

ALFA

PIZZA

FORNO A LEGNA

CIAO M TOP

FXCM-LGRI-T

grigio
argento

FXCM-LGIA-T

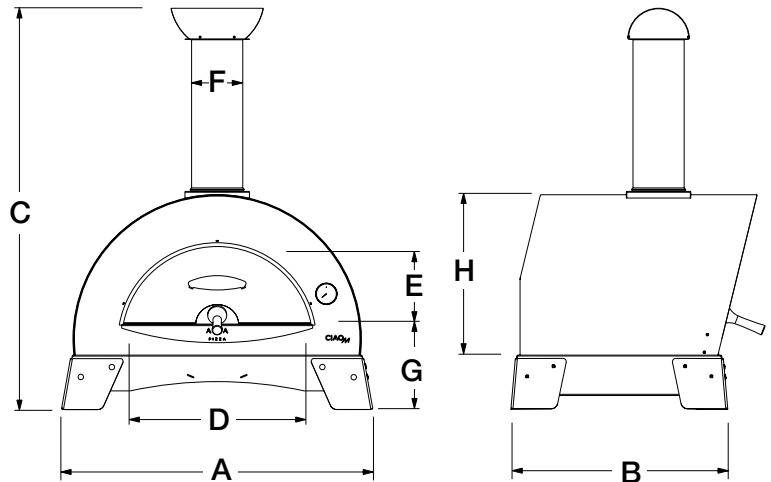
giallo



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

MISURE / DIMENSIONS

| | |
|---|----------------------|
| A | 91,2 cm / 35,9 in |
| B | 63,6 cm / 25 in |
| C | 118 cm / 46,5 in |
| D | 50 cm / 19,7 in |
| E | 20,5 cm / 8,1 in |
| F | 15 cm / 5,9 in |
| G | 26 cm / 10,2 in |
| H | 48 cm / 18,9 in |



conforme a UNI 10474 e EN 13229
UNI 10474 and EN 13229 compliant

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

| | | | |
|---|--|---|---|
| Peso Weight | 80 kg 176 lbs | Materiali utilizzati Used material | lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber |
| Area piano forno Oven floor area | 0,28 m ² 3 ft ² | Tipo di refrattario Type of refractory | Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks |
| Dim. piano forno Oven floor dim. | 70 x 40 cm 27,5 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 | 2 | 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 | SPZP_01_024 | 1 Comignolo |
| b | TI150_500_SAT | 1 Canna fumaria |
| c | PZP_01_025 | 1 Flangia |
| d | SPZP_01_014-GR | 1 Archetto |
| e | | 1 Piano refrattario |
| f | YT63-135 | 1 Termometro |
| g | SPZP_01_020 | 1 Sportello inox |
| h | SPZP_01_031 | 1 Davanzale |
| i | SPZP_01_010-GIA | 1 carter esterno Giallo Forno Ciao |
| i | SPZP_01_010-GRI | 1 carter esterno Grigio Forno Ciao |
| i | SPZP_01_010-VER | 1 carter esterno Verde Forno Ciao |
| j | SPZP_01_002 | 1 Camera forno |
| k | SPZP_01_009 | 1 Base struttura Forno Ciao |
| l | | 1 Piedi struttura Anteriore dx |
| m | | 1 Piedi struttura Posteriore Dx |
| n | | 1 Piedi struttura Anteriore Sx |
| o | | 1 Piede struttura Posteriore sx |

