

# Linea Pro

## Scheda Tecnica

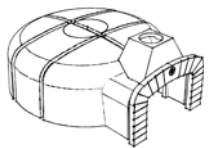
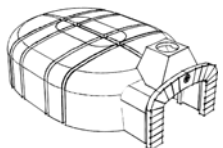
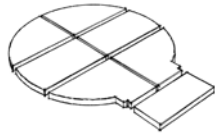
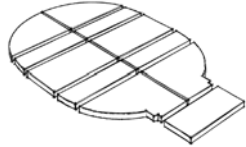


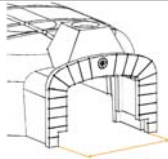
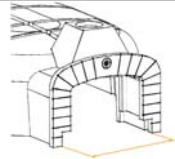
Rev. 00 - 13/08/2020

Pag. 1 / 2

Forno a legna per la cottura di pizze, pane e altri alimenti, per uso professionale.



### Principali caratteristiche

	LP140 / LP140BL*	LP140170 / LP140170BL*
Modello	Ø 140	140 x 170
		
Elementi che compongono la volta [n]	6	10
Tutti gli elementi sono sagomati a mano		
		
Elementi che compongono il piano** [n]	6	10
Diametro interno [mm]	1400	1400x1700
Larghezza totale [mm]	1550	1550
Lunghezza totale [mm]	1710	2090
Altezza totale [mm]	600	600
Peso [kg]	800	900
Larghezza bocca [mm]	560	560
Altezza bocca [mm]	320	320
Colore	Grigio	Grigio
		
Diametro uscita raccordo fumi [mm]	200	200
		
Larghezza bocca larga* [mm]	680	680
Accessori	Set Pale	Set Pale

# Linea Pro

## Scheda Tecnica

Rev. 00 - 13/08/2020

Pag. 2 / 2



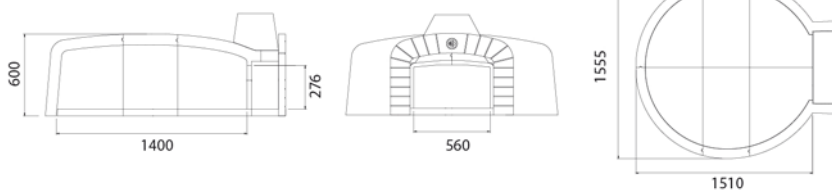
## Prestazioni

	LP140 / LP140BL*	LP140170 / LP140170BL*
Modello	Ø 140	140 x 170
Temperatura di esercizio consigliata [°C]	350-400	350-400
Combustibile	Legna	Legna
Consumo combustibile [kg/h]	7	8
Capacità di cottura [n. pizze Ø 33cm]	8-9	12-13

## Dimensioni [cm]

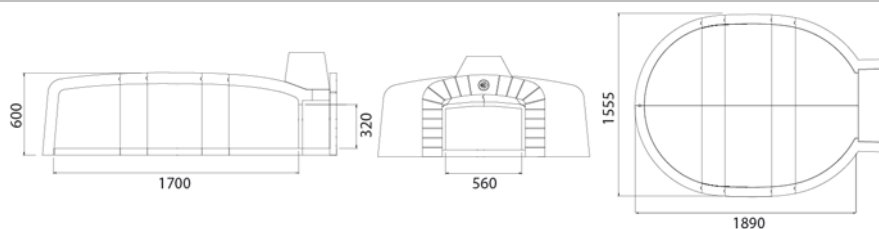
### Linea Pro Ø140

LP140 / LP140BL\*



### Linea Casa 140x170

LP140170 / LP140170BL\*



\* Bocca Larga: scanalatura che consente di infornare teglie di grosse dimensioni.

\*\* Conforme alla normativa in materia di contatto con gli alimenti: (Reg. CE 1935/2004, D.M. 04/04/1985, D.M. 01/02/2007)

I valori dichiarati rappresentano la media della produzione corrente e non possono essere usati come limiti garantiti.