

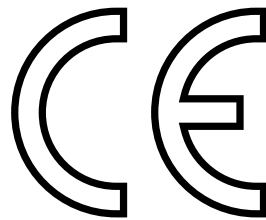
Forno a GAS
ad uso DOMESTICO -
IDEALE per cotture
tradizionali PANE -
PIZZA - ARROSTI,
design compatto e
funzionale



ARDE *Gas*

Materiali

- Camera di combustione: Acciaio inox 430
- Scocca Esterna: acciaio verniciato a polvere ad alta temperatura
- Piana Refrattaria a uso alimentare



Coibentazioni

- Fibra ceramica nelle zone adiacenti il focolare
- Lana di roccia ad Alta Densità nelle altre zone

Dotazioni

- Comignolo Antivento
- Pianetto frontale estraibile
- Pianetto laterale
- Porta Forno
- Cassetto Cenere
- Pala in alluminio PRO
- Spazzola

	BABY	MEDIUM	MAXI
Peso	52 kg	87 kg	120 kg
Interno Forno	56x41 cm	77x60 cm	100x70 cm
Temperatura massima	500°C	500°C	500°C
Minuti per scaldare	30'	30'	30'
Numero Pizze	1	3	5
Potenza nominale GPL	8 kW	12 kW	15 kW
Combustibile consigliato	Gas GPL (G30 / G31)		
Categoria gas GPL	I3+ I3 B/P		
Pressione d'esercizio GPL	28-30...37 mbar 50 mbar		
Consumo Massimo GPL	582/571	873/857	1454/1428
Potenza nominale METANO	8 kW	12 kW	15 kW
Combustibile consigliato	Gas Metano (G20)		
Categoria gas METANO	I2H		
Pressione d'esercizio METANO	20 mbar		
Consumo Massimo METANO	762	1143	1907