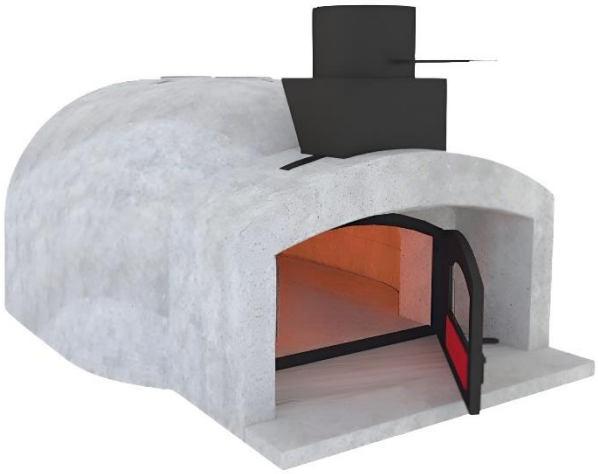
Scheda Tecnica Prodotto

FORNO A LEGNA TRADIZIONALE A COTTURA DIRETTA

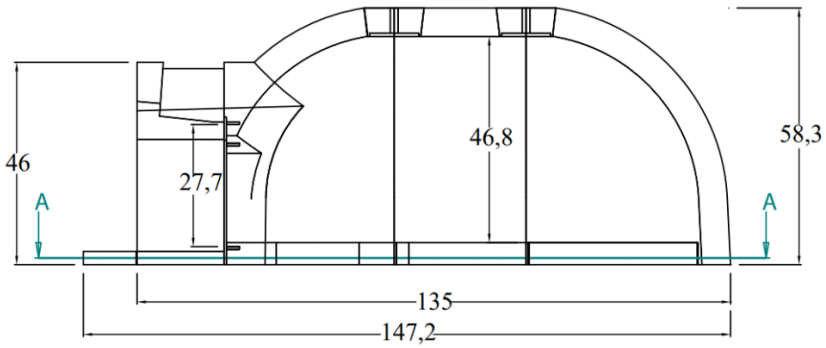


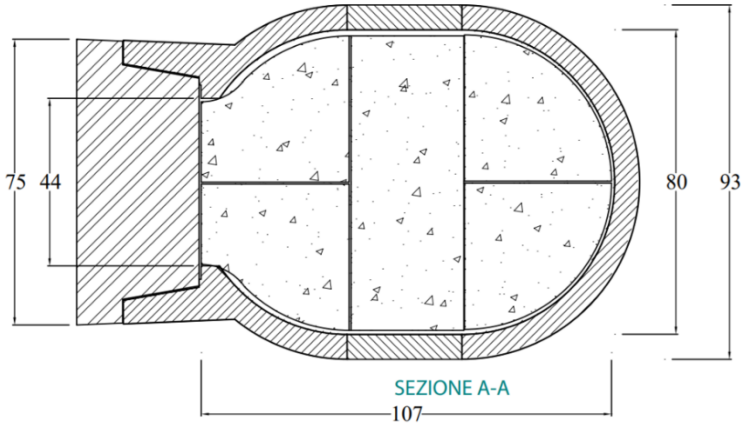


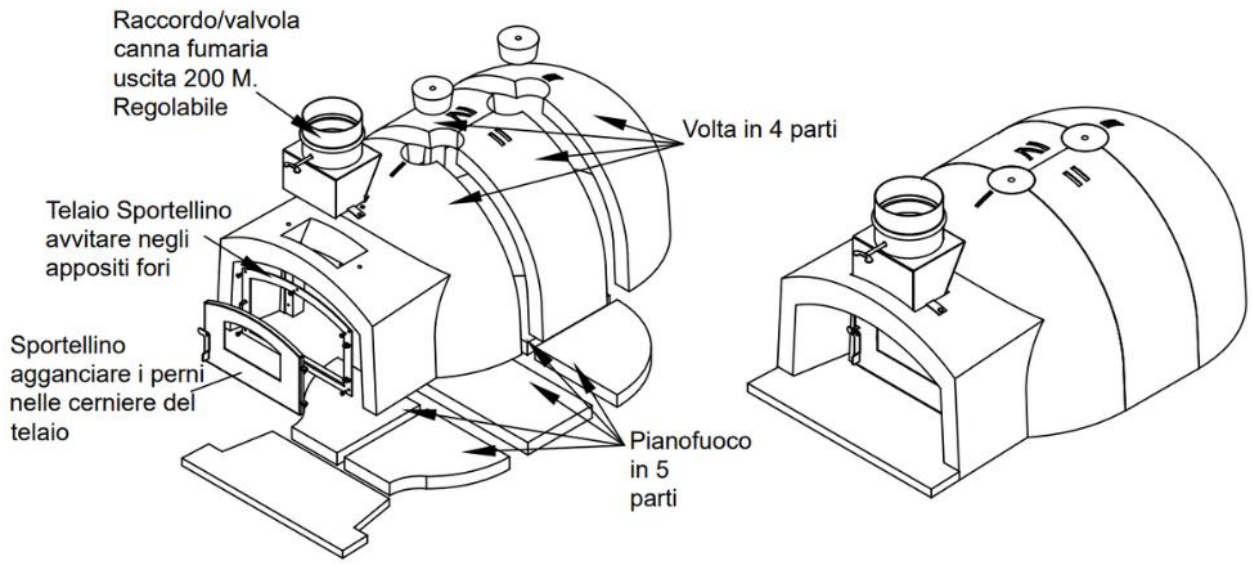
Descrizione

- Perfetto per la cottura di pane, pizza, arrosti e qualsiasi altro tipo di pietanza.
- Realizzato interamente in cemento fuso e refrattario ad alto tenore di allumina.
- Privo di additivi chimici e coloranti.

Misure







Caratteristiche tecniche

PESO	385 kg
USCITA FUMI	⌀ 200
ALIMENTAZIONE	Legna
MATERIALI	Cemento fuso e refrattario senza additivi chimici e coloranti
CAPIENZA	4/6 pizze
DIMENSIONI BOCCA	43,5 x 25,7

I dati riguardanti l'altezza e le dimensioni della canna fumaria devono essere presi in considerazione esclusivamente nel caso in cui il forno venga installato all'interno di ambienti chiusi.

SEZIONI MINIME CANNA FUMARIA

