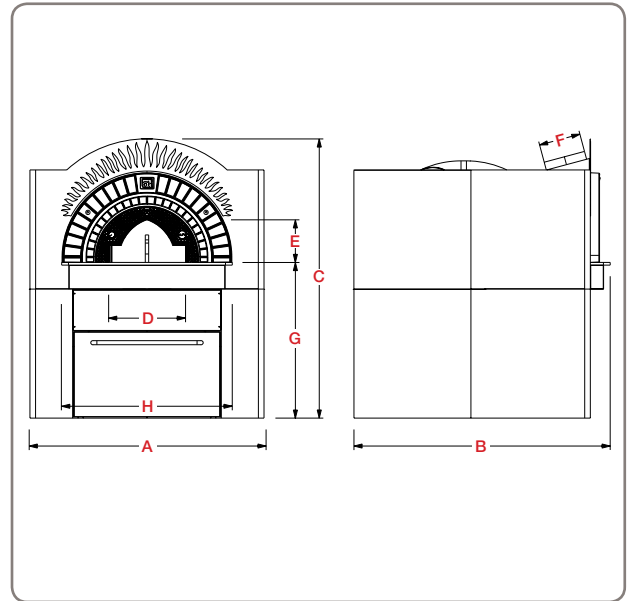




MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	1760 Kg / 3880 Lbs		
Area piano forno / Oven floor area	Diametro interno / Inside diameter	1,8 m ² / 19,3 ft ²	145cm / 57 In
Minuti per scaldare / Heating time	85		
N° pizze alla volta / Pizza capacity	10		
Infornata di pane / Bread capacity	20 Kg / 44 Lbs		
Consumo medio / Average fuel consumption	14 Kg/h / 30,8 Lbs/h		
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F		
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings		

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	173 Cm / 68,1 In
B	Lunghezza totale / Total length	190 Cm / 74,8 In
C	Altezza totale / Total height	206 Cm / 81,1 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 Cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 Cm / 13,7 In
F	Diametro cappa / Chimney diameter	30 Cm / 11,8 In
G	Altezza piano cottura / Oven floor height	115 Cm / 45,2 In
H	Larghezza davanzale / Sill width	126 Cm / 49,6 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFPOMPEI152	1	Blocco forno *
b	YSPORMSM	1	Sportello Special Pizzeria
c	CASSETPOMPEI	1	Cassetto portalegna

* Per il blocco forno attenersi alla sequenza del forno Special Pizzeria 152