



SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

Special Pizzeria 135

cod. FSP135C



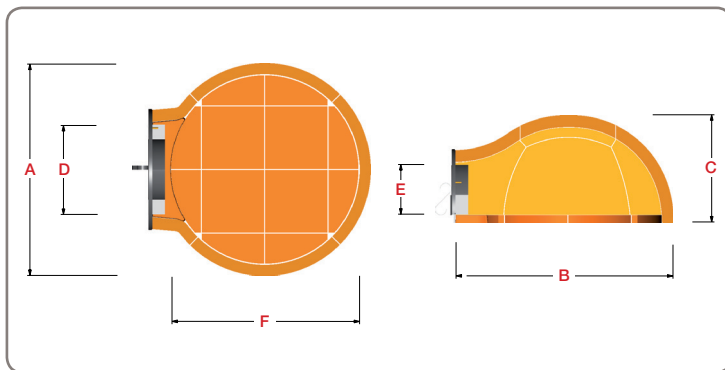
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	450 Kg / 992 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1,25 m ² / 13,4 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	75
N° pizze alla volta / Pizza capacity	7
Infornata di pane / Bread capacity	14 Kg / 30,8 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	12 Kg/h / 26,4 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 30x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 9,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS



MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	134 cm / 52,7 In
B	Lunghezza totale / Total length	138 cm / 54,3 In
C	Altezza totale / Total height	68 cm / 26,7 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F	Diametro interno / Inside diameter	120 cm / 47,2 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFBS135	1	Bocca SP135
b	XFDS13N	1	Davanzalino SP135
c	XFPC135	4	Tavella centrale SP135
d	XFPL135	8	Tavella laterale SP135
e/g	XFCL135	3	Cupola laterale SP135
f	XFCS135	1	Cupola superiore SP135
h	XARGSPM	1	Arco ghisa SP135
i	YT50135	1	Termometro
l	YSPORMS	1	Sportello Special Pizzeria
	XPARFSP	2	Alari di protezione

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