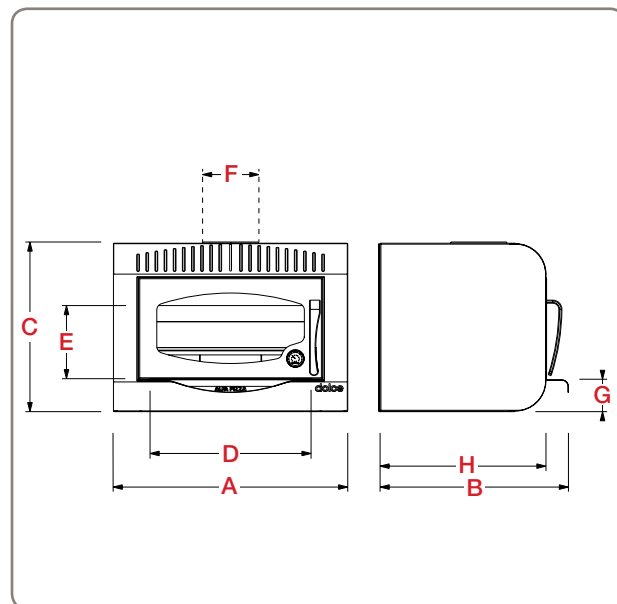


CANNA FUMARIA / CHIMNEY

Altezza canna / Chimney height	Diametro canna / Chimney diameter
Fino a 4 m / Up to 13,1 ft	ø 18 cm / ø 7 In
Oltre 5 m / More than 16,4 ft	ø 15 cm / ø 5,9 In

MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	100 Kg / 220,4 Lbs		
Area piano forno / Oven floor area	Dim. piano forno / Oven floor dim.	0,24 m ² / 2,6 ft ²	60x40 cm / 23,6x15,7 In
Minuti per scaldare / Heating time	20'		
N° pizze alla volta / Pizza capacity	Pizze ogni 15' / Pizzas ready in 15'	1 - 2	fino a 6 / up to 6
Infornata di pane / Bread capacity	2 Kg / 4,4 Lbs		
Consumo medio / Average fuel consumption	3 Kg/h / 6,6 Lbs/h		
Temperatura max. / Max oven temp.	Potenza termica / Thermal power	400 °C 752 °F	10 Kw
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciochi diam. max. 5 Cm, potature / Max. 1,9 In diam. logs, trimmings		

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	77 Cm / 30,3 In
B	Lunghezza totale / Total length	62,3 Cm / 24,5 In
C	Altezza totale / Total height	55,7 Cm / 22 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	52,8 Cm / 20,7 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	23,6 Cm / 9,3 In
F	Diametro cappa / Chimney diameter	18 Cm / 7 In
G	Altezza piano cottura / Oven floor height	10,4 Cm / 4 In
H	Profondità forno / Oven depth	55 Cm / 21,6 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	YCMDOL	1	Camera forno
b	XPRDOL	1	Piano refrattario
c	XDVDOL	1	Davanzalino
d	YTMDOL	1	Termometro
e	YSPDOL	1	Sportello

