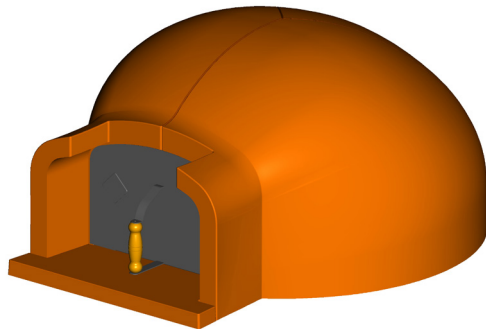


cod. FTD0090



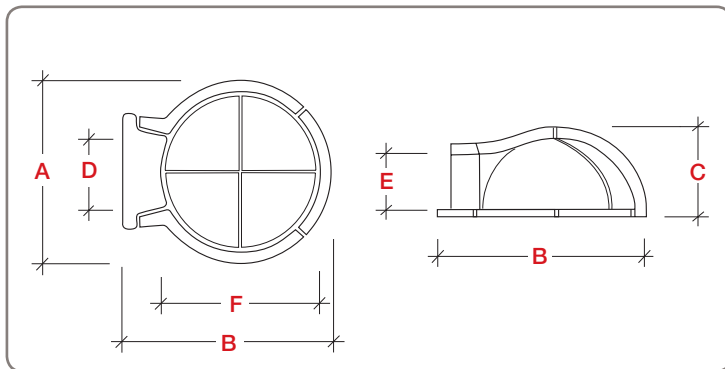
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	280 Kg / 617 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	0,7 m ² / 7,5 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	50
N° pizze alla volta / Pizza capacity	4
Infornata di pane / Bread capacity	8 Kg / 17,6 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	6 Kg/h / 13,2 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C / 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm / Diameter 5,9 In or 5,9x5,9 In	Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In

MISURE / DIMENSIONS



MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	104 cm / 40,9 In
B	Lunghezza totale / Total length	123 cm / 48,4 In
C	Altezza totale / Total height	57 cm / 22,4 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	48 cm / 18,9 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	30 cm / 11,8 In
F	Diametro interno / Inside diameter	90 cm / 35,4 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

Cod.	N°	Desc.
a	XFDT090	1 Davanzalino T93
b	XFPSR45	4 Piano a spicchio r.45 T93
c	XFBT90S	1 Bocca SX T93
d	XFBT90D	1 Bocca DX T93
e	XFCT090	1 Cupola posteriore T93
f	YSPOT93	1 Sportello Tradizionale
g	YTE5040	1 Termometro d.50 I.40

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.