

# MarsiCamin

FABBRICA CAMINETTI FORNI E BARBECUES

MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

## FORNI A LEGNA



PER L'INSTALLAZIONE DEL FORNO LA MARSICAMIN CONSIGLIA VIVAMENTE DI ATTENERSI A QUANTO RIPORTATO IN QUESTO MANUALE.

E' OBBLIGATORIO, PENA DECADIMENTO DI QUALSIASI FORMA DI GARANZIA, IL RISPETTO DELLE NORME PER LA PRIMA ACCENSIONE.

GRAZIE PER AVER SCELTO UN FORNO MARSICAMIN

Ver. 2016.6.27

**Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli riferiti alle Norme nazionali ed europee devono essere rispettati nell'installazione dell'apparecchio.**

Prima di procedere all'installazione del forno è necessario verificare l'adeguatezza di:

- **comignolo, canna fumaria e presa d'aria esterna (nel caso di installazioni in ambienti chiusi).**

## COMIGNOLO

**Tabella 1**

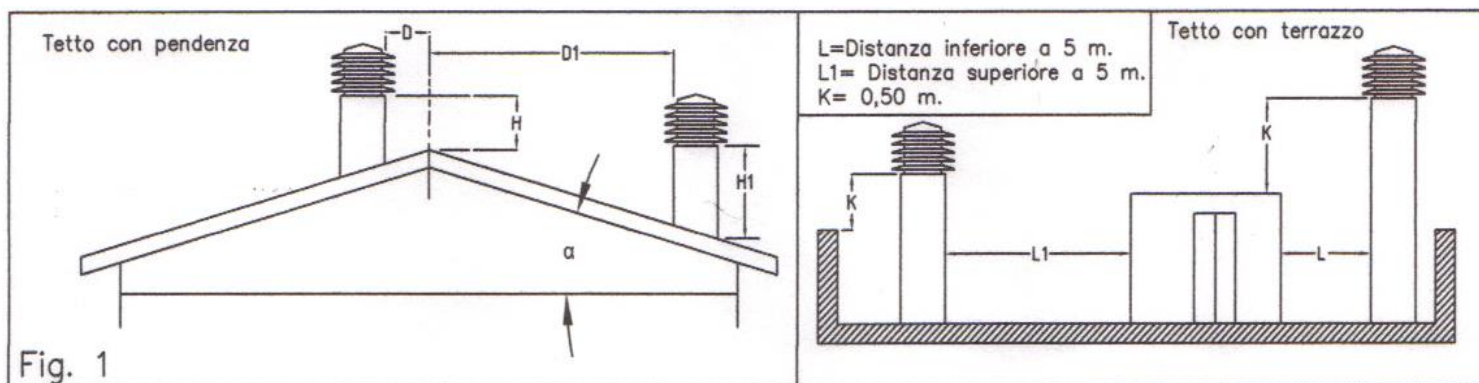
**Il comignolo è un dispositivo posto alla sommità della canna fumaria e svolge le seguenti funzioni:**

- impedisce la penetrazione all'interno della canna fumaria di pioggia, neve o altri corpi estranei;
- trasferisce in atmosfera i prodotti della combustione;
- assicura lo scarico dei prodotti della combustione anche in presenza di venti provenienti da ogni direzione e con qualsiasi inclinazione.

**Esso deve possedere i seguenti requisiti:**

- la sua sezione interna deve essere equivalente a quella della canna fumaria;
- la sua sezione utile di uscita non deve essere minore del doppio di quella interna della canna fumaria;
- deve essere costruito in modo da impedire la penetrazione nella canna fumaria di pioggia, neve o altri corpi estranei ed in modo che anche in caso di venti in ogni direzione e inclinazione, sia comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione;
- deve essere facilmente smontabile per consentire l'accesso alla canna fumaria e permettere le operazioni di ispezione e manutenzione;
- deve essere posto in pieno vento e superare il colmo del tetto di almeno 50 cm.
- i comignoli antivento facilitano la dispersione dei fumi anche in presenza di forte vento orizzontale; si consigliano comignoli di produzione industriale, che privilegiano le caratteristiche tecniche rispetto a quelle estetiche.
- **deve rispettare i requisiti prescritti dalle norme UNI 10683/98 (Tabella 1 e Fig. 1).**

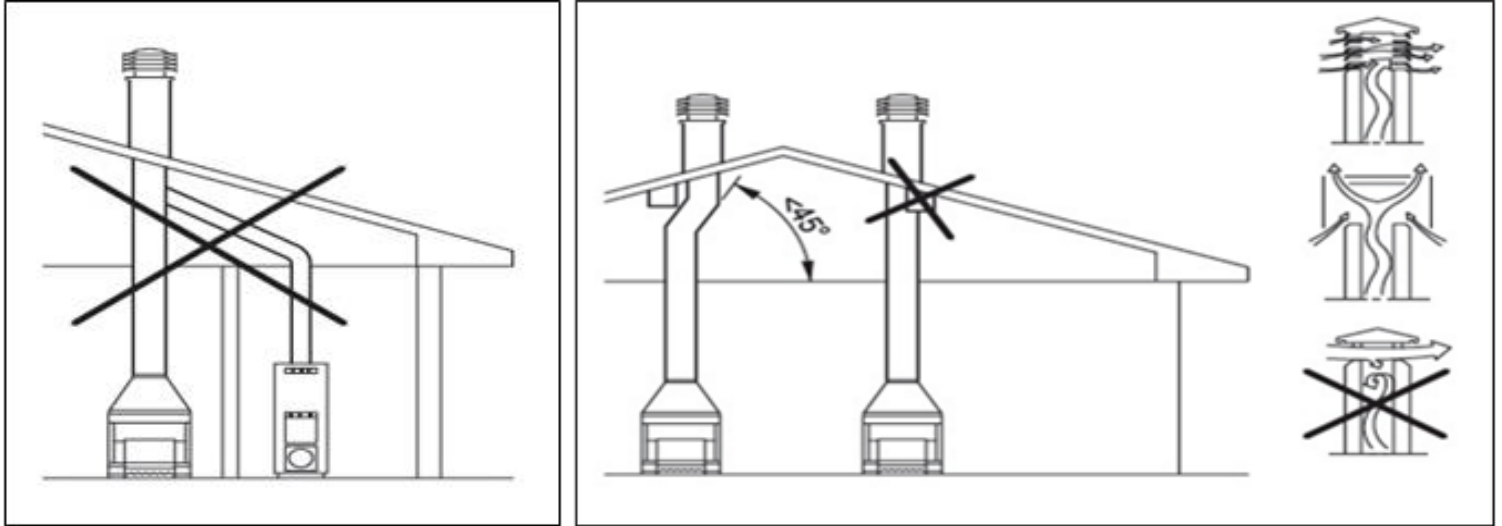
Inclinazione del tetto	Distanza tra il colmo ed il comignolo		Altezza minima del comignolo (misurata allo sbocco)	
	D (m) Minore di	D1 (m) maggiore di	H (m) oltre il colmo	H1 (m) dal tetto
$\alpha$				
15°	1,85	1,85	0,50	1,00
30°	1,50	1,50	0,50	1,30
45°	1,30	1,30	0,50	2,00
60°	1,20	1,20	0,50	2,60



## CANNA FUMARIA

La canna fumaria deve avere preferibilmente una sezione circolare ed un andamento verticale senza strozzature, spigoli o percorsi orizzontali. Se non si può fare a meno di deviazioni, queste non devono essere superiori a 45°, meglio ancora se 30°, ed andrebbero fatte in prossimità del comignolo. I materiali che la formano devono essere resistenti al calore; la Marsicamin consiglia l'utilizzo di tubi coibentati in acciaio inox AISI 316. Non è consentito l'uso

di tubi metallici flessibili o in fibrocemento. Il diametro deve essere proporzionato alla propria lunghezza la quale, deve essere minimo 3,5-4,00 m. E' assolutamente necessario isolarla termicamente ed impermeabilizzarla. Se è formata da materiali diversi dall'acciaio deve avere la superficie interna liscia in modo che faccia meno resistenza ai fumi, si sporchi di meno e si pulisca più facilmente. E' opportuno prevedere, sotto l'imbocco del canale da fumo, una camera di raccolta per i materiali solidi ed eventuali condense. Per evitare ritorni di fumi, eventuali ostacoli come alberi, fabbricati, etc. dovranno essere ad una distanza di almeno 8 metri dall'uscita della canna fumaria. Non è consigliabile l'installazione di due o più canne fumarie nello stesso locale; la stessa canna non può essere condivisa con altri apparecchi.



Il raccordo con la canna fumaria deve essere della stessa sezione o maggiore (in caso di canna fumaria con diametro maggiore) della sezione di uscita fumi del forno.

Il raccordo tra canna fumaria e forno deve essere fatto a regola d'arte; è essenziale coibentare il tubo con fibra ceramica o altri isolanti idonei e, nel caso in cui si debbano fare delle deviazioni, è consigliabile farle nel punto più alto possibile, in prossimità del soffitto.

In caso di eccessivo tiraggio è consigliabile installare un regolare di tiraggio oppure una valvola di regolazione flusso.

Le immagini a destra illustrano rispettivamente un tubo tondo in acciaio con interno liscio e coibentato (soluzione ideale), in basso una canna fumaria quadrata non coibentata con interno ruvido e in ultimo una un condotto fumi rettangolare con interno ruvido non coibentato.

Per evitare inconvenienti nel tiraggio ogni caminetto, stufa, forno, etc. dovrà avere una propria canna fumaria indipendente.

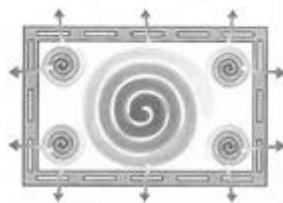
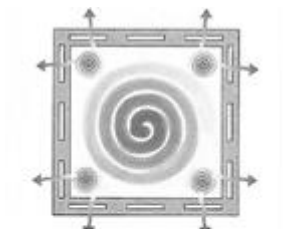
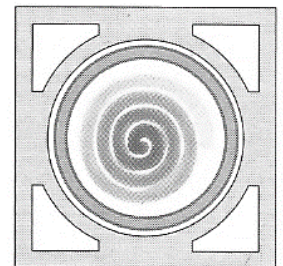
L'installazione del forno deve garantire il facile accesso per la pulizia dello stesso, dei condotti dei gas di scarico e della canna fumaria.

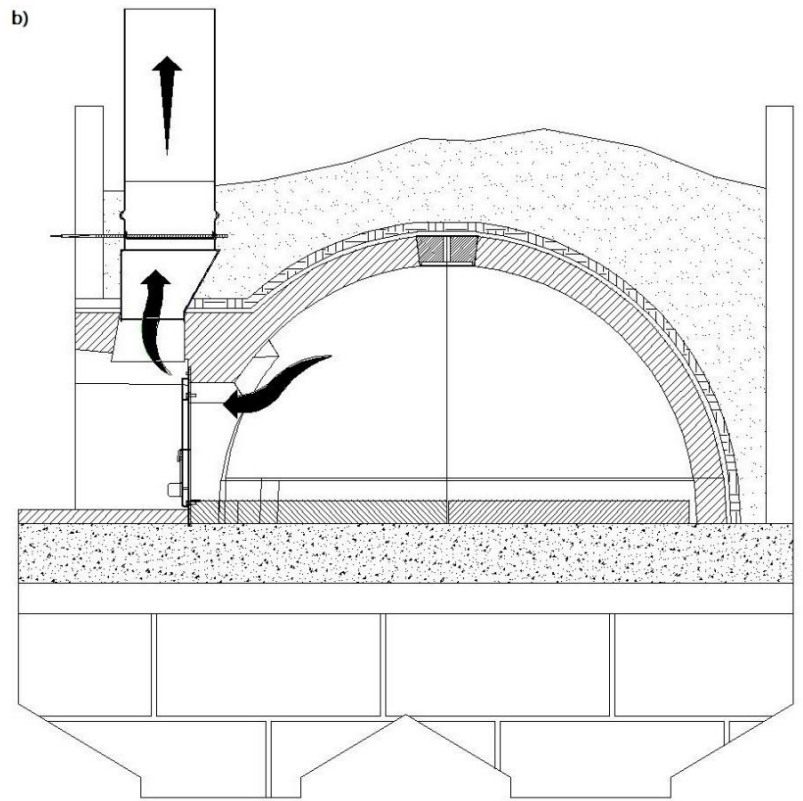
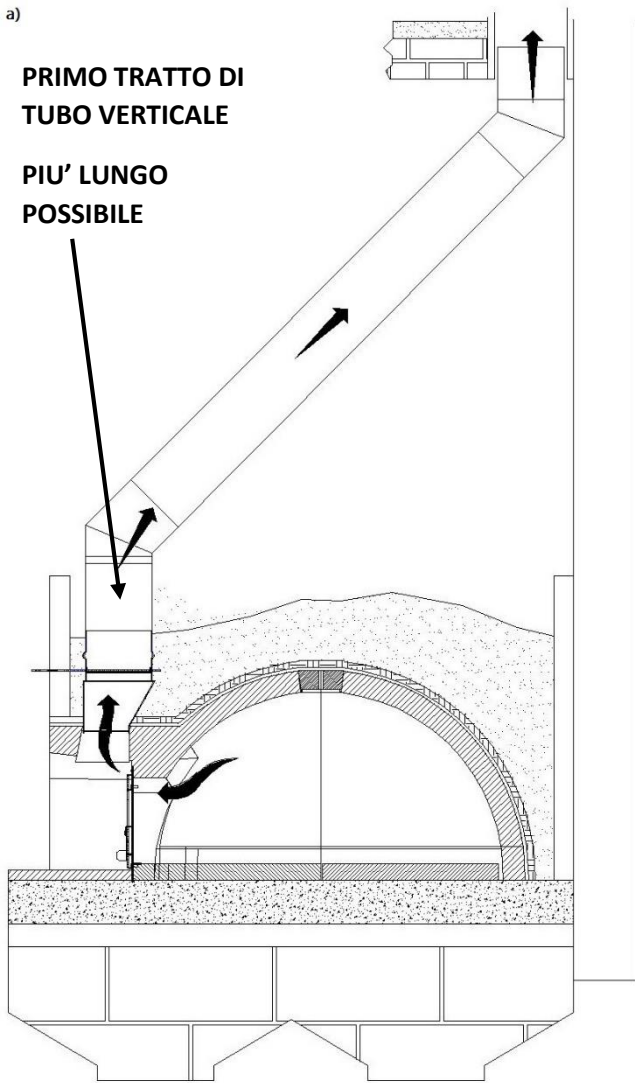
Qualora il forno venga installato con canna fumaria precedentemente usata per altri caminetti, stufe, etc. è necessario provvedere ad un accurata pulizia per evitare anomali funzionamenti e pericolo di incendio degli incombusti depositati sulle parete interne. In condizioni normali di funzionamento la canna fumaria deve essere tenuta pulita, per cui si consiglia la pulizia almeno annuale.

Le canne fumarie fatiscenti, non conformi e costruite con materiale non idoneo sono fuorilegge e pregiudicano il buon funzionamento del forno. Si consiglia di risanarle con tubi in acciaio inox di spessore e diametro adeguati, isolando lo spazio tra il tubo circolare e la canna fumaria preesistente. (UNI 9615, UNI 9731, UNI 10683)

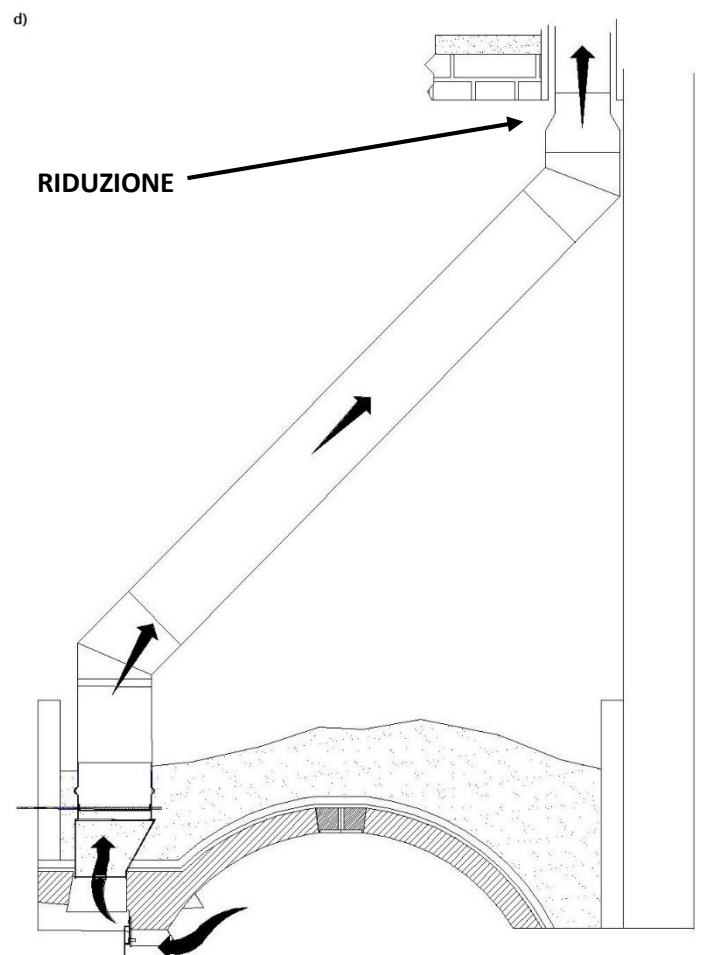
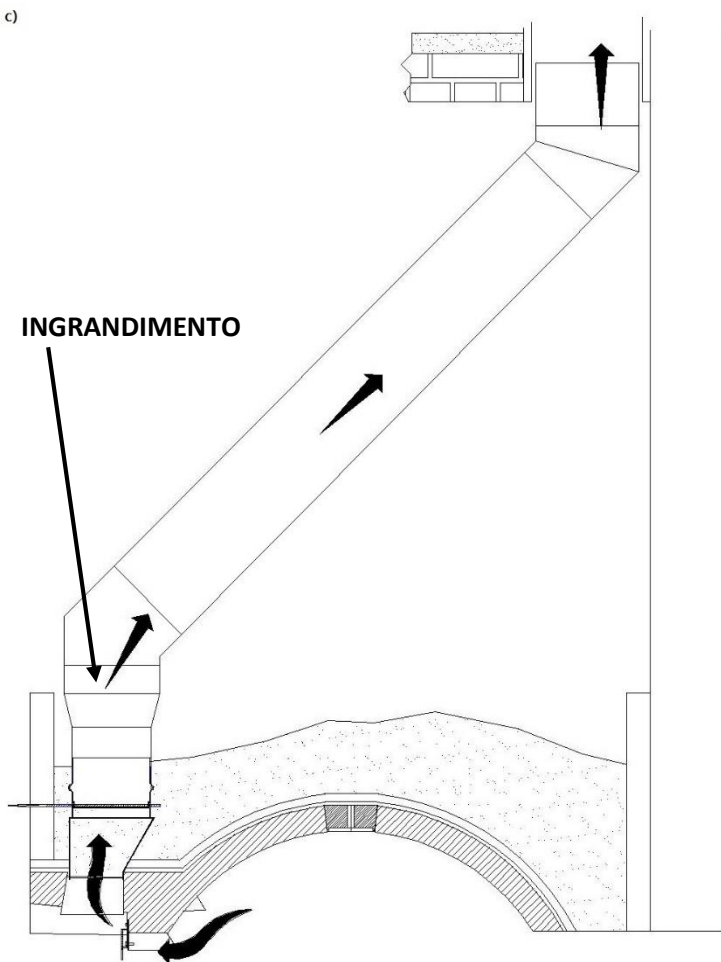
**Nel caso in cui la canna fumaria attraversi materiali infiammabili (Es. tetto o solai in legno) è obbligatorio utilizzare dei passaggi a norma e certificati.**

**E' vietato installare canna fumaria e forno vicino a materiali infiammabili.**





In caso di collegamenti disassati utilizzare curve con angolazione non superiore a 45°; evitare assolutamente tratti orizzontali; prima di effettuare la deviazione posizionare sul raccordo fumi un tratto di tubo in verticale più lungo possibile, consigliamo di evitare di installare curve subito sopra il raccordo fumi (immagine a).



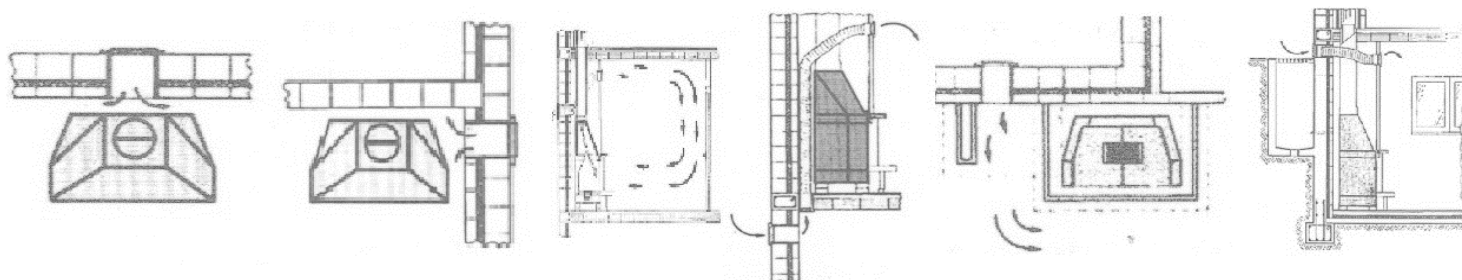
Nel caso di ampliamenti del diametro della canna fumaria, posizionare l'ingrandimento direttamente sul raccordo fumi (immagine c). Nel caso di riduzioni di diametro, posizionare la riduzione nel punto più alto possibile (immagine d).

*Le istruzioni per la realizzazione della canna fumaria fin qui elencate sono per installazioni all'interno di fabbricati (abitazioni, tettoie, etc.); nel caso in cui il forno sia montato all'esterno, es. in giardino, la regola da seguire è il buon senso.*

## **PRESA D'ARIA ESTERNA (per installazioni in ambienti chiusi)**

La presa d'aria esterna è essenziale per il buon funzionamento del forno in quanto, evita il prelievo d'ossigeno dall'interno permettendo il ricambio d'aria e assicura una migliore combustione della legna, quindi un maggiore sviluppo di calore, pertanto va posizionata e dimensionata in modo da poter fornire aria per la combustione anche con porte e finestre chiuse.

Deve essere protetta con una griglia per impedire l'annidamento di insetti o di altri animali al suo interno, inoltre è consigliabile predisporre una serranda di chiusura nel caso di non utilizzo del forno. Deve avere una sezione di almeno 250/300 cm<sup>2</sup> ed il suo diametro deve essere aumentato del 20% per ogni metro di distanza dal muro esterno. Il posto ideale della presa d'aria è in basso, a 20 cm. da terra, sulla parete d'appoggio del forno o di fronte, praticando un foro di 15 - 20 cm di diametro con tubo passante interno/esterno. Nel caso in cui si installa il forno in locali con chiusure ermetiche (serramenti con doppi vetri e guarnizioni) è consigliabile installare una presa d'aria supplementare per un miglior ricambio dell'aria e per ottimizzare il tiraggio. Una presa d'aria assente oppure



eccessivamente piccola spesso rappresenta la causa di una cattiva combustione che a sua volta provoca la fuoriuscita di fumi. (Il forno ha un cattivo tiraggio ma quando si apre la porta o la finestra migliora nettamente)

**Ventilatori di estrazione, quando usati nella stessa stanza o spazio dell'apparecchio, possono causare problemi.**

A volte prese d'aria posizionate in alto possono creare problemi di tiraggio.

## **ISTRUZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE DEL FORNO**

Dopo aver verificato l'idoneità della canna fumaria, del comignolo e della presa d'aria si può procedere al posizionamento del forno ed al suo collegamento con la canna fumaria.

Nel caso in cui il forno venga installato su di un solaio è importantissimo verificare se quest'ultimo può sopportare il peso dell'apparecchio. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito dovranno essere prese appropriate misure (es. piastra di distribuzione di carico ecc.). Nel caso di installazione all'esterno costruire un massetto robusto e resistente che sia stabile e a livello.

**Vermiculite**



**Argilla Espansa - Leca**



**Vermiculite Pannelli**



**Fibra Ceramica**



**Lana di Roccia**



## FASI DI MONTAGGIO

### Fase 1 - Realizzare delle pareti di sostegno in muratura.

L'altezza delle pareti è una scelta personale e varia in base alle proprie esigenze di cottura, di estetica e di comodità.

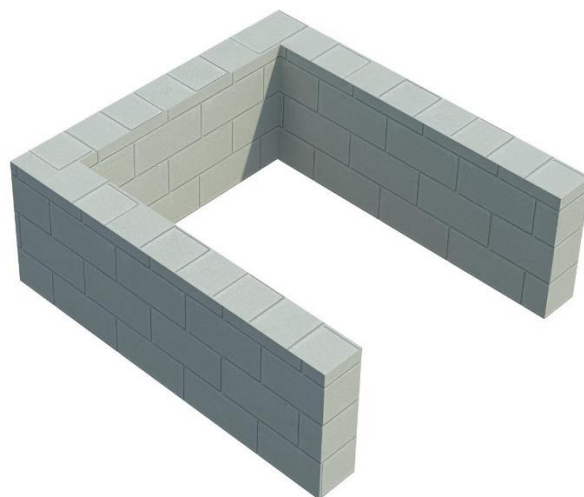
*Es. Forno Iglù 110 con piano fuoco alto 110 cm da terra*

*Solaio Armato H = 10 cm*

*Massetto isolante H = 20 cm*

*Piano fuoco forno H = 5 cm*

*Pareti di sostegno H = 75 cm*



### Fase 2 - Realizzare un solaio armato di almeno 10 cm di spessore.

Il solaio dovrà essere costruito tenendo in considerazione il peso del forno, dei materiali isolanti e del rivestimento.

Un buon lavoro parte dal corretto dimensionamento della base su cui appoggiare il forno. Tenere presente le quote del forno considerando che sarebbe bene garantire uno spessore di materiale isolante di almeno 10 cm sui lati e sul retro della cupola; inoltre bisogna considerare lo spessore delle pareti di contenimento.

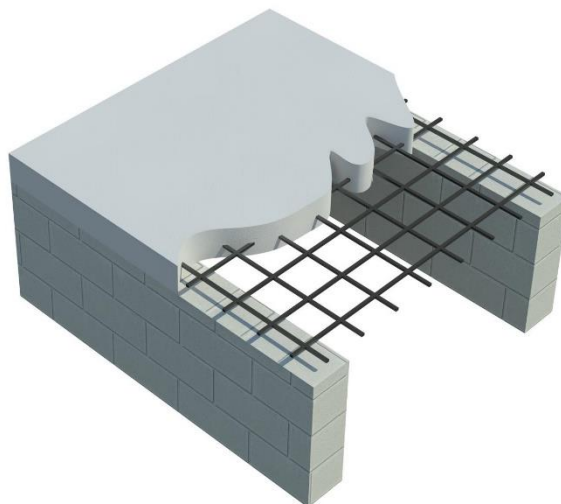
*ES. Forno Iglù 110*

*Larghezza esterna forno 122 cm*

*Isolante 10 cm lato destro + 10 cm lato sinistro*

*Parete di contenimento 10 cm lato destro + 10 cm lato sinistro*

*Larghezza piano di appoggio 162 cm*



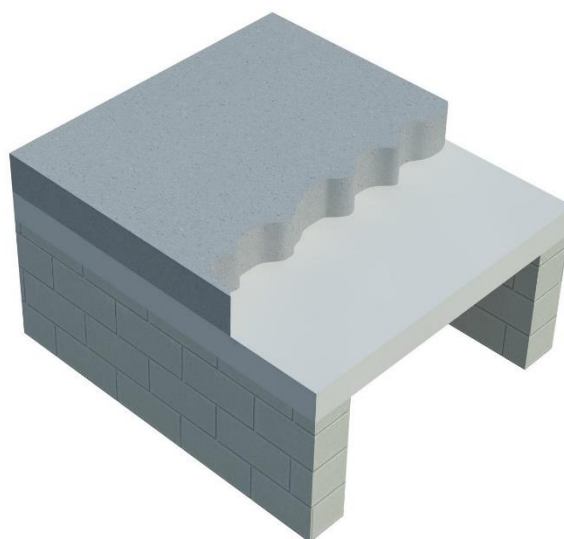
### Fase 3 – Soletta Isolante.

Realizzare una soletta isolante dai 15 ai 25 cm di spessore in cemento alleggerito con argilla espansa (Leca) o vermiculite (soluzione consigliata). In alternativa è possibile utilizzare blocchi di cemento cellulare (15 - 25 cm), pannelli in vermiculite pressata (7 - 12 cm), pannelli in fibra ceramica pressata (7 - 12 cm), pannelli in silicato di calcio in basso e vermiculite pressata sotto il piano cottura (7 - 12 cm).

**Maggiore è il grado di isolamento migliori saranno i risultati di cottura.**

È assolutamente sconsigliato realizzare il massetto isolante utilizzando mattoni refrattari, potrebbero rendere il massetto non isolante.

Sconsigliamo vivamente di utilizzare le soluzioni del passato: terra, sale, sabbia, vetro etc.; attualmente in commercio ci sono prodotti con prestazioni isolanti nettamente superiori.



#### Fase 4 – Posizionare il piano fuoco.

Posizionare il piano fuoco a secco, unire la parti in centro e lasciare spazio per le dilatazioni ai lati.

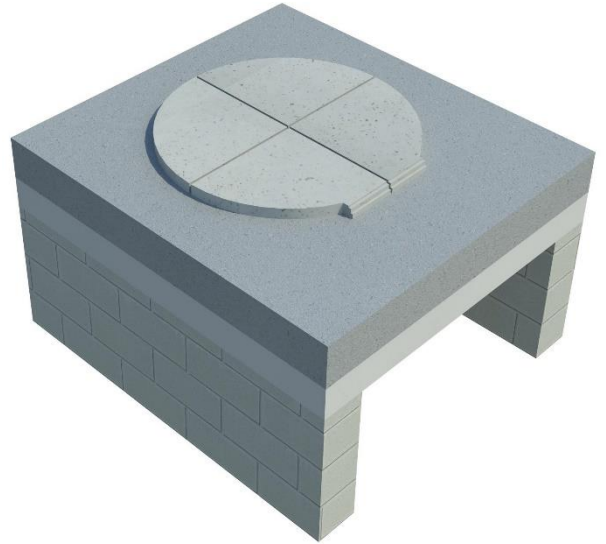
La superficie liscia va posiziona verso l'alto.

**È assolutamente vietato incollare il piano fuoco alla base di appoggio.** Gli interspazi lasciati a pavimento devono riempirsi di ceneri evitando così eccessive dilatazioni possano provocare rotture.

Controllare che il piano fuoco sia a livello.

Il cliente, in base alle sue particolari esigenze di cottura, in alternativa al piano fuoco fornito di serie ne può realizzare uno in mattoni refrattari, tavelle refrattarie, cotto oppure altri materiali idonei.

È importante che il piano del forno sia perfettamente a livello per poter cuocere con facilità anche cibi inizialmente liquidi.



#### Fase 5 – Assemblare la cupola.

Posizionare la cupola a secco cercando di far combaciare i blocchi nel miglior modo possibile, evitando che rimangano fessure tra i vari blocchi.

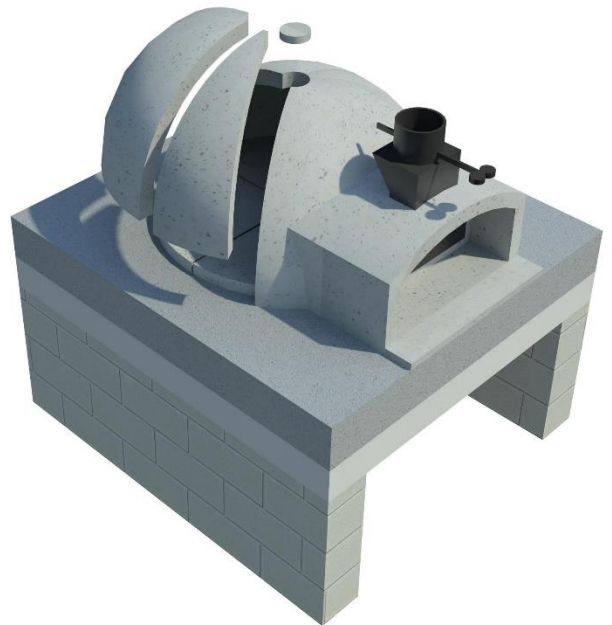
Il tappo posto alla sommità della cupola è stato concepito per facilitare le operazioni di montaggio. (Per poter togliere le mani quando si assemblano le varie parti)

**È vietata ogni forma di sigillatura con materiali rigidi o cementizi.**

Le parti che compongono la cupola non vanno incollate.

Dopo aver montato la cupola controllare che tutti i vari pezzi siano ben assemblati e assestati.

Va evitata ogni forma di stuccatura sia all'interno che all'esterno della cupola; in alternativa è possibile stuccare esternamente le giunture della cupola con un leggero strato di cemento plastico.

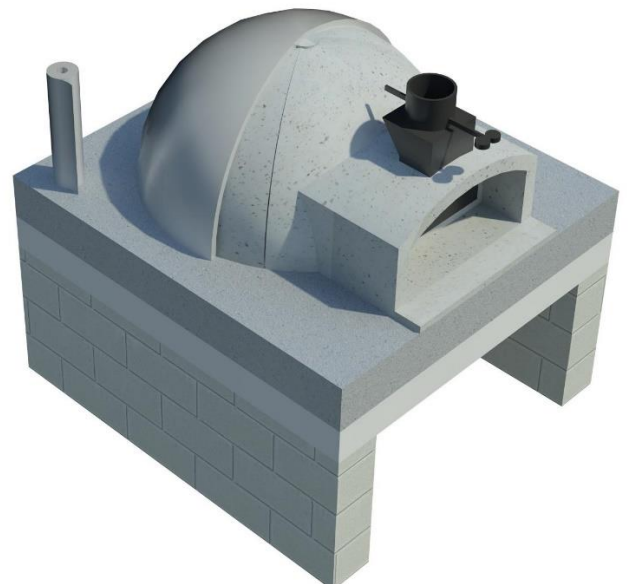


#### Fase 6 – Isolare la cupola del forno.

Isolare termicamente la cupola stendendo più strati di fibra ceramica.

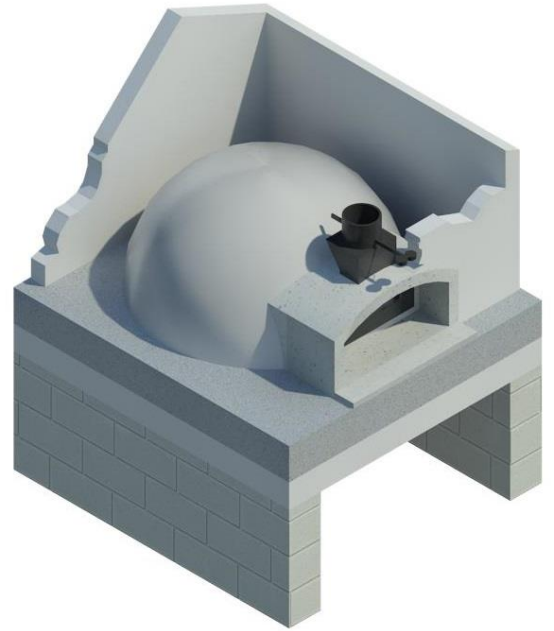
**N.B. da evitare assolutamente isolanti con strato in alluminio o altri materiali non traspiranti;** la condensa e ristagni di umidità da vapore che si potrebbero creare utilizzando materassini isolanti non traspiranti potrebbero arrecare gravi danni al forno. In alternativa è possibile utilizzare un primo strato di fibra ceramica seguito da successivi strati di lana di roccia resistente alle alte temperature.

Lo spessore dell'isolamento consigliato è di almeno 7/8 cm.



### Fase 7 – Muratura di contenimento.

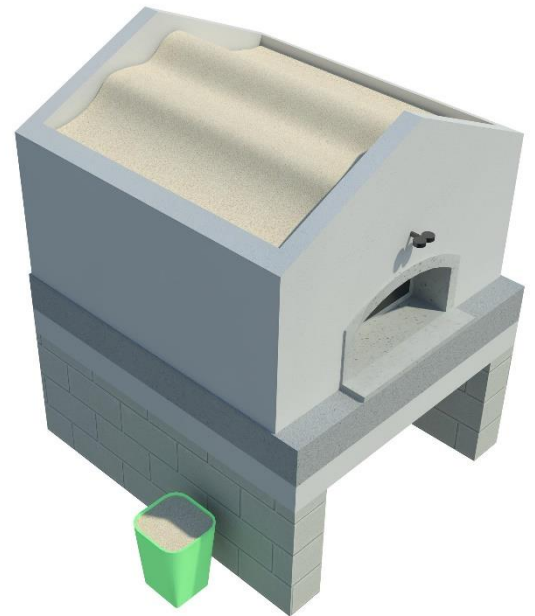
Realizzare le pareti di contenimento in muratura.  
Tra la cupola e la parete di contenimento è consigliabile lasciare almeno 10 cm di spazio per l'isolamento termico.  
La valvola contenuta nel raccordo fumi è regolabile in lunghezza.  
A volte può capitare che la l'essiccazione della vernice possa bloccare la lo scorrimento dell'asta della valvola; per sbloccare forzare leggermente l'asta.



### Fase 8 – Isolamento termico.

Isolare termicamente il forno riempiendo le pareti di contenimento di vermiculite. In alternativa è possibile utilizzare argilla espansa (Leca) di grossa granulometria 8/10 mm.  
La fase di isolamento termico è fondamentale per l'ottimo funzionamento del forno.  
Questo sistema offre una coibentazione ottimale in grado di poter assicurare al forno un corretto innalzamento della temperatura ed un lento raffreddamento.  
Consente inoltre di non dover stuccare l'interno con malte e/o cementi refrattari, che successivamente potrebbero cadere sui cibi in cottura.

**Maggiore è il grado di isolamento migliori saranno i risultati di cottura.**



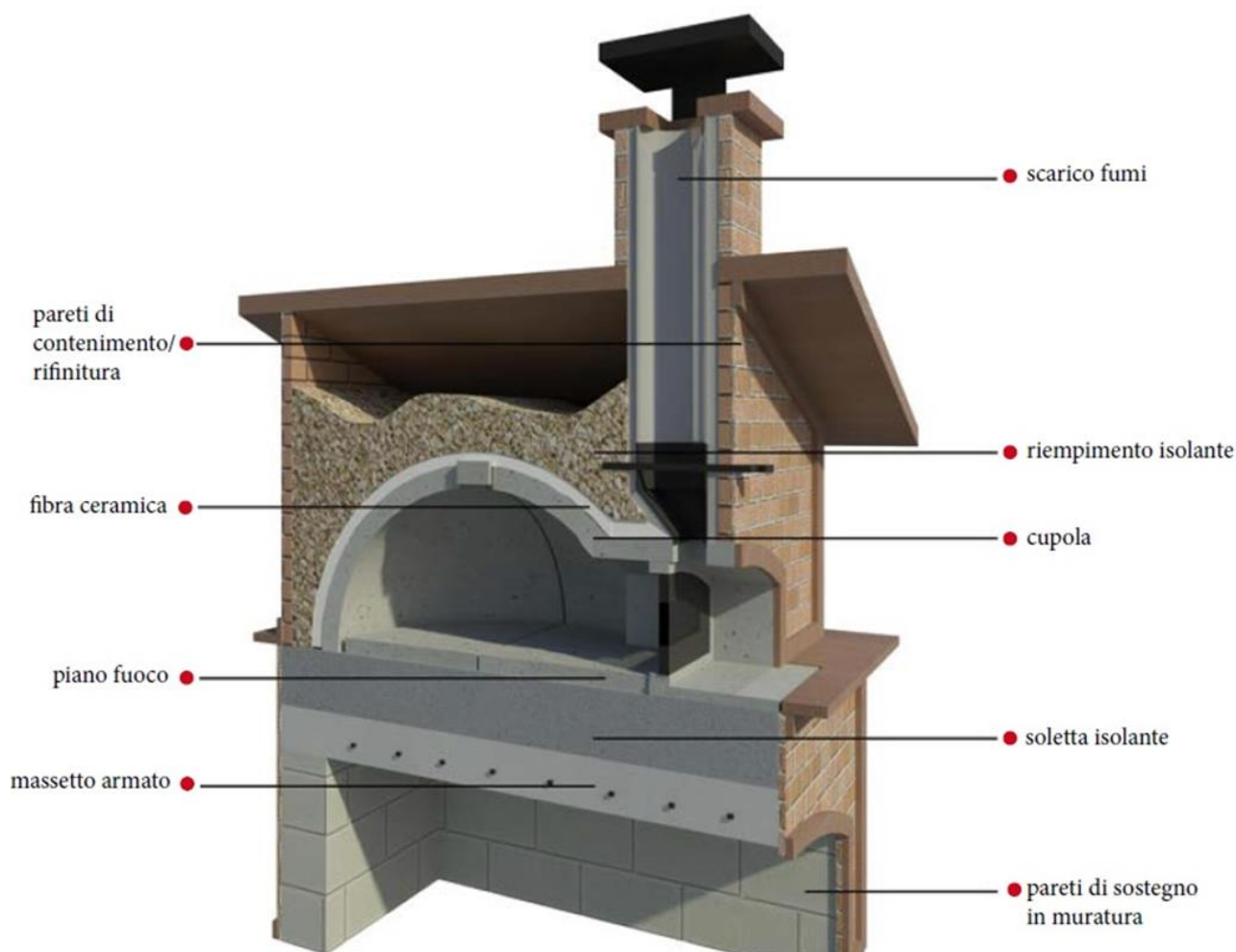
### Fase 9 – Rivestimento.

Se il forno è posizionato all'esterno proteggerlo dalla pioggia e dall'umidità.  
Rifinire e rivestire il forno a proprio piacimento.

**N.B. Il dado di fissaggio del termometro non deve essere serrato troppo, le dilatazioni potrebbero rompere il vetro dello sportello.** Alla prima accensione del forno controllare il serraggio del dado del termometro, nel caso sia troppo stretto, svitare e lasciarlo morbido.



## SEZIONE FORNO



### PRIMA ACCENSIONE

A montaggio ultimato attendere almeno 5 giorni prima di effettuare la prima accensione. Dato che il forno è nuovo, ha bisogno di un periodo di rodaggio per dare il tempo al manufatto di asciugare e consolidarsi. Occorre inizialmente fare una serie di piccole accensioni a fuoco molto lento e a bassa intensità per circa 10 o 15 giorni. **Aspettare che il forno tra un'accensione e l'altra si raffreddi in modo da espellere l'umidità presente.** Si consiglia di utilizzare legna di piccola pezzatura, accendere un piccolo fuoco al centro del forno, avendo cura che la fiamma non raggiunga la volta, e mantenerlo vivo per tutta la giornata. A fine giornata lasciar spegnere le braci a sportello chiuso. **E' fondamentale che il forno possa eliminare l'umidità residua in modo lento e graduale; in fase iniziale è assolutamente vietato sottoporre il refrattario a temperature troppo elevate e improvvise.**

In questo modo si otterrà una tempra ottimale dei materiali refrattari i quali, così trattati, consentiranno successivamente un uso prolungato anche ad alte temperature.

Un forno appena installato è carico di umidità (fino a 20/30 litri di acqua in eccesso per un forno medio) che deve essere eliminata gradualmente: l'acqua, vaporizzandosi, aumenta sino a 30 volte il proprio volume, ed il vapore è in grado di esercitare una tremenda azione meccanica. **Riscaldando il forno troppo rapidamente, si rischia di provocare fratture irreparabili. Le prime accensioni, quindi, saranno destinate soltanto ad asciugare il forno cercando di non superare di troppo la temperatura critica di 100 °C.** Accade spesso durante le prime accensioni che le pareti interne del forno trasudino acqua a vista d'occhio: è perfettamente normale.

Evitare che le fiamme vadano a contatto diretto del prefabbricato. Se la prima accensione non è fatta correttamente, oltre che a danneggiare il forno irreparabilmente, si corre il rischio di causare l'esplosione di blocchi del prefabbricato causata da sacche di vapore che potrebbero esserci all'interno del prefabbricato.

Nelle fasi iniziali il forno potrebbe risultare sporco di fuliggine nera in quanto state lavorando a bassa temperatura: segno che state facendo un buon lavoro.

E' bene procedere nello stesso modo anche dopo lunghi periodi di inattività. Il refrattario è sempre poroso ed avido di acqua, ed assorbe facilmente umidità dall'atmosfera, specialmente in zone piovose e nel periodo invernale. Dopo poche settimane (a volte pochi giorni) un forno può aver assorbito una quantità sorprendente di acqua, che deve essere nuovamente eliminata gradualmente.

Tenere presente che è normale che i forni, dopo qualche uso, presentino delle venature interne simili a linee di frattura. Tali venature sono necessarie e conseguenti alla normale dilatazione termica del refrattario, le quali funzionano come normali giunti di dilatazione.

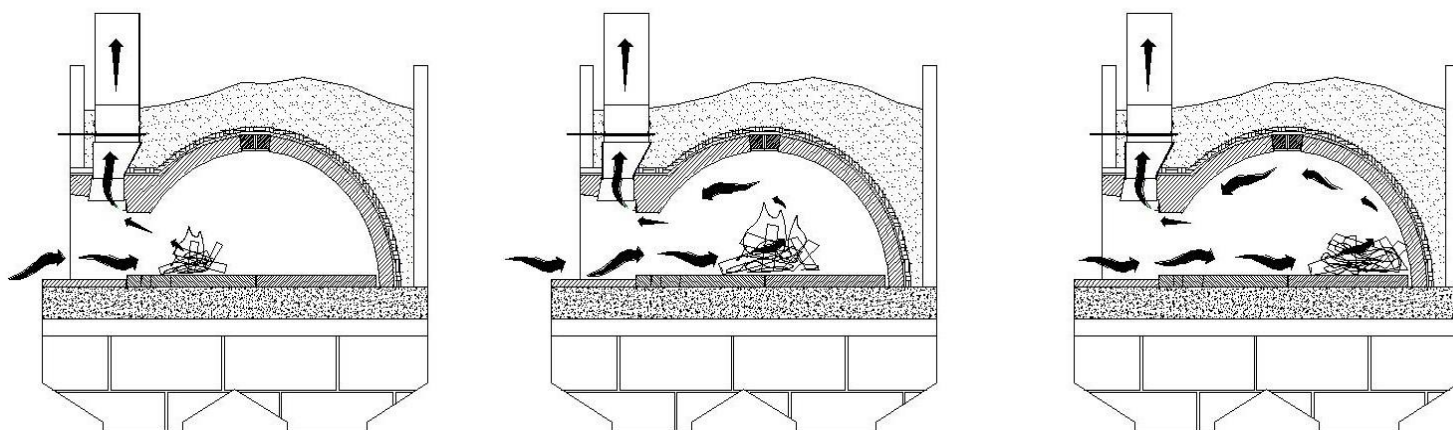
## USO DEL FORNO

Per un uso discontinuo occorrono almeno 3 ore per riscaldare il forno.

Accendere il forno con una modesta carica di legna di pezzatura fine ed essiccata posta al centro del piano cottura. Fare ardere per almeno 15 – 20 minuti a sportello aperto, successivamente usare pezzi di legna più grandi.

Potete accendere il forno con carta e cartone o con degli accendi fuoco che si trovano in commercio. Inizialmente tenere il fuoco in centro, successivamente si sposterà in fondo oppure su un fianco.

A volte in fase di accensione si verifica la formazione di un fumo denso all'interno della camera del forno, questo è dovuto sia alla presenza di umidità negli elementi, sia al raccordo fumi che, non essendo ancora in temperatura e non potendo sfruttare quindi l'effetto venturi, non permette il giusto sfogo dei gas di combustione dalla canna fumaria.

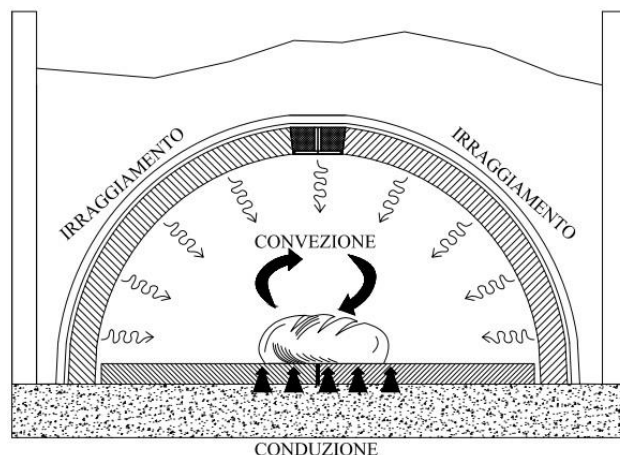


All'inizio, la cupola del forno sarà nera di fuliggine: a mano a mano che la cupola si sarà scaldata, si pulirà, lasciando il colore chiaro del refrattario. Quando la cupola del forno avrà raggiunto una colorazione molto chiara, segno che si è raggiunta la temperatura ottimale per la cottura dei cibi, il forno sarà pronto per la cottura.

Il forno si pulisce con il fuoco stesso: voi dovrete solo togliere la cenere prima di ogni uso.

A fine cottura, quando sono rimaste solo braci, è importante ricordarsi di chiudere lo sportello del forno, così all'indomani sarà ancora caldo e potrà raggiungere la temperatura ideale più in fretta. **A Forno acceso lo sportellino dovrà rimanere sempre leggermente aperto.** Nel forno ci deve essere sempre una fiamma piccola e costante, che serve sia per mantenere il forno alla giusta temperatura sia come fonte di luce per controllare la cottura.

Il forno a legna rimane il mezzo migliore per cucinare pizza, pane e arrostiti, grazie anche alla sua unica capacità di scaldare e cuocere contemporaneamente in 3 diversi modi: *conduzione, convezione ed irraggiamento*.



I nostri forni sono stati progettati per essere impiegati come strumenti di cottura; le essenze del legno utilizzato come combustibile aiutano a valorizzare le fragranze dei cibi appena cotti.

Non utilizzare propellenti chimici aromatici per l'accensione, in quanto potrebbero alterare i sapori dei cibi successivamente cotti.

*NOTA BENE: le istruzioni per l'uso del forno sono indicative; solo l'esperienza diretta potrà suggerirvi i migliori consigli per l'uso ottimale del forno a legna.*

## **AVVERTENZE**

- Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli riferiti alle Norme nazionali ed europee devono essere rispettati nell'installazione dell'apparecchio.
- Non eccedere con la carica di legna.
- Utilizzare legna ben essiccata e asciutta.
- Eseguire una pulizia periodica della canna fumaria per evitare rischi di autocombustione
- Non utilizzare il forno come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito.
- L'installazione deve essere fatta da personale qualificato e addestrato.
- Non utilizzare combustibili diversi da quelli raccomandati.
- Assicurarsi che la canna fumaria sia libera da interruzioni o intasamenti.
- Non utilizzare combustibili liquidi.
- Il forno quando è in funzione raggiunge temperature elevate al tatto; manovrare con cautela per evitare scottature.
- Non effettuare alcuna modifica non autorizzata al forno.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali raccomandate dal costruttore.
- L'utilizzatore del forno deve essere una persona adulta e responsabile.
- Non lasciate bambini senza sorveglianza in prossimità del forno quando è acceso.
- Non pulire il forno fino al completo raffreddamento di struttura e ceneri.
- In caso di incendio spegnere il fuoco non con acqua ma con un estintore, chiudere la valvola di regolazione fumi e chiamare il pronto intervento.
- La Marsicamin S.r.l. si solleva da responsabilità civili e/o penali per danni causati dall'uso improprio del forno a cose e/o persone.

**MICRO E MACRO CRICCATURE, CAVILLATURE DOVUTE A FATTORI COSTRUTTIVI O DILATAZIONI TERMICHE, SONO CARATTERISTICHE PECULIARI DEL PRODOTTO REFRATTARIO E NON NE COMPROMETTONO LA STABILITA', LA DURATA E LA FUNZIONALITA'**

## **CONSERVARE SCRUPolosAMENTE IL PRESENTE MANUALE**

**\*\*\*NON METTERE DA PARTE IL PRESENTE MANUALE SENZA AVERLO LETTO\*\*\***

**TUTTI I DATI RIPORTATI IN QUESTO MANUALE SONO PURAMENTE INDICATIVI, PERTANTO LA MARSICAMIN SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE E MIGLIORIE SENZA ALCUN PREAVVISO.**

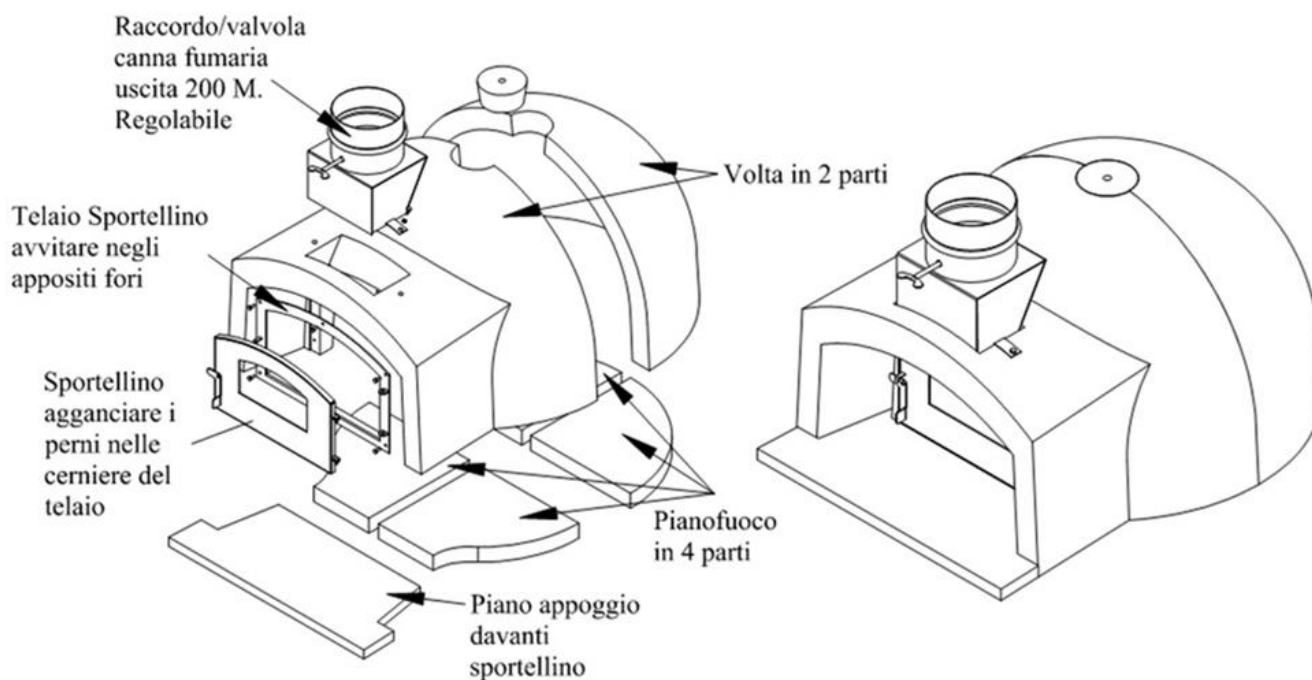
## **MARSICAMIN S.R.L.**

Via Abbazia, zona ind.le 67058 San Benedetto dei Marsi (AQ)

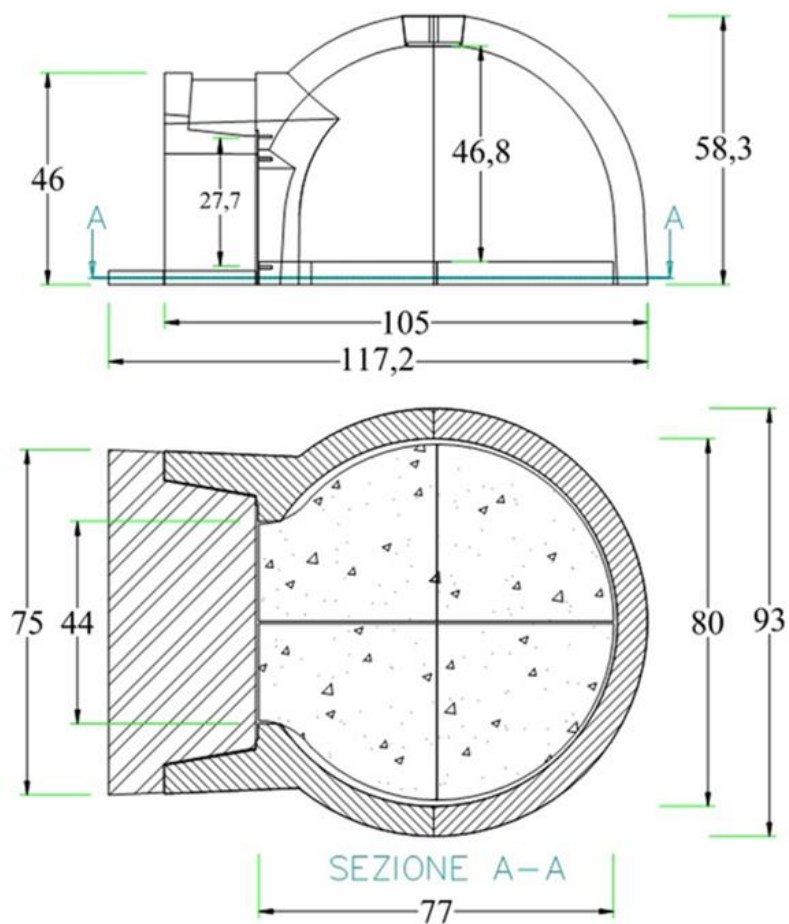
Tel: +39 0863/86602 - Fax: +39 0863/867451

P.iva 01242610663

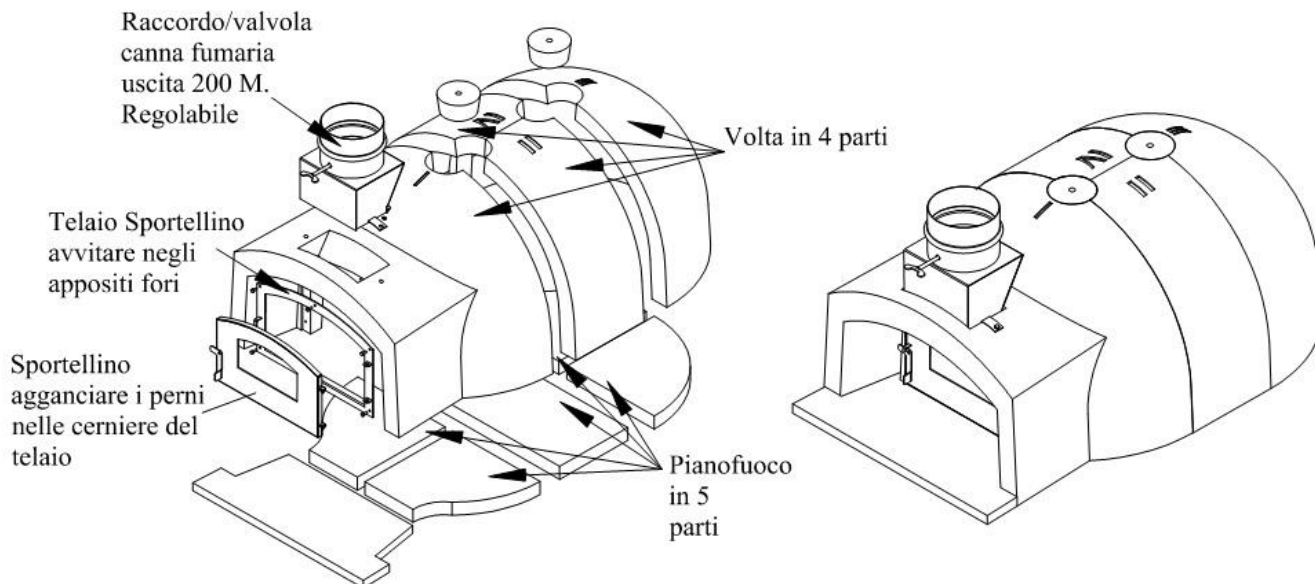
Email: [info@marsicamin.it](mailto:info@marsicamin.it) [www.marsicamin.it](http://www.marsicamin.it)



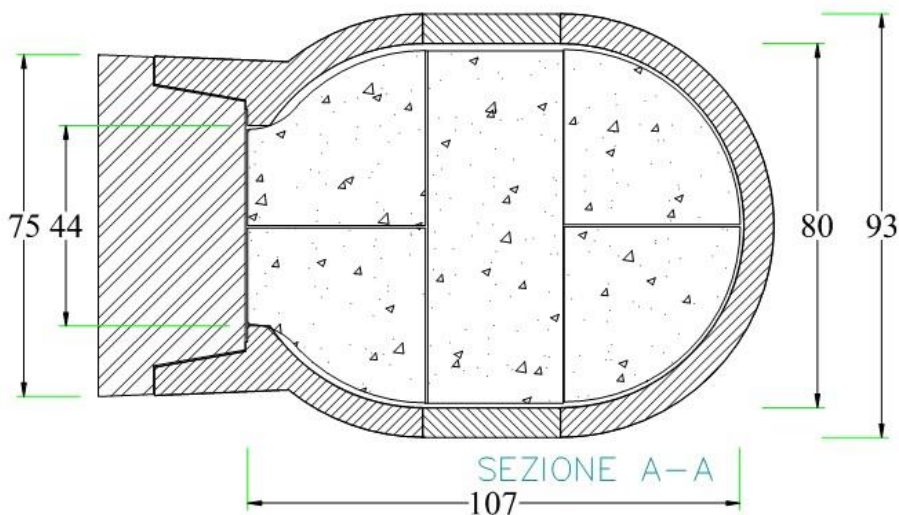
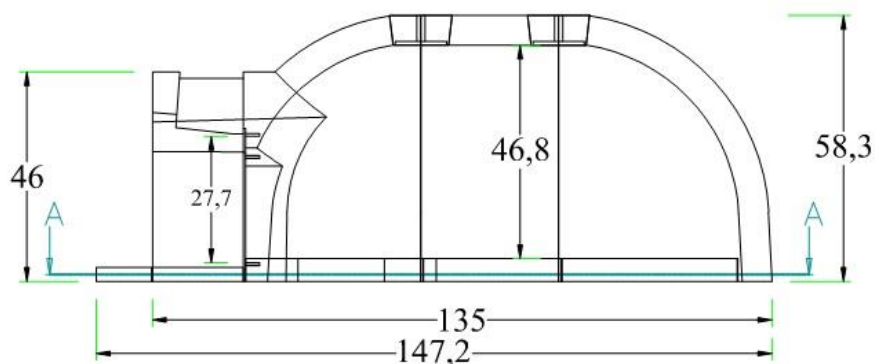
N.B. non serrare troppo il dado del termometro, lasciare morbido; le dilatazioni potrebbero rompere il vetro dello sportello.



<b>PESO:</b> Kg.300		
<b>USCITA FUMI:</b> Ø 200 M.		
<b>ALIMENTAZIONE:</b> LEGNA		
<b>MATERIALI:</b> CEMENTO FUSO E RAFRATTARIO SENZA ADDITIVI CHIMICI E COLORANTI		
<b>CAPIENZA:</b> 2/3 PIZZE		
<b>DIMENSIONI BOCCA:</b> 43.5 X 25.7		
<b>SEZIONI MINIME DI CANNA FUMARIA</b>		
<b>ALTEZZA CANNA FUMARIA</b>		
MAGGIORE MT. 8	MAGGIORE MT. 6	MAGGIORE MT. 3.5
<b>SEZIONE CANNA FUMARIA</b>		
DIAMETRO Ø 180	DIAMETRO Ø 200	DIAMETRO Ø 220

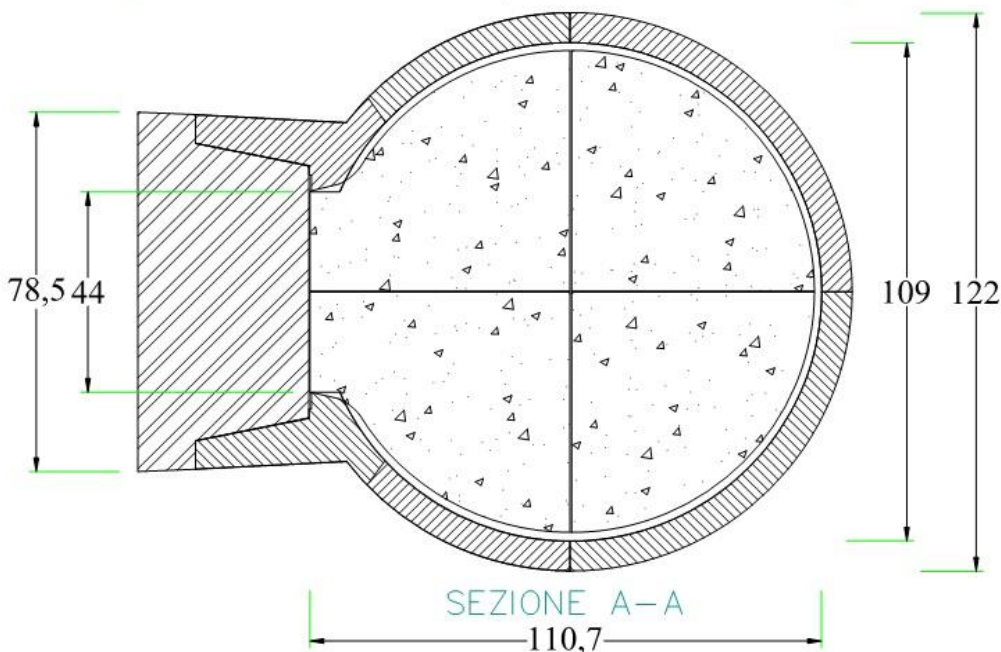
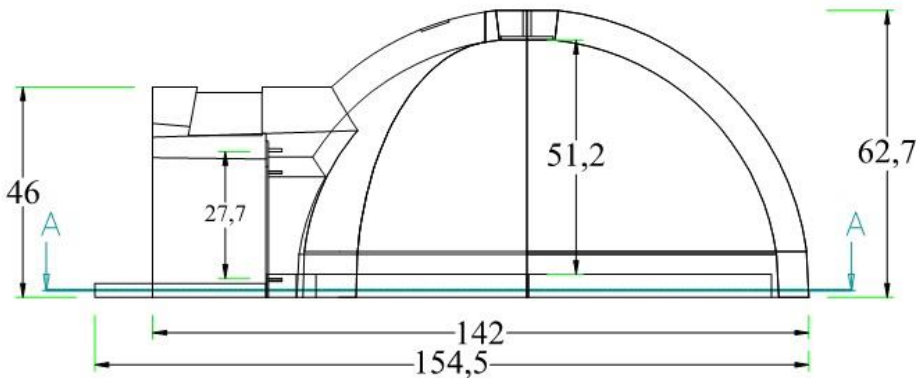
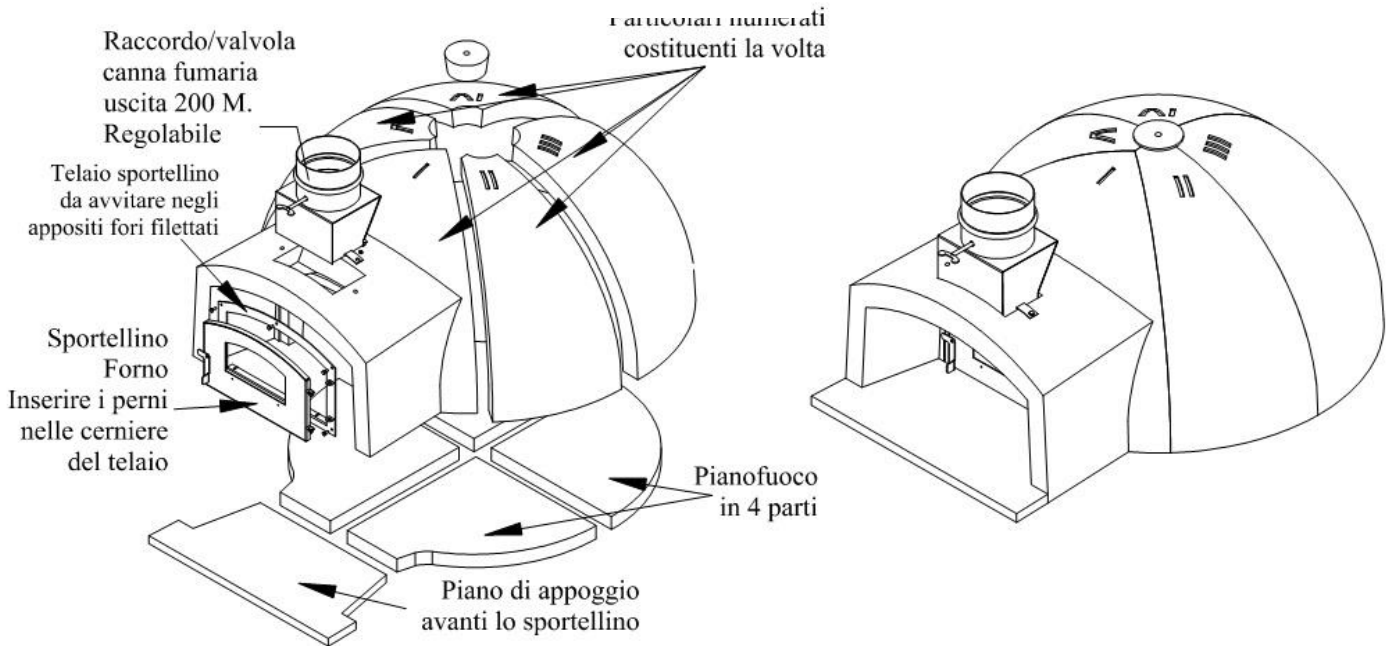


N.B. non serrare troppo il dado del termometro, lasciare morbido; le dilatazioni potrebbero rompere il vetro dello sportello.

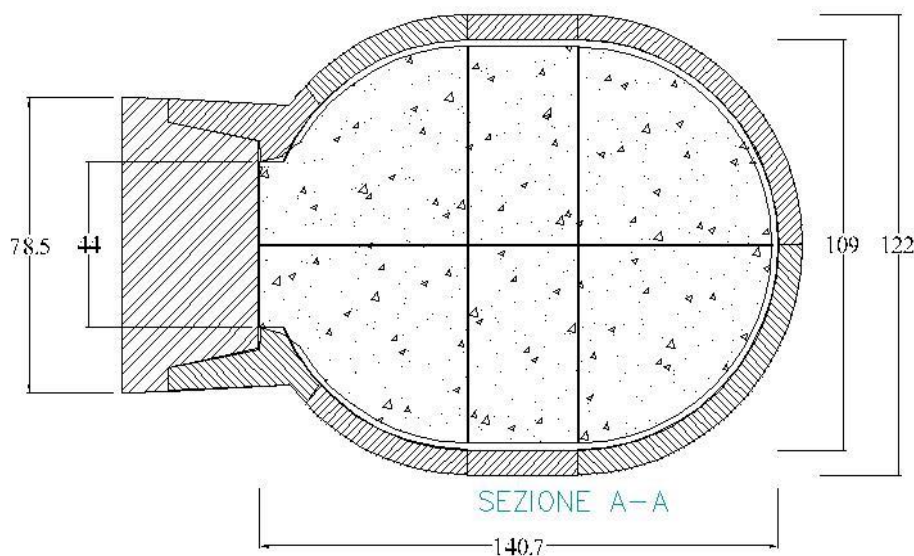
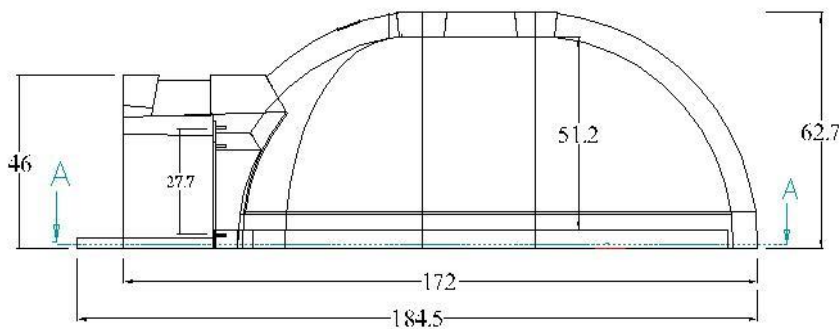
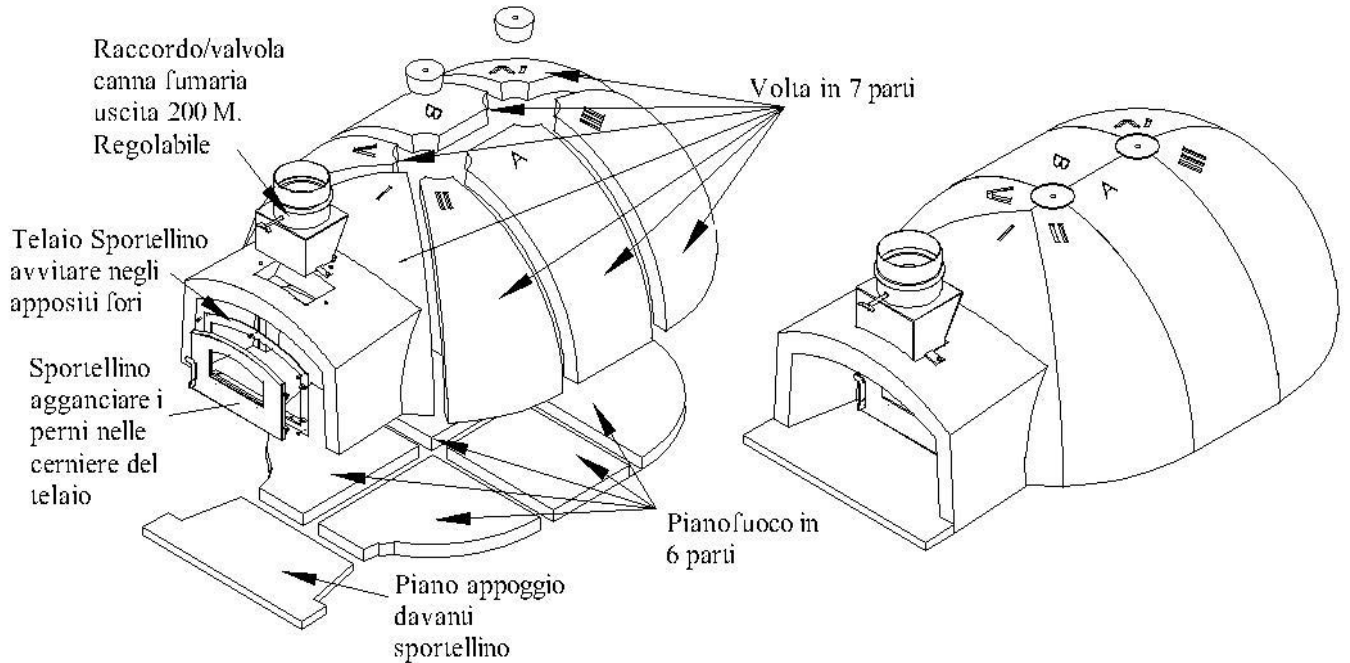


<b>PESO:</b> Kg.385		
<b>USCITA FUMI:</b> Ø 200 M.		
<b>ALIMENTAZIONE:</b> LEGNA		
<b>MATERIALI:</b> CEMENTO FUSO E RAFRATTARIO SENZA ADDITIVI CHIMICI E COLORANTI		
<b>CAPIENZA:</b> 4/6 PIZZE		
<b>DIMENSIONI BOCCA:</b> 43.5 X 25.7		
<b>SEZIONI MINIME DI CANNA FUMARIA</b>		
<b>ALTEZZA CANNA FUMARIA</b>		
MAGGIORE MT. 8	MAGGIORE MT. 6	MAGGIORE MT. 3.5
<b>SEZIONE CANNA FUMARIA</b>		
DIAMETRO Ø 200	DIAMETRO Ø 220	DIAMETRO Ø 250

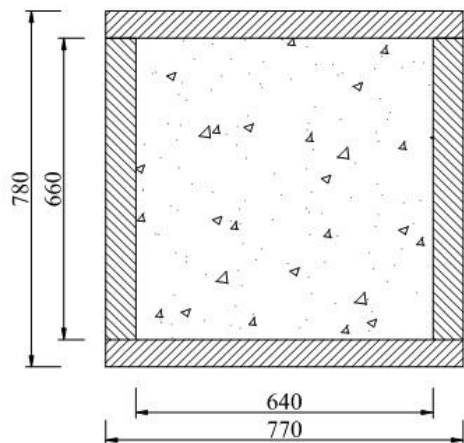
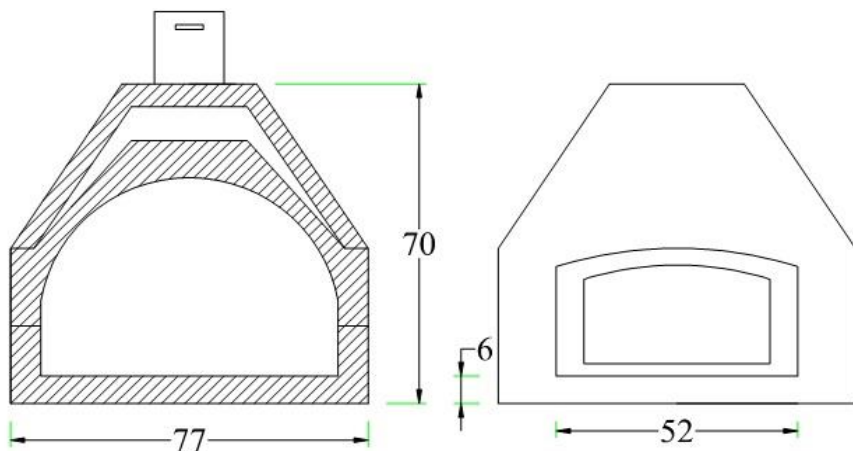
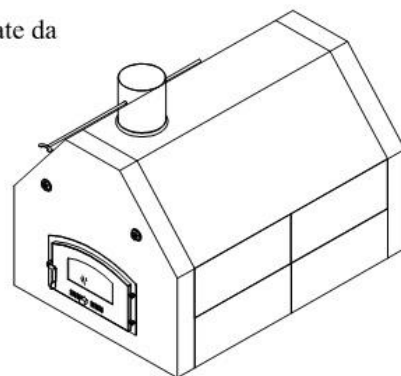
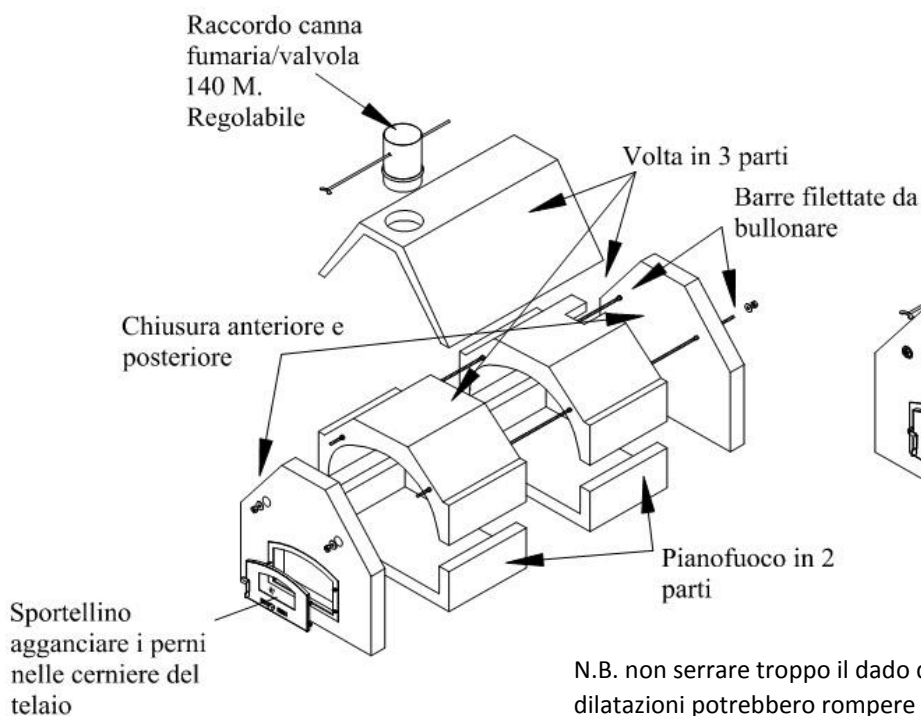
N.B. non serrare troppo il dado del termometro, lasciare morbido; le dilatazioni potrebbero rompere il vetro dello sportello.



<b>PESO:</b> Kg.460		
<b>USCITA FUMI:</b> Ø 200 M.		
<b>ALIMENTAZIONE:</b> LEGNA		
<b>MATERIALI:</b> CEMENTO FUSO E RAFRATTARIO SENZA ADDITIVI CHIMICI E COLORANTI		
<b>CAPIENZA:</b> 4/6 PIZZE		
<b>DIMENSIONI BOCCA:</b> 43.5 X 25.7		
<b>SEZIONI MINIME DI CANNA FUMARIA</b>		
<b>ALTEZZA CANNA FUMARIA</b>		
MAGGIORE MT. 8	MAGGIORE MT. 6	MAGGIORE MT. 3.5
<b>SEZIONE CANNA FUMARIA</b>		
DIAMETRO Ø 200	DIAMETRO Ø 220	DIAMETRO Ø 250



<b>PESO:</b> Kg. 550		
<b>USCITA FUMI:</b> Ø 200 M.		
<b>ALIMENTAZIONE:</b> LEGNA		
<b>MATERIALI:</b> CEMENTO FUSO E RAFFRATTARIO SENZA ADDITIVI CHIMICI E COLORANTI		
<b>CAPIENZA:</b> 6/8 PIZZE		
<b>DIMENSIONI BOCCA:</b> 43.5 X 25.7		
<b>SEZIONI MINIME DI CANNA FUMARIA</b>		
<b>ALTEZZA CANNA FUMARIA</b>		
MAGGIORE MT. 8	MAGGIORE MT. 6	MAGGIORE MT. 3.5
<b>SEZIONE CANNA FUMARIA</b>		
DIAMETRO Ø 220	DIAMETRO Ø 250	DIAMETRO Ø 250



<b>PESO:</b> Kg. 380		
<b>USCITA FUMI:</b> Ø 140 M.		
<b>ALIMENTAZIONE:</b> LEGNA		
<b>MATERIALI:</b> CEMENTO FUSO E RAFRATTARIO SENZA ADDITIVI CHIMICI E COLORANTI		
<b>CAPIENZA:</b> 1/2 PIZZE		
<b>DIMENSIONI BOCCA:</b> 43.5 X 25.7		
<b>SEZIONI MINIME DI CANNA FUMARIA</b>		
<b>ALTEZZA CANNA FUMARIA</b>		
MAGGIORE MT. 8	MAGGIORE MT. 6	MAGGIORE MT. 3.5
<b>SEZIONE CANNA FUMARIA</b>		
DIAMETRO Ø 160	DIAMETRO Ø 180	DIAMETRO Ø 200