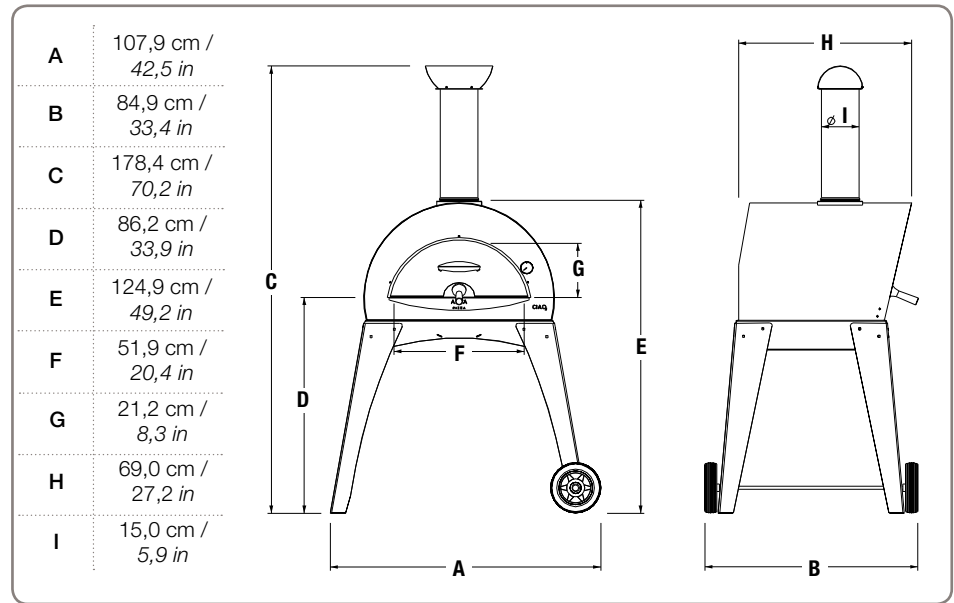
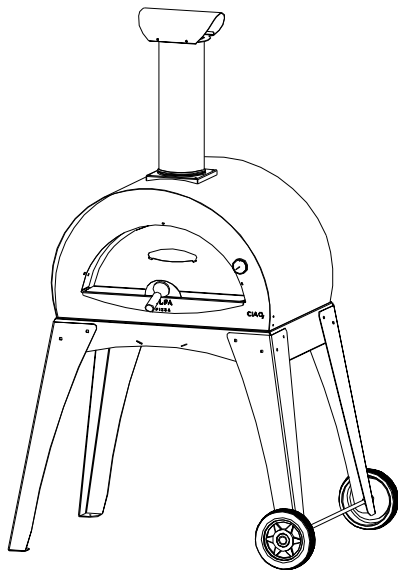


MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	85 kg 187 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0,24 m ² 2,6 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	60 x 40 cm 23,6 x 15,7 In	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, patate Max 1,9 In diam. logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Carica nominale Rated charge	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	1	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	2 Kg 4,4 Lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	57,7 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	400 °C 752 °F	Emissioni CO al 13% O ₂ CO emission at 13% O ₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	2,5 kg/h 5,5 Lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743 °F

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCIS-01-024	1 Comignolo
b	TI150_500_SAT	1 Canna fumaria
c	SCIS-01-050	1 FLANGIA
d	SCIS-01-014	1 Archetto
e		1 Piano refrattario
f	YT63-135	1 Termometro
g	SCIS-01-020	1 Sportello inox
h	SCIS-01-031	1 Davanzale
i	SCIS-01-10-GR	1 carter esterno Grigio Forno Ciao
j	SCIS-01-002	1 Camera forno
k	SCIS-01-009	1 Base struttura Forno Ciao
l	SCIS-01-028-GR	1 Piedi struttura Anteriore dx
m	SCIS-01-051-GR	1 Piedi struttura Anteriore Sx
n	SCIS-01-045-GR	1 Piedi struttura Posteriore Dx
o	SCIS-01-052-GR	1 Piede struttura Posteriore sx
p	CEEA20000	2 Ruote

ALFA

PIZZA

FORNO A LEGNA

CIAO M

FXCIAM-LGRI

grigio
argento

FXCIAM-LVER

verde

FXCIAM-LGIA

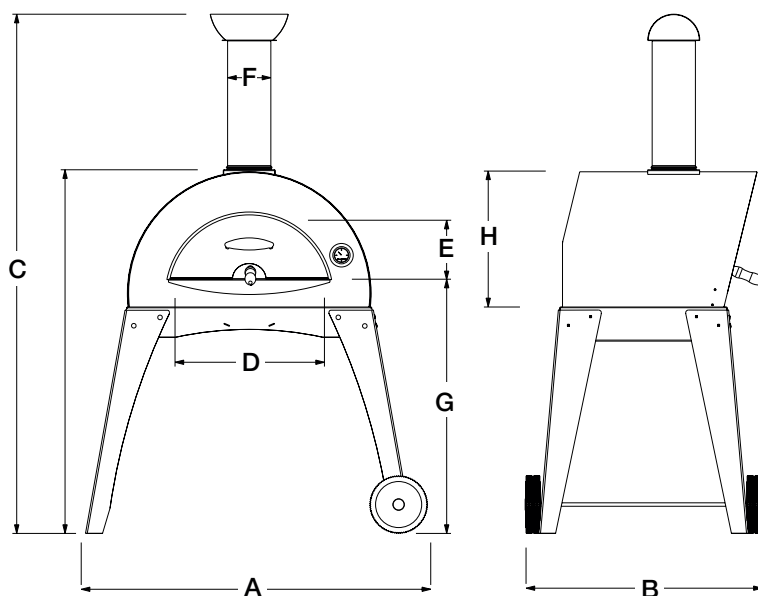
giallo

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

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

MISURE / DIMENSIONS

A	118 cm / 46,4 in
B	85 cm / 33,5 in
C	181 cm / 71,2 in
D	50 cm / 19,7 in
E	20,5 cm / 8,1 in
F	15 cm / 5,9 in
G	89 cm / 35 in
H	48 cm / 18,9 in

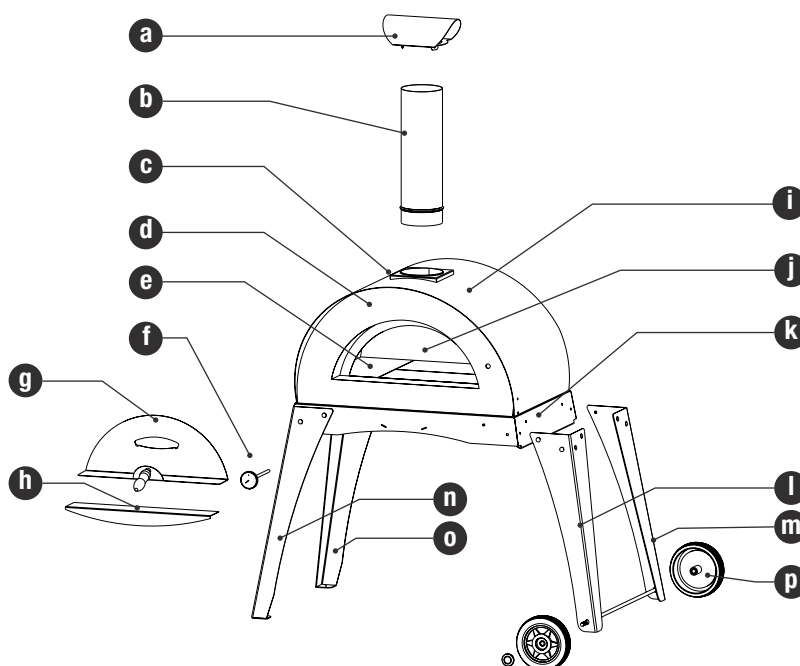


CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

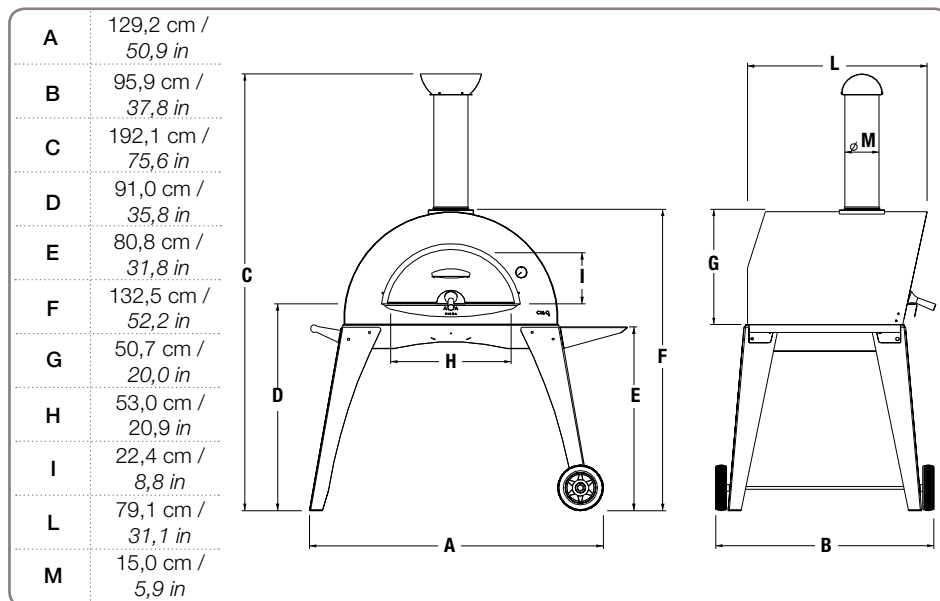
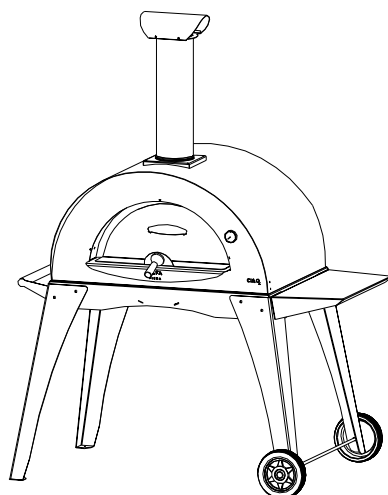
Peso <i>Weight</i>	90 kg 198 lbs	Materiali utilizzati <i>Used material</i>	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario <i>Type of refractory</i>	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	70 x 40 cm 27,5 x 15,7 in	Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1,9 In diam. logs, trimmings
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>	2	Tiraggio minimo <i>Minimum flue draught</i>	10 Pa
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	2 kg 4,4 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>	2,5 kg/h 5,5 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	PZP_01_025	1 Flangia
d	SPZP_01_014-GR	1 Archetto
e		1 Piano refrattario
f	YT63-135	1 Termometro
g	SPZP_01_020	1 Sportello inox
h	SPZP_01_031	1 Davanzale
i	SPZP_01_010-GIA	1 carter esterno Giallo Forno Ciao
i	SPZP_01_010-GRI	1 carter esterno Grigio Forno Ciao
i	SPZP_01_010-VER	1 carter esterno Verde Forno Ciao
j	SPZP_01_002	1 Camera forno
k	SPZP_01_009	1 Base struttura Forno Ciao
l	SPZP_01_028-GR	1 Piedi struttura Anteriore dx
m	SPZP_01_045-GR	1 Piedi struttura Posteriore Dx
n	SPZP_01_051-GR	1 Piedi struttura Anteriore Sx
o	SPZP_01_052-GR	1 Piede struttura Posteriore sx
p	CEEA20000	2 Ruote



MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	120 kg 264,5 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 19,7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, patate Max 1,9 in diam. logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Carica nominale Rated charge	6,9 kg/h 15,2 lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	3	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	2 kg 4,4 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	57,7 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	400 °C 752 °F	Emissioni CO al 13% O ₂ CO emission at 13% O ₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	2,5 kg/h 5,5 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743 °F

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCIL-01-024	1 Comignolo
b	TH150_500_SAT	1 Canna fumaria
c	SCIL-01-050	1 Flangia
d	SCIL-01-14-GR	1 Archetto
e		1 Piano refrattario
f	SCIL-01-054-GR	1 Maniglione laterale
g	YT63-135	1 Termometro
h	SCIL-01-020	1 Sportello inox
i	SCIL-01-031	1 Davanzale
j	SCIL-01-10-GR	1 Carter esterno Grigio Forno Ciao
k	SCIL-01-002	1 Camera forno
l	SCIL-01-009	1 Base struttura Forno Ciao
m	SCIL-01-053	1 Ripiano Laterale
n	SCIL-01-028-GR	1 Piedi struttura Anteriore dx
o	SCIL-01-051-GR	1 Piedi struttura Anteriore Sx
p	SCIL-01-045-GR	1 Piedi struttura Posteriore Dx
q	SCIL-01-052-GR	1 Piede struttura Posteriore sx
r	CEEA20000	2 Ruote