

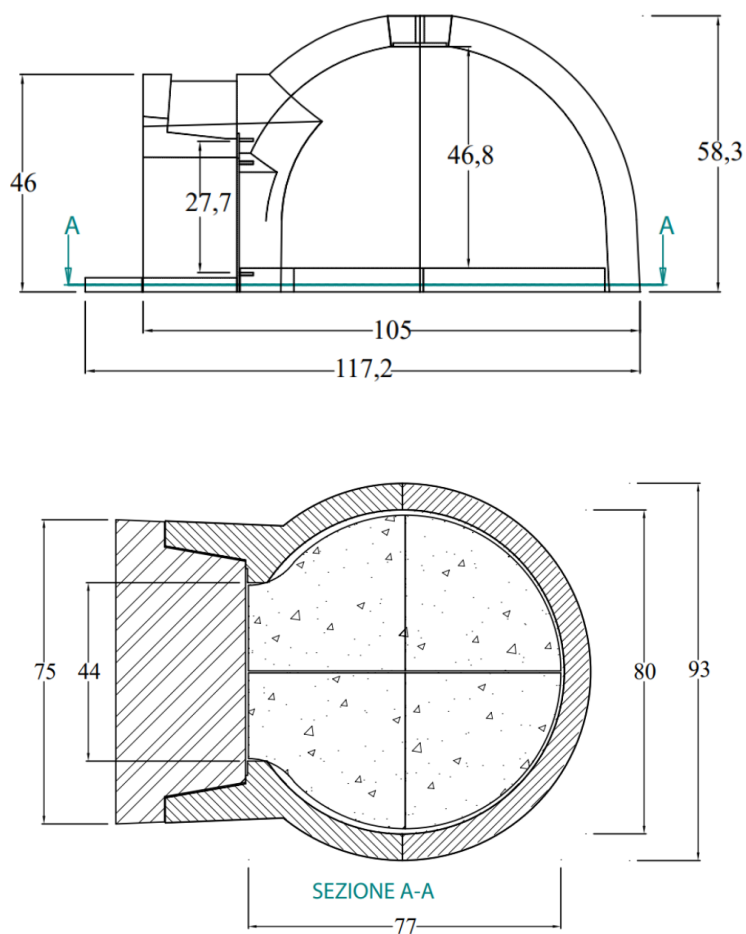
FORNO A LEGNA TRADIZIONALE A COTTURA DIRETTA



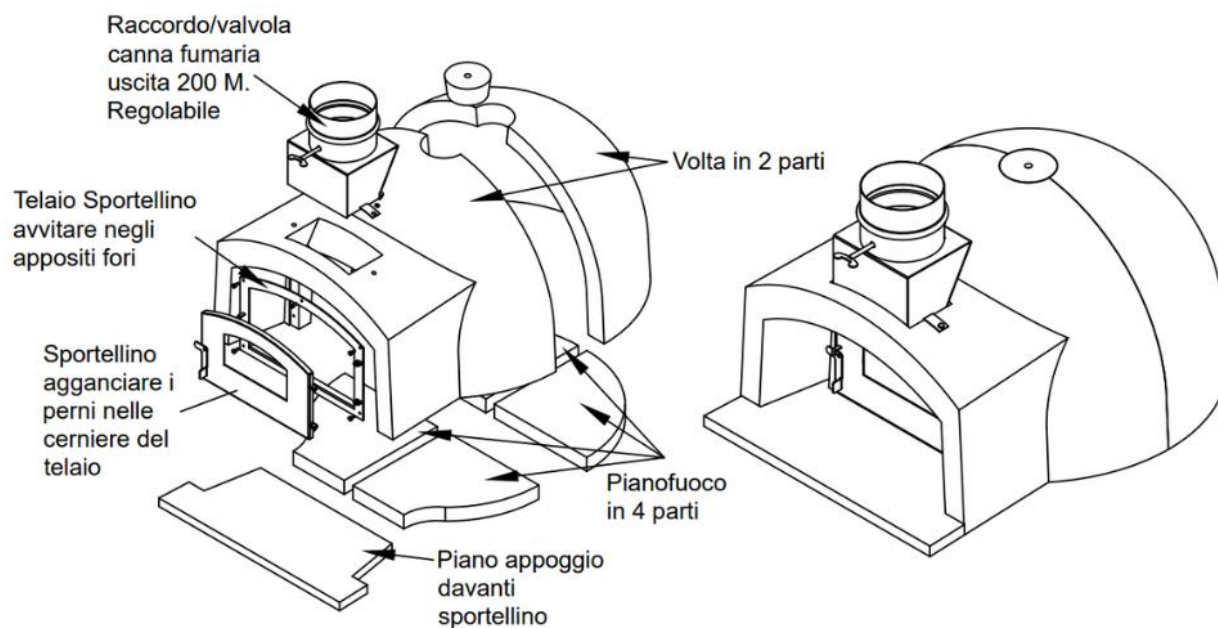
Descrizione

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

Misure



Scheda Tecnica Prodotto



Caratteristiche tecniche

PESO	300 kg
USCITA FUMI	Ø 200
ALIMENTAZIONE	Legna
MATERIALI	Cemento fuso e refrattario senza additivi chimici e coloranti
CAPIENZA	2/3 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

