

VULCANO

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
		CM	IN	CM	IN	CM	IN	CM	IN	KG	LBS
VULCANO 80	2	80	32	110	43	140	55	285	112	1600	3527
VULCANO 90	3	90	36	120	47	150	59	285	112	1800	3970
VULCANO 110	4	110	42	140	55	170	67	285	112	2000	4400
VULCANO 120	5	120	47	150	59	180	71	285	112	2300	5070
VULCANO 130	6	130	51	160	63	190	75	285	112	2600	5740
VULCANO 140	7	140	55	170	67	200	79	285	112	2900	6400
VULCANO 150	8	150	59	180	71	210	83	285	112	3100	6840

