

## Caratteristiche tecniche / Technical details

<b>Combustibile consigliato</b> <i>Recommended fuel</i>	Gas metano G20 <i>Natural gas G20</i>
<b>Categoria gas</b> <i>Gas category</i>	I2H (METANO)
<b>Consumo massimo</b> <i>Maximum fuel consumption</i>	1,80 m <sup>3</sup> /h
<b>Dim. piano forno</b> <i>Oven floor dim.</i>	86 x 50 x 7,8 cm 35 x 19,7 x 3 in
<b>Area piano forno</b> <i>Oven floor area</i>	0,44 m <sup>2</sup> 4,74 ft <sup>2</sup>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	220 kg 308,6 lbs
<b>Temperatura massima</b> <i>Max oven temperature</i>	450°C 752°F
<b>Minuti per scaldare</b> <i>Heating time</i>	20
<b>N° pizze alla volta</b> <i>Pizza capacity</i>	3
<b>Infornata di pane</b> <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs
<b>Portata termica nominale</b> <i>Heat capacity</i>	17 kW - 14620 kCal/h
<b>Funzionamento a G20</b> <i>G20 operation</i>	20 mbar
<b>Colore</b> <i>Color</i>	Grigio argento <i>Silver gray</i>



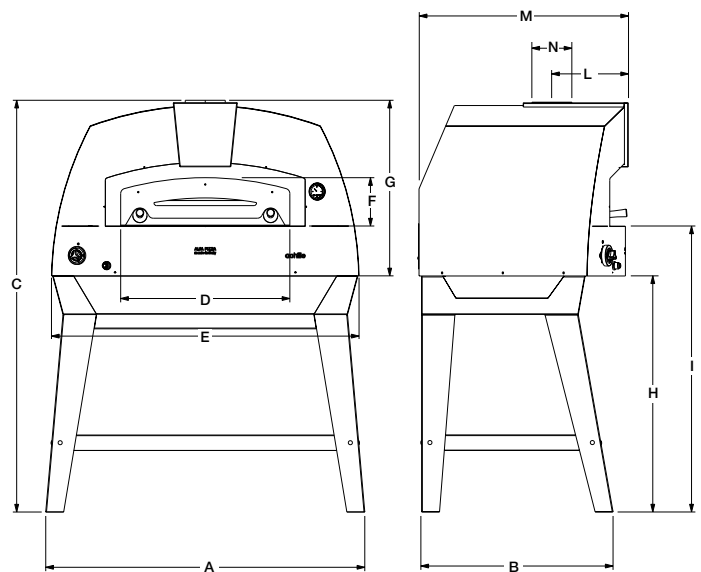
## Materiali utilizzati / Used material:

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



<b>A</b>	124,5 cm / 49,0 in	<b>E</b>	120,0 cm / 47,2 in	<b>I</b>	111,5 cm / 43,9 in
<b>B</b>	74,7 cm / 29,6 in	<b>F</b>	16,7 cm / 6,6 in	<b>L</b>	29,8 cm / 11,8 in
<b>C</b>	160,6 cm / 63,2 in	<b>G</b>	68,5 cm / 26,9 in	<b>M</b>	81,6 cm / 32,4 in
<b>D</b>	62,0 cm / 24,4 in	<b>H</b>	92,0 cm / 36,2 in	<b>N</b>	15,0 cm / 5,9 in

## Componenti / Parts list

	<b>CODICE</b>	<b>N°</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
a	XCSACH	1	Corpo struttura
b	YFLACH	1	Chiave volta - Flangia
c	XCMACH	1	Camera Forno
d	XPRACH	1	Piano refrattario
e	YSPOACH	1	Sportello
f	YT13563	1	Termometro
g	YBASEACH	1	Base
h	XMG4PG	1	Manopola gas
i	XBTAAGAST	1	Batteria AA
l	XPZEGAST	1	Pulsante piezo elettrico
m	YBRACHM	1	Brucciore Metano
n	XCGACH	1	Carter gas

