

ALFA

FORNO QUATTRO PRO TOP LEGNA

Scheda tecnica / Technical sheet
cod. FX4PRU-LGRA-T

Caratteristiche tecniche / Technical details

Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi, potature <i>Logs, trimmings</i>
Consumo medio <i>Average fuel consumption</i>	4,5 kg/h 10 lbs/h
Carica nominale <i>Rated charge</i>	8,3 kg/h 18,3 lbs/h
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	90x60 cm 35,7x23,8 in
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,54 m ² 5,81 ft ²
Peso <i>Weight</i>	195 kg 430 lbs
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	450°C 752°F
Minuti per scaldare <i>Heating time</i>	30
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	3
Informata di pane <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs
Tiraggio minimo <i>Minimum flue draught</i>	11 Pa
Flusso volumetrico fumi <i>Flue smokes mass flow</i>	49,6 g/s
Emissioni CO al 13% O₂ <i>CO emission at 13% O₂</i>	0,35 % 4444 mg/Nm ³
Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	387°C 728,6°F
Colore <i>Color</i>	Grigio argento Silver gray



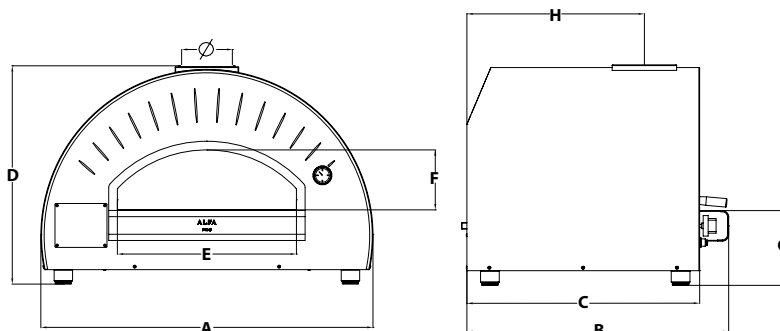
Materiali utilizzati / Used material:

lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica
sheet iron, stainless steel, ceramic fiber

Tipo di refrattario / Type of refractory:

tavella silico-alluminoso
tile silico-alluminoso

Misure / Dimensions



A	115,0 cm / 43,7 in	F	20,8 cm / 8,2 in
B	89,2 cm / 34,3 in	G	25,5 cm / 10 in
C	79,4 cm / 31,3 in	H	60,6 cm / 23,8 in
D	75,6 - 77,5 cm / 29,8 - 30,5 in	Φ	18 cm / 7 in
E	62 cm / 24,4 in		

Componenti / Parts list

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCMB-01-032	1	Cupola camera forno
b	SSML-01-055	1	Archetto
c	SCMB-03-0211	1	Shield
d	SQUA-01-149	1	Sportello
e	SALI-03-0047	1	Carter legna
f	SSML-01-054	1	Davanzale
g		1	SIPOREX 790x600x100
h	SCMB-01-035	1	Vasca camera forno
i		1	Piano refrattario
l	SQUA-01-014	1	Flangia
m	SCRT-01-030	1	Carter
n	YT63-135	1	Termometro
o	D14PIED-M10X20	4	Piedini regolabili 50-60 mm

