

HORNO NAPOLI DUE 140

Información General
Para uso con Gas y/o Leña



Estimado cliente: Es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cms. alrededor del Horno para evitar la pérdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones. Muchas gracias.

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| Peso: | Kg. | 1700 |
| Altura: | cm. | 206 |
| Diámetro Interno: | cm. | 140. |
| Diámetro Externo: | cm. | 193. |
| Base: Ancho | cm. | 193. |
| Base: Largo | cm. | 201. |
| Capacidad de pizzas: | Ø 32 cm. | 8 a 9 |
| DATOS TÉCNICOS DEL QUEMADOR | | |
| Temperatura recomendada: | °C | 250-350 |
| Potencia Térmica: | Kcal/h | max 34.000 |
| Potencia Térmica: | BTU | max 116.000 |
| Presión de Gas LP: | kg/cm2 | max 0.300 |
| Presión de Gas Natural: | mbar | 30 |
| Consumo: | Nm3/h | min 2.33 - max 3.80 |
| Salida de Gas: | NPT | 1/2 Cuerda Exterior |
| Salida de la Chimenea Ø: | in. | 8" |
| Temperatura de Salida: | °C | 250 |
| | | 25g/s (50 m2/Hr) |
| Presión de Salida: | Kilo/Pascal | 12 |
| | | Co 0,11% (con 13% de Oxígeno) |
| NOTA: El Horno debe tener un ducto exclusivo. No puede estar conectado a otras campanas. | | |

