

ALFA

SCHEDA TECNICA

forno a gas metano
STONE OVEN

FXDOLC-MGRI-T

corten ●
rame



Materiali utilizzati: lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica
Tipo di refrattario: tavella silico-alluminoso
Combustibile raccomandato: gas Metano

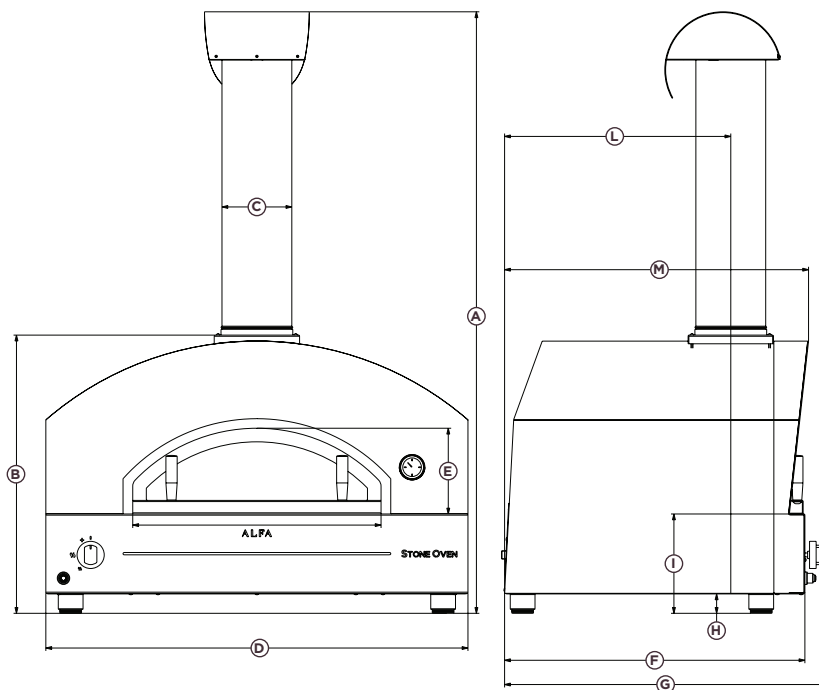
Used material: iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Type of refractory: Alumina silicate bricks
Recommended fuel: Natural gas (Methane)

Dettagli tecnici / Technical details

Peso <i>Weight</i>	142 kg 312 lbs	Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	400°C 752°F
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,48 m ² 5,16 ft ²	Combustibile raccomandato <i>Recommended fuel</i>	Gas metano (G20) Natural gas (G20)
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	80 x 60 x 5,4 cm 31,5 x 23,6 x 2 in	Categoria gas <i>Gas category</i>	-
Minuti per scaldare <i>Heating time (min)</i>	15	Consumo massimo (G20) <i>Maximum consumption (G20)</i>	1,76 m ³ /h
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	4	Potenza nominale <i>Heat capacity</i>	58,000 BTU/hr
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs	Inlet Pressure LP	11 in. w.c.

Misure / Dimensions

A	155 cm	61 in
B	71,7 cm	28 in
C	18 cm	7 in
D	109 cm	42,9 in
E	22,1 cm	8,7 in
F	77,4 cm	30,5 in
G	83 cm	32,7 in
H	5 cm	2 in
I	25,6 cm	10 in
L	58,3 cm	23 in
M	78,3 cm	30,8 in



Lista componenti / Assembly part list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SSML-01-017	1 comignolo cpl
b	TI_180_750_SAT	1 tubo inox aisi 304 d.180mm l:750 satinato monob. (solo lav.)
c	ALI-01-0003	1 kit gas gpl 18,5 kW gpl
d	SCRT-01-016-RA	1 carter gas
e	D14MANO-70P	1 manopola zama d70 albero 8x6.5
f	GENELP003IQ	1 generatore elettronico serie p003/iq senza pila tappo nero
g	411576	1 batteria stilo 1.5 volts
h	SSML-01-027	1 sportello forno cpl
v	S SML-03-0090	1 flangia canna
k	SCRT-01-015-RA	1 cupola rame
l	SSML-01-026	1 arco inox cpl
m	YT63-135	1 termometro D.63 L:135mm °C/°F
n	SDVG-01-002	1 camera di combustione inox cpl
o	RRA3020	16 tavella rossa alfa 30x20x3

