



MORE INFO

CLASSICO 4 PIZZE

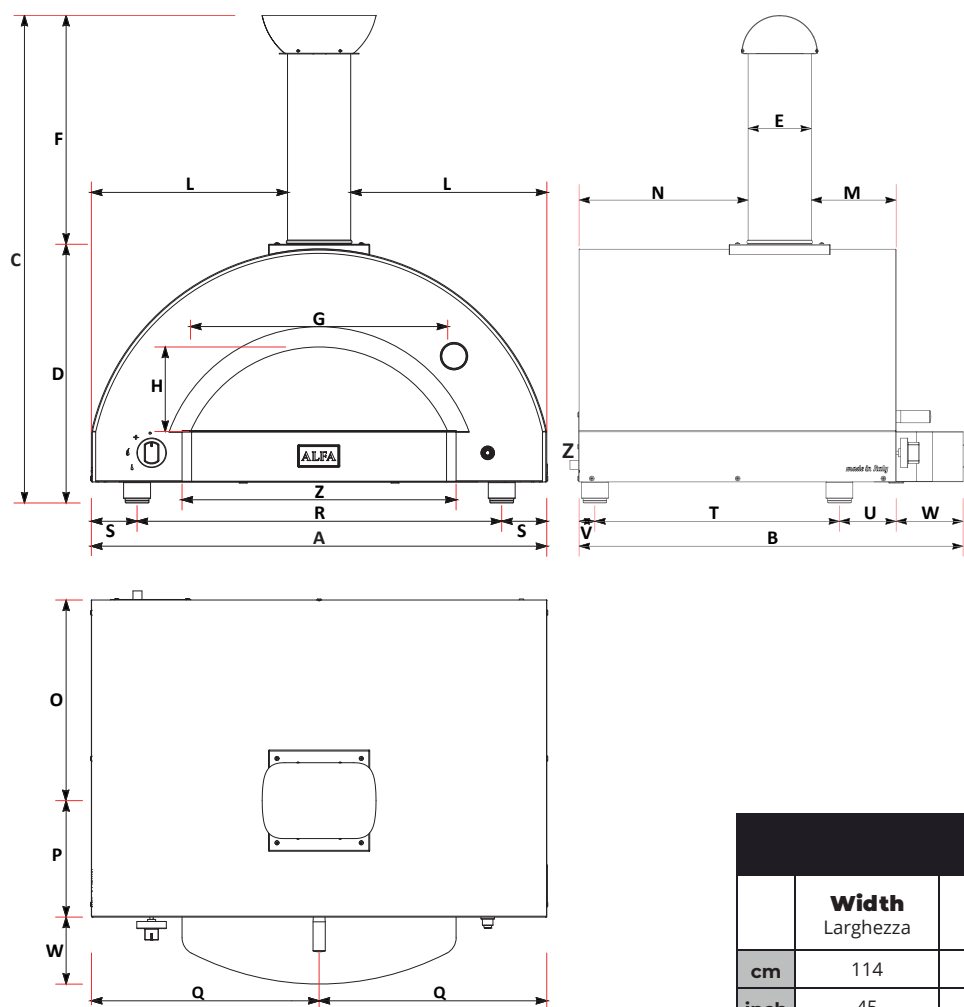
Data Sheets - Scheda Tecnica



Weight Peso	114 kg 251 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica		
Cooking floor Piano Cottura	80x60 cm 31 x 24 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso		
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)	
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL		I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	4 Pizza Ø30cm	Operation Funzionamento	30 mbar 11 in WC	50 mbar	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	18,5 kW 63.124 Btu/h	Max consumption Consumo Massimo	1.94 kg/h	1.72 kg/h	3.29 m³/h



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	O	47,6	18,7
B	91	35,8	P	27,6	10,9
C	115,7	45,6	Q	54	21,3
D	61,4	24,2	R	86,5	34,1
E	15	5,9	S	10,8	4,3
F	54,2	21,3	T	58	22,8
G	61	24,0	U	13,5	5,3
H	20	7,9	V	3,8	1,5
L	46,5	18,3	W	15,9	6,3
M	20,1	7,9	Z	65	25,6
N	39,9	15,7			

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.

E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	114	101	72,5	kg 131
inch	45	39,8	28,5	lbs 288,8

Description Descrizione	Code Codice	
Chimney cap Comignolo	A	CMG-1-008
Chimney Canna fumaria	B	TI150_480_SAT
Door Sportello	C	SPT-1-008
Flange Flangia	D	FLG-2-007
External shell Carter esterno	E	CRT-1-004
Thermometer Termometro	F	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L	GAS-1-008
Gas knob Manopola gas	M	D14MANO-70
Electric generator Generatore elettrico	N	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N	D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O	CRT-2-052

