

### FORNO A LEGNA

4 PIZZE TOP

FX4P-LRAM-T

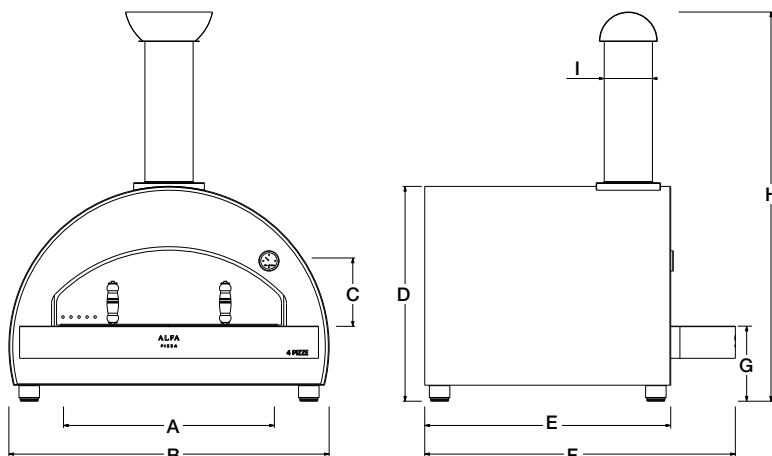
rame 

FX4P-LROA-T

rosso   
antico

### MISURE / DIMENSIONS

A	68 cm / 26,7 in
B	99,7 cm / 39,3 in
C	22 cm / 8,6 in
D	66,8-67,8 cm / 26,3-26,7 in
E	76,6 cm / 30,2 in
F	96,7 cm / 38,1 in
G	23,4-24,4 cm / 9,2 - 9,6 in
H	121 - 122 cm / 47,6 - 48 in
I	15 cm / 5,9 in



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

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

<b>Peso</b> <i>Weight</i>	120 kg 264 lbs	<b>Materiali utilizzati</b> <i>Used material</i>	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
<b>Area piano forno</b> <i>Oven floor area</i>	0,48 m <sup>2</sup> 5,1 ft <sup>2</sup>	<b>Tipo di refrattario</b> <i>Type of refractory</i>	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
<b>Dim. piano forno</b> <i>Oven floor dim.</i>	80 x 60 cm 31,5 x 23,6 in	<b>Combustibile consigliato</b> <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1,9 In diam. logs, trimmings
<b>Minuti per scaldare</b> <i>Heating time (min)</i>	20	<b>Carica nominale</b> <i>Rated charge</i>	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
<b>N° pizze alla volta</b> <i>Pizza capacity</i>	4	<b>Tiraggio minimo</b> <i>Minimum flue draught</i>	11 Pa
<b>Infornata di pane</b> <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs	<b>Flusso volumetrico fumi</b> <i>Flue smokes mass flow</i>	49,6 g/s
<b>Temperatura massima</b> <i>Max oven temperature</i>	400°C 752°F	<b>Emissioni CO al 13% O<sub>2</sub></b> <i>CO emission at 13% O<sub>2</sub></i>	0,35% 4444 mg/Nm <sup>3</sup>
<b>Consumo medio</b> <i>Average fuel consumption</i>	4 kg/h 8,8 lbs/h	<b>Temperatura fumi</b> <i>Smoke temperature</i>	387°C 728°F

### MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	1	SPZP_01_024 COMIGNOLO FORNO 4 PIZZE
b	1	TI150_750_SAT CANNA FUMARIA 4 PIZZE
c	1	FML_01_070 FLANGIA 4 PIZZE
d	1	ARCHETTO 4 PIZZE TOP
e	1	SFML_01_002 CAMERA FORNO 4 PIZZE
f	1	PIANO REFRATTARIO 4 PIZZE
g	1	SFML_01_031 SPORTELLO FORNO QUATTRO PIZZE
h	1	DAVANZALINO 4 PIZZE TOP
i	1	CARTER ESTERNO 4 PIZZE TOP
j	1	YT63-135 TERMOMETRO
k	4	D14PIED-M10X20 PIEDINI REGOLABILE 2" A300 M10X20 REG 50-60

