



GUSTO 80

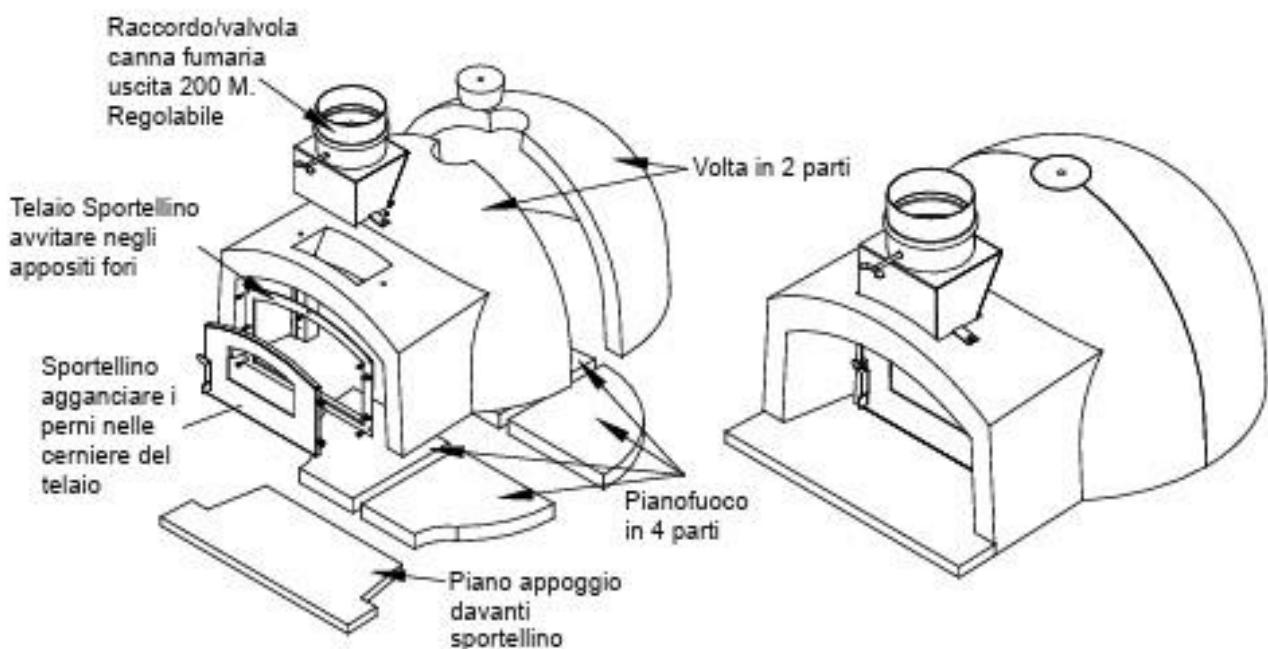
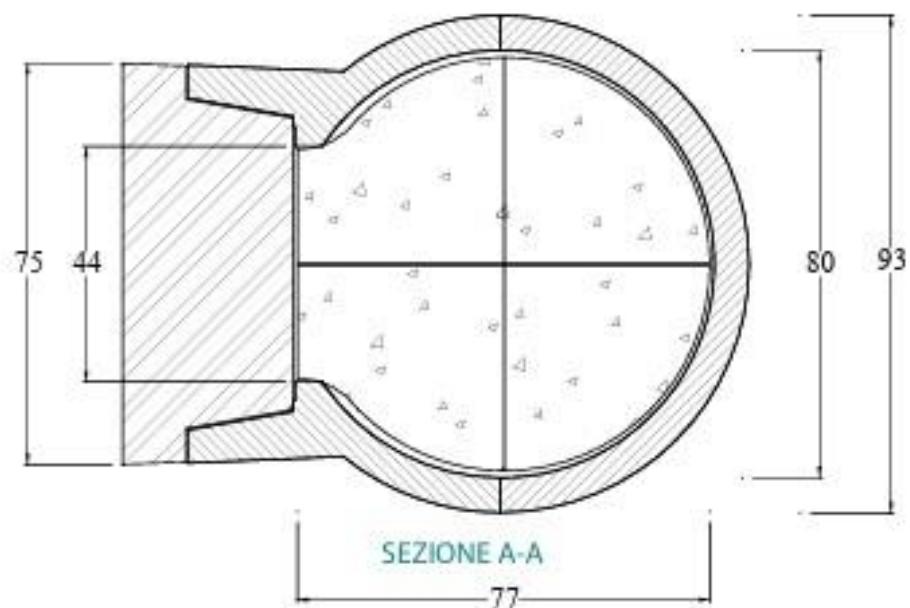
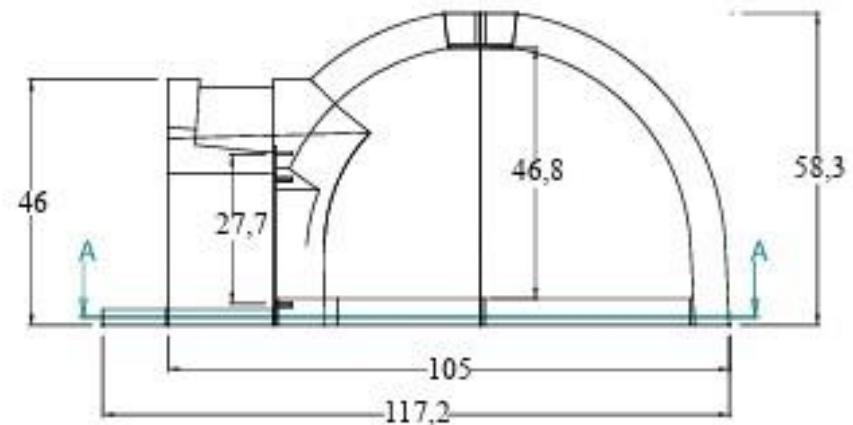
DESCRIZIONE

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	300 Kg
USCITA FUMI	Ø 200
ALIMENTAZIONE	Legna
MATERIALI	Cemento fuso e refrattario senza additivi chimici e coloranti
CAPIENZA	2/3 Pizze
DIMENSIONI BOCCA	43,5 x 25,7

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

SEZIONI MINIME CANNA FUMARIA



Sezione Ø 180

Sezione Ø 200

Sezione Ø 220

Altezza minima