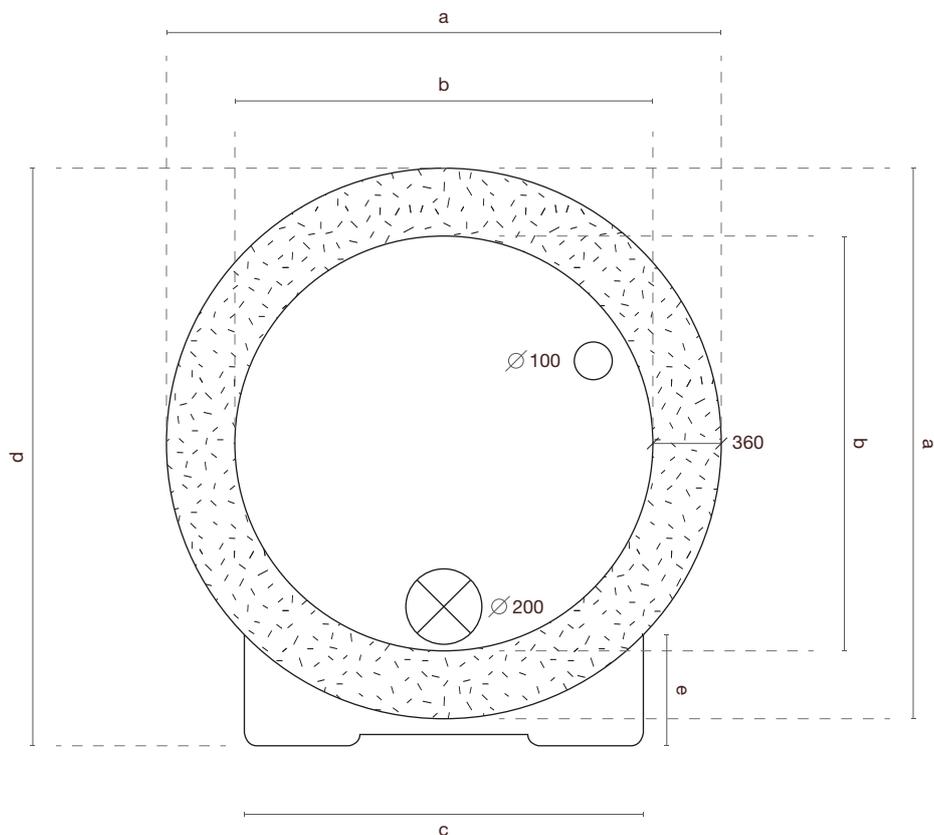




Email: info@mpforni.it - Web: www.mpforni.it - Tel./Fax: (+39) 0874 309036



FORNO ELEGANT

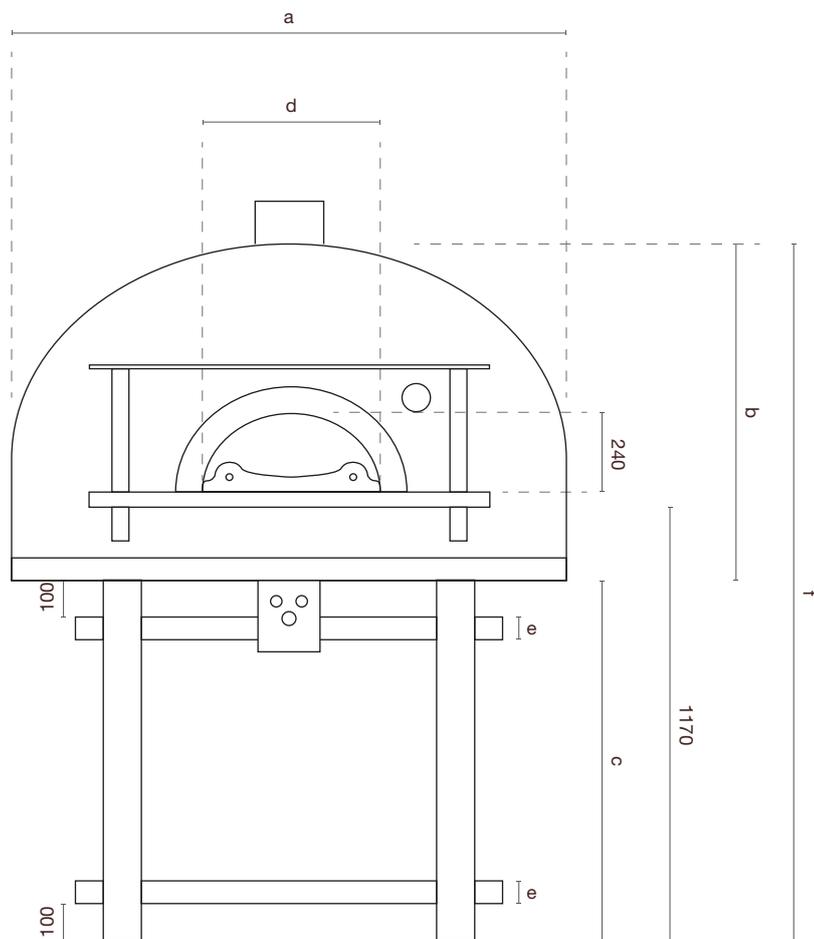


OPZIONI FORNO ELEGANT

*Tutti i nostri forni sono artigianali, personalizzati e fatti a mano.
Pertanto le misure indicate sono da considerarsi con un errore di +/- 2cm.*

	80	90	100	110	120	130	140	150
a	1160	1260	1360	1460	1560	1660	1760	1880
b	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500
c	980	980	1050	1100	1200	1290	1330	1370
d	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
e	310	310	370	370	480	510	530	530

Vista in Pianta
Misure Espresse in Millimetri



OPZIONI FORNO ELEGANT

*Tutti i nostri forni sono artigianali, personalizzati e fatti a mano.
Pertanto le misure indicate sono da considerarsi con un errore di +/- 2cm.*

	80	90	100	110	120	130	140	150
a	1160	1260	1360	1460	1560	1660	1760	1880
b	830	830	880	880	930	960	1070	1100
c	970	970	940	940	895	895	860	860
d	420	420	450	450	520	520	520	520
e	40	40	40	40	50	50	60	
f	1890	1890	1910	1910	1910	1910	1940	1940
peso	750 kg	850 kg	950 kg	1100 kg	1400 kg	1600 kg	1900 kg	2200 kg

Prospetto Frontale
Misure Espresse in Millimetri



CARATTERISTICHE GENERALI:

Stand di supporto:	Metallo verniciato.
Rivestimento esterno:	Mosaico a scelta.
Cappa esterna:	Cappa esterna formata da una doppia camera sagomata in acciaio sulla calotta che va a costituire l'innesto finale dei fumi sulla cupola.
Piano cottura:	Piastre Bianche 40x40 cm resistenza termica 1200 °C.
Sotto base:	Pannello di silicato di calce, argilla espansa e cemento refrattario.
Corona e cupola:	Materiale mattoni bianchi, resistenza termica 1700 °C.
Coibenziazione termica:	Malta refrattaria, fibra-ceramica, argilla espansa, rete elettro-saldata. Spessore pareti 18cm. Materiale parete esterna: Calcestruzzo con cemento e granelli refrattari. Materiale isolante: Fibra ceramica; d=90 kg/m ³ ; s=25 mm. Resistenza termica al fuoco R = T 450°C. Distanza dai materiali combustibili: 5 cm. Contatto accidentale Massima temperatura in superficie 30 °C.
Alimentazione:	Legna / Gas / Combinato (Legna+Gas) Tutti i nostri forni a Gas possono essere usati anche a Legna con la dovuta accortezza. I nostri forni a Legna sono già predisposti per permettere il montaggio, anche in un secondo momento, dell'impianto di alimentazione a Gas senza nessun problema e senza apportare modifiche strutturali al forno.
Potenza termica nominale:	25000 kcal. - 29 kw.
Potenza termica max:	29000 kcal. - 34 kw.
Temperatura d'esercizio:	350°C / 450°C.
Temperatura fumi in uscita	190°C.
Canna fumaria:	Ø 200mm.
Flusso fumi:	800mc/h accensione. 650Mc/h a pieno regime.
Espulsione fumi:	Tiraggio naturale.

I materiali utilizzati sono liberi da sostanze tossiche come piombo e amianto.

I consumi riguardanti la combustione del gas e della legna si riferiscono al forno a temperatura cottura pizza e sono approssimativi in quanto influenzati da diversi fattori: *tipologia e maturazione dell'impasto; stagionatura dei formaggi; tipologia di legna e stato di umidità; tiraggio dei fumi.*

N.B. la fase di riscaldamento del forno ha consumi maggiori.

Eventuali allacciamenti del forno alla canna fumaria e del bruciatore alla rete di distribuzione devono essere effettuati e certificati da un Vs tecnico specializzato.

Il forno deve avere una canna fumaria dedicata e non ci devono essere altri impianti connessi.

N.B La prima accensione del forno necessita di riscaldamento graduale.

CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI DI ALIMENTAZIONE A GAS:

Temperatura funzionamento bruciatore:	da 0°C a 500°C.
Flusso fumi:	650mc/h accensione. 500Mc/h a pieno regime.
Espulsione fumi:	Tiraggio naturale.
Pressione gas:	Metano: da 10mbar- a 25mbar / 18 mbar. A 25mbar. GPL: da 25mbar- a 37mbar / da 20mbar- a 35mbar.

E' necessaria connessione diretta al contatore del gas:
Tubi da ½" per installazione fino a 5 metri di distanza dal contatore.
Tubi da 1" per l'installazione oltre i 5 metri dal contatore.

BRUCIATORE ATMOSFERICO MULTIGAS AD ARIA ASPIRATA "AVANZINI":

Serie P

Quadro di controllo manuale.

La serie P manuale non necessita di alimentazione elettrica (batterie incorporate).



Serie D

Quadro di controllo digitale.

Alimentazione elettrica:
220V-50/60 Hz monofase

P1 Avanzini

Forno Mp 80/90.

Consumi GPL: 0,54 kg/h.

Consumi Metano: 1,58mc/h kw 15 kcal /h 13.000.



P1 Plus

Forno Mp /100/110.

Consumi GPL: 0,86 kg/h.

Consumi Metano: 1,58mc/h kw 24 kcal /h 20.640.



P2

Forno Mp 120/130/140 /150.

Consumi GPL: 1,22 kg/h.

Consumi Metano 1,75 mc/h kw 34 kcal /h 29.200



D1/M

Forno da 80/90/100/110

Consumi GPL: 0,86 kg/h.

Consumi Metano 1,50 mc/h kw 24 kcal /h 20.640.



D2/M

Forno Mp 120/130/140 /150.

Consumi GPL:1,22 kg/h.

Consumi Metano 1,75 mc/h kw 34 kcal /h 29.200.



Drago Six

Forno Mp 120/130/140 /150.

Consumi GPL:1,22 kg/h.

Consumi Metano 1,75 mc/h kw 34 kcal /h 29.200.

Funzione Booster





Email: info@mpforni.it - Web: www.mpforni.it - Tel./Fax: (+39) 0874 309036

BRUCIATORE AD ARIA SOFFIATA "MILLBERG SPIT FIRE"

**MILLBERG SPIT FIRE
Spit Fire New Generation**
Bruciatore elettromeccanico con ventilatore

Forno Mp 120/130/140 /150.
Consumi GPL: 0,90 kg/h.
Consumi Metano: 1,05 mc/h kw 34,8.

**MILLBERG SPIT FIRE
Silver Spit Fire**
Bruciatore elettronico modulante con soffiante

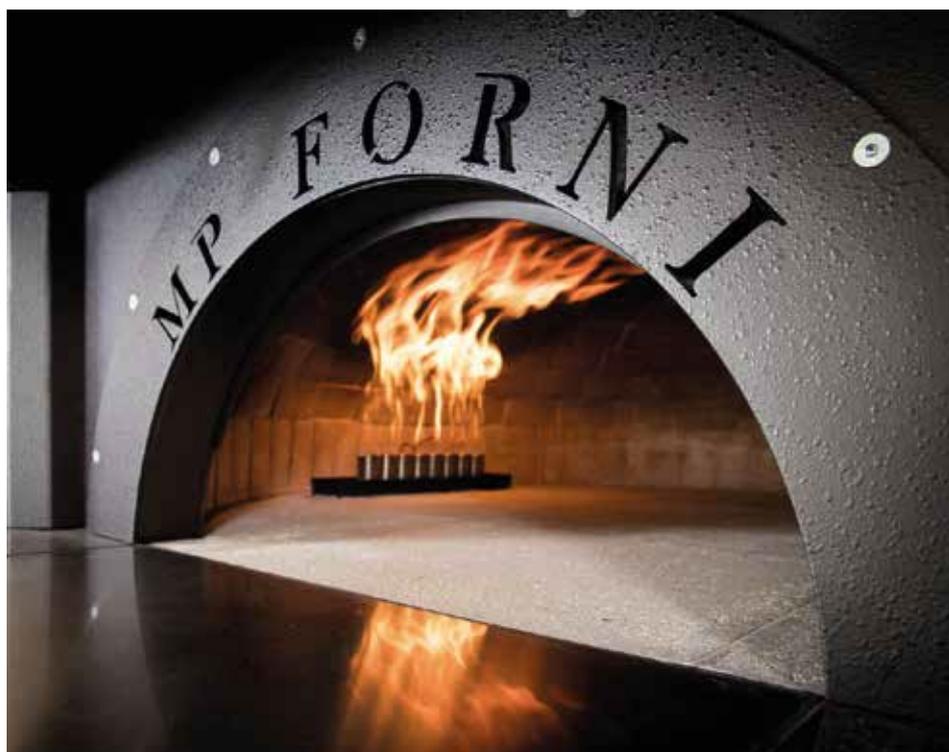
Forno Mp 120/130/140 /150.
Consumi GPL: 0,65 kg/h.
Consumi Metano: 1,05 mc/h kw 25.

GOLD 29 Spit Fire

Forno Mp 120/130/140 /150.
Consumi GPL: 0,90 kg/h.
Consumi Metano: 01,25 mc/h kw 29.

GOLD 34 SPIT FIRE

Forno Mp 120/130/140 /150.
Consumi GPL: 1,05 kg/h.
Consumi Metano: 01,35 mc/h.





Email: info@mpforni.it - Web: www.mpforni.it - Tel./Fax: (+39) 0874 309036

FORNO MODELLO "ELEGANT"

