



## GUSTO 110

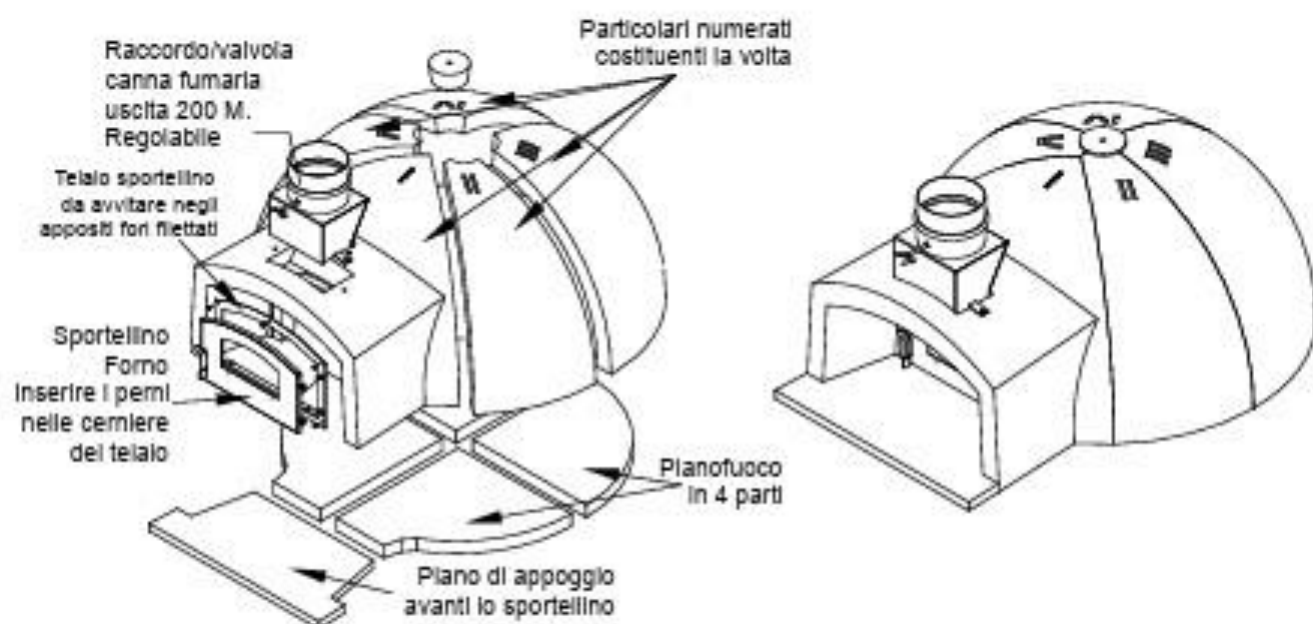
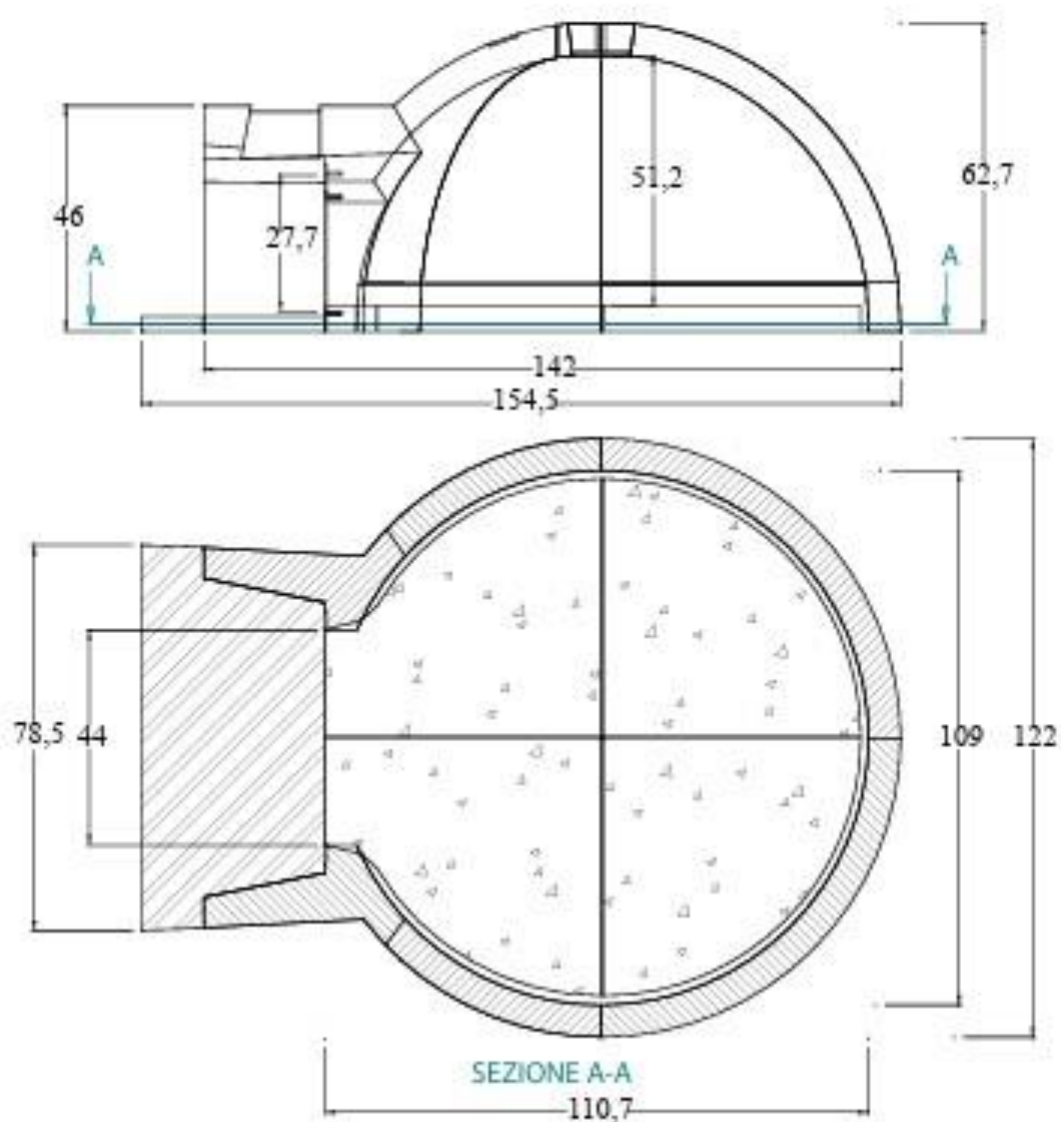
### DESCRIZIONE

Forno a legna tradizionale a cottura diretta.

Ideale per la cottura di pane, pizza, arrosti e qualsiasi altro tipo di pietanza.

Realizzato interamente in refrattario ad alto tenore di allumina e cemento fuso.

Senza additivi chimici e coloranti.



## PREFABBRICATI. INFORMAZIONI GENERALI

|                  |  |
|------------------|--|
| PESO             | 460 Kg   |
| USCITA FUMI      | Ø 200  |
| ALIMENTAZIONE    | Legna  |
| MATERIALI        | Cemento fuso e refrattario<br>senza additivi chimici e coloranti |
| CAPIENZA         | 4/6 Pizze  |
| DIMENSIONI BOCCA | 43,5 x 25,7  |

Le informazioni relative all'altezza e dimensionamento della canna fumaria sono da considerare solo in acaso di installazione del forno all'interno di locali.

## SEZIONI MINIME CANNA FUMARIA

