MFRO110G

Scheda tecnica
Technical sheet

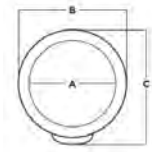
Caratteristiche tecniche / Technical details

Consumo legna Wood consumption	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consumo gas Gas consumption	0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO
Temperatura esercizio consigliata Recommended operating temperature	400/500°C 752-932°F
Diametro canna fumaria Flue diameter	Ø 250 mm 9,84 in
Potenza termica nominale Heat capacity	25000 Kcal - 29 kW
Potenza termica max Max Heat capacity	29000 Kcal - 34 kW
Temperatura fumi Smoke temperature	200°C in uscita 200°C Exhaust
Flusso fumi Smoke volumetric rate flow	800 Mc/h (all'accensione) 650 Mc/h (a pieno regime) 800 Mc/h (on ignition) 650 Mc/h (at full speed)
Espulsione fumi Smoke expulsion	Tiraggio naturale Natural draft
Inverter	1,5 KW
Quadro di sicurezza Security framework	
Potenziometro variatore di velocità - selettore 2 velocità Speed potentiometer - 2 speed selector	
Pulsante emergenza	
Emergency button	
Quadro di comando Display 7" 7" Display control panel	
Alimentazione Power supply	220V - Monofase / Single-phase

MODEL Modello	FUEL Alimentazion	CODE Codice prodotto
MFRO110	GAS	MFRO110G

PIZZA CAPACITY Numero di pizze	SIZES		
	A	B	C
7 - 8	110 cm 43,31 in	160 cm 62,99 in	180 cm 70,87 in

HEIGHT Altezza	WEIGHT Peso
200 cm 78,74 in	2200 kg 4850,17 lbs *



IT

- Cupola e cappa esterna in mattoni sagomati a mano
- Rivestimento esterno personalizzabile a richiesta
- Stand di supporto in ferro rinforzato removibile
- Piano cottura in cotto refrattario di Casapulla (CE)
- Corona in mattoni refrattari di Casapulla (CE)
- Isolamento in argilla espansa e fibra di ceramica
- Davanzale in pietra lavica da 3 cm
- Disponibile a gas o a legna

*Peso stimato, ogni forno potrebbe avere una tolleranza del + - 10%

EN

- Dome and external hood in hand-shaped bricks.
- Oven foor made of Casapulla's "cotto" refractory bricks.
- External coating customizable on demand.
- Removable supporting stand in reinforced iron.
- Casapulla's frebricks crown.
- Insulation of expanded clay and ceramic fiber.
- 3 cm (1,18 in) lava stone landing.
- Available in wood or gas-fred options

*Estimated weight, each oven could have a tolerance of + - 10%.