
Misure / Dimensions



A	146 cm / 57 in	B	150 cm / 59 in	C	139 cm / 54 in
D	99 cm / 38 in	E	76 cm / 30 in	F	96 cm / 38 in
G	70,5 cm / 27,7 in	H	21,5 cm / 8,5 in	I	142 cm / 56 in
L	135 cm / 53 in	M	94 cm / 37 in	N	115 cm / 45 in
O	25 cm / 10 in				

Componenti / Parts list

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	XCMOPEG	1	Camera Forno
b	XPROPEG	1	Piano Refrattario
c	YSPOOPE	1	Sportello
d	ADDOPE	1	Davanzale
e	XCSOPEG	1	Corpo struttura
f	YT19063	1	Termometro
g	FBA-OPERA	1	Base (*)
h	XMG4PG	1	Manopola
i	XBTAAGAST	1	Batteria AA
l	XPAPBG	1	Pulsante accensione
m	YCSOPEG	1	Corpo diffusore gas
n	XCGOPEG	1	Carter gas



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

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