

VULCANO 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				
VULCANO 80G	3	80	32	110	43	140	55	285	112	1600	3527
VULCANO 90G	4	90	36	120	47	150	59	285	112	1800	3970
VULCANO110G	6	110	42	140	55	170	67	285	112	2000	4400
VULCANO120G	7	120	47	150	59	180	71	285	112	2300	5070
VULCANO130G	8	130	51	160	63	190	75	285	112	2600	5740
VULCANO140G	9	140	55	170	67	200	79	285	112	2900	6400
VULCANO150G	10	150	59	180	71	210	83	285	112	3100	6840

