

ALFA

PIZZA

FORNO A LEGNA

CIAO S

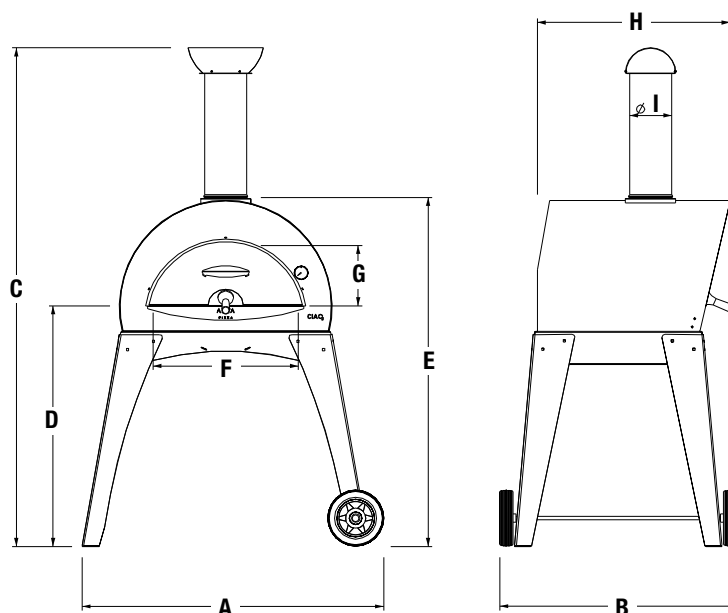
FXCIAS-LGRI

grigio
argento

SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

MISURE / DIMENSIONS

A	107,9 cm / 42,5 in
B	84,9 cm / 33,4 in
C	178,4 cm / 70,2 in
D	86,2 cm / 33,9 in
E	124,9 cm / 49,2 in
F	51,9 cm / 20,4 in
G	21,2 cm / 8,3 in
H	69,0 cm / 27,2 in
I	15,0 cm / 5,9 in



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	85 kg 187 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0,24 m ² 2,6 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	60 x 40 cm 23,6 x 15,7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1,9 In diam. logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Carica nominale Rated charge	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	1	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	2 kg 4,4 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	57,7 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	400°C 752°F	Emissioni CO al 13% O ₂ CO emission at 13% O ₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	2,5 kg/h 5,5 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCIS-01-024	1 Comignolo
b	TI150_500_SAT	1 Canna fumaria
c	SCIS-01-050	1 FLANGIA
d	SCIS-01-014	1 Archetto
e		1 Piano refrattario
f	YT63-135	1 Termometro
g	SCIS-01-020	1 Sportello inox
h	SCIS-01-031	1 Davanzale
i	SCIS-01-10-GR	1 carter esterno Grigio Forno Ciao
j	SCIS-01-002	1 Camera forno
k	SCIS-01-009	1 Base struttura Forno Ciao
l	SCIS-01-028-GR	1 Piedi struttura Anteriore dx
m	SCIS-01-051-GR	1 Piedi struttura Anteriore Sx
n	SCIS-01-045-GR	1 Piedi struttura Posteriore Dx
o	SCIS-01-052-GR	1 Piede struttura Posteriore sx
p	CEEA20000	2 Ruote

