

FORNO A LEGNA

5 MINUTI

FX5MIN-LRAM

rame



FX5MIN-LROA

rosso

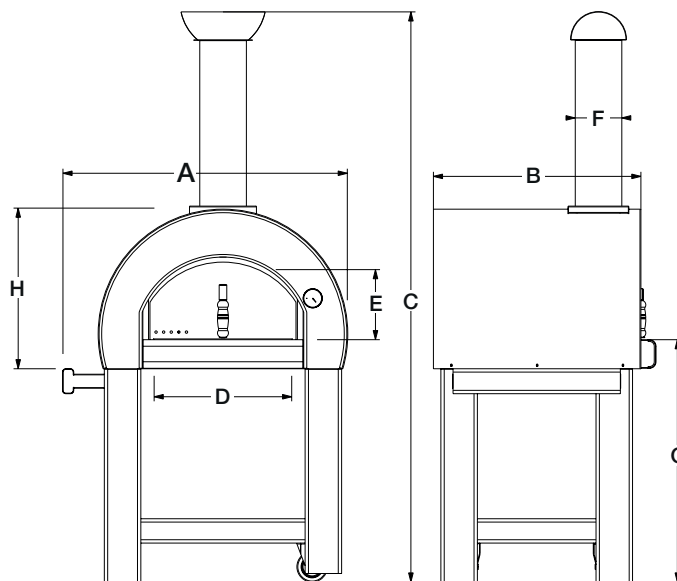
antico



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

MISURE / DIMENSIONS

A	93,0 cm / 36,6 in
B	68,0 cm / 32,3 in
C	178,0 cm / 70,1 in
D	46,0 cm / 18,1 in
E	25,0 cm / 9,8 in
F	15,0 cm / 5,9 in
G	80,0 cm / 31,5 in
H	53,0 cm / 20,8 in



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	100 kg 220 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0,3 m ² 3,2 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	60 x 50 cm 23,6 x 19,7 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% O₂ CO emission at 13% O ₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	3 kg/h 6,6 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	1	Comignolo
b	1	Canna fumaria
c	1	Flangia
d	1	Archetto
e	1	Camera forno
f	1	Piano refrattario
g	1	Sportello
h	1	Maniglione base forno 5 Minuti
i	2	Gamba anteriore forno 5 Minuti
j	1	Cupola forno 5 Minuti rame
j	1	Cupola forno 5 Minuti rosso antico
k	1	Termometro
l	1	Davanzale
m	2	Gamba posteriore forno 5 minuti
n	1	Ripiano inferiore
o	2	Ruote

