

## CLASSICO GAS

- 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
- Bruciatore atmosferico multigas Potenza termica massima: Kw.34 – Kcal/h 29200
- Centralina elettronica di controllo e gestione temperatura
- Alimentazione: Gas
- Consumo gas alla massima temperatura
  - Metano : 1,5 Mc/h
  - GPL : 1,2 Kg/h
- 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
- Alimentazione elettrica: 220 V – 50/60 HZ monofase
- Temperatura funzionamento bruciatore: da 0°C a 500 °C
- Flusso fumi: 650 Mc/h (all'accensione)  
500 Mc/h (a pieno regime)
- Espulsione fumi: Tiraggio naturale
- Collegamento gas: 1/2"
- Pressione gas
  - Metano : da 10 mbar - a 25 mbar
  - GPL : da 25 mbar - a 37 mbar



E' necessaria connessione diretta al contatore gas nessun'altra apparecchiatura deve essere installata sulla stessa linea tra contatore e forno.

Per la linea gas utilizzare tubazione come segue:

- Per installazione distante fino a 10 metri dal contatore utilizzare tubi da 1/2"
- Per installazione distante oltre 10 metri dal contatore utilizzare tubi da 1"

MODELLO MODEL	N.PIZZE N.PIZZAS	DIMENSIONI - SIZES						ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT	
		A		B		C		CM	IN	KG	LBS
		CM	IN	CM	IN	CM	IN	CM	IN	KG	LBS
MG 80	3	80	32	110	43	148	58	210	83	1500	3300
MG 90	4	90	36	120	47	158	62	210	83	1700	3750
MG 110	6	110	43	140	55	178	70	210	83	1900	4185
MG 120	7	120	47	150	59	188	74	210	83	2200	4850
MG 130	8	130	51	160	63	198	78	210	83	2500	5500
MG 140	9	140	55	170	67	208	82	210	83	2800	6170
MG 150	10	150	59	180	71	218	86	210	83	3000	6600

