



# SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

# Special Pizzeria 120

cod. FSP120C



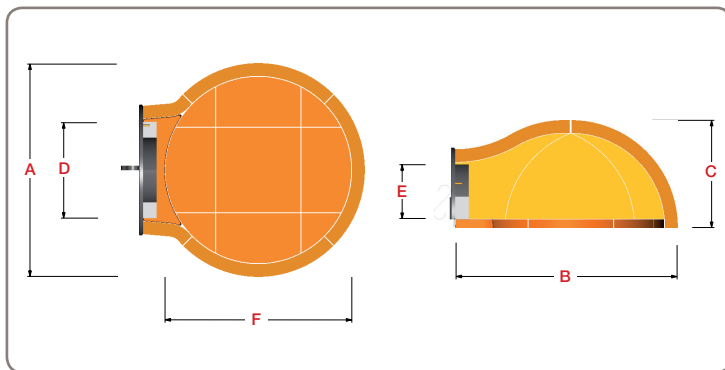
## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	370 Kg / 815,7 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1 m <sup>2</sup> / 10,7 ft <sup>2</sup>
Minuti per scaldare / Heating time	70
N° pizze alla volta / Pizza capacity	6
Infornata di pane / Bread capacity	12 Kg / 26,4 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	10 Kg/h / 22 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C / 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, patate / Logs, trimmings

## CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

## MISURE / DIMENSIONS



## MISURE / DIMENSIONS

<b>A</b>	Larghezza totale / Total width	125 cm / 49,2 In
<b>B</b>	Lunghezza totale / Total length	130 cm / 51,2 In
<b>C</b>	Altezza totale / Total height	63 cm / 24,8 In
<b>D</b>	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
<b>E</b>	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
<b>F</b>	Diametro interno / Inside diameter	110 cm / 43,3 In

## MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
<b>a</b>	XFBS120	1	Bocca SP120
<b>b</b>	XFDS120	1	Davanzale SP120
<b>c</b>	XFPC120	1	Tavella centrale SP120
<b>d</b>	XFPL120	4	Tavella laterale SP120
<b>e</b>	XFPT120	4	Tavella triangolare SP120
<b>f</b>	XFCTMNP	3	Cupola posteriore SP120
<b>g</b>	XARGSPM	1	Arco ghisa SP120
<b>h</b>	YT50135	1	Termometro
<b>i</b>	YSPORM	1	Sportello Special Pizzeria

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.