

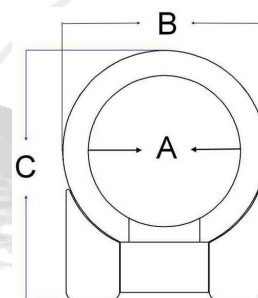
## SOMMA

### LEGNA

- Piano cottura : Biscotto di Sorrento
- Corona e cupola : Mattoni refrattari spessore 60 mm. resistenza temperatura oltre 900°C
- Cappa esterna: mattoni di Santa Maria sagomati a mano.
- Rivestimento esterno : Mosaico – palladiana
- Stand di supporto : Ferro rinforzato e verniciato
- Alimentazione : Legna
- Consumo legna : 7 kg/h
- Temperatura esercizio consigliata : 400/450 °C
- Canna fumaria : Ø 250 mm.
- Potenza termica nominale : 25000 Kcal – 29 Kw
- Potenza termica max. : 29000 Kcal – 34 Kw
- Temperatura fumi in uscita : 190°C
- Flusso fumi : 800 Mc/h (all'accensione)  
650 Mc/h (a pieno regime)
- Espulsione fumi : Tiraggio naturale



MODELLO MODEL	N.PIZZE N.PIZZAS	DIMENSIONI - SIZES						ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT	
		A		B		C		CM	IN	KG	LBS
CLASSICO 80	2	80	32	110	43	148	58	204	80,3	1500	3300
CLASSICO 90	3	90	36	120	47	158	62	205	80,7	1700	3750
CLASSICO 110	4	110	43	140	55	178	70	205	80,7	1900	4185
CLASSICO 120	5	120	47	150	59	188	74	209	82,3	2200	4850
CLASSICO 130	6	130	51	160	63	198	78	213	83,9	2500	5500
CLASSICO 140	7	140	55	170	67	208	82	215	84,6	2800	6170
CLASSICO 150	8	150	59	180	71	218	86	216	85	3000	6600



Specifiche soggette a cambi senza preavviso