

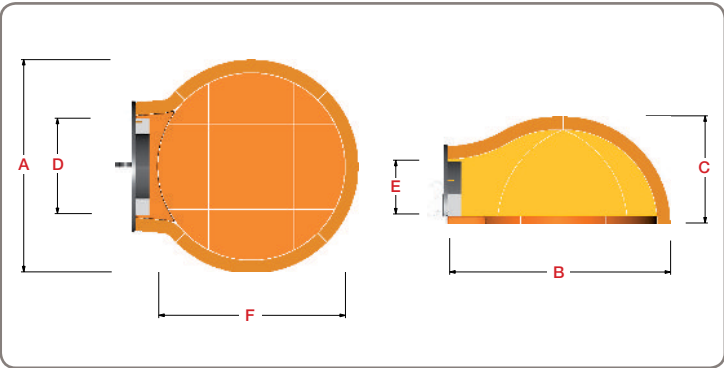
cod. FSP120C



CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	370 Kg / 815,7 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1 m ² / 10,7 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	70
N° pizze alla volta / Pizza capacity	6
Infornata di pane / Bread capacity	12 Kg / 26,4 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	10 Kg/h / 22 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	125 cm / 49,2 In
B	Lunghezza totale / Total length	130 cm / 51,2 In
C	Altezza totale / Total height	63 cm / 24,8 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F	Diametro interno / Inside diameter	110 cm / 43,3 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFBS120	1	Bocca SP120
b	XFDS120	1	Davanzale SP120
c	XFPC120	1	Tavella centrale SP120
d	XFPL120	4	Tavella laterale SP120
e	XFPT120	4	Tavella triangolare SP120
f	XFCTMNP	3	Cupola posteriore SP120
g	XARGSPM	1	Arco ghisa SP120
h	YT50135	1	Termometro
i	YSPORM	1	Sportello Special Pizzeria

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.



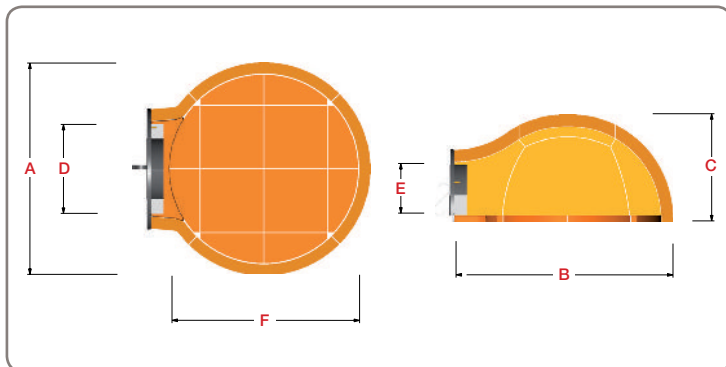
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	450 Kg / 992 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1,25 m ² / 13,4 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	75
N° pizze alla volta / Pizza capacity	7
Infornata di pane / Bread capacity	14 Kg / 30,8 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	12 Kg/h / 26,4 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 30x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 9,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS

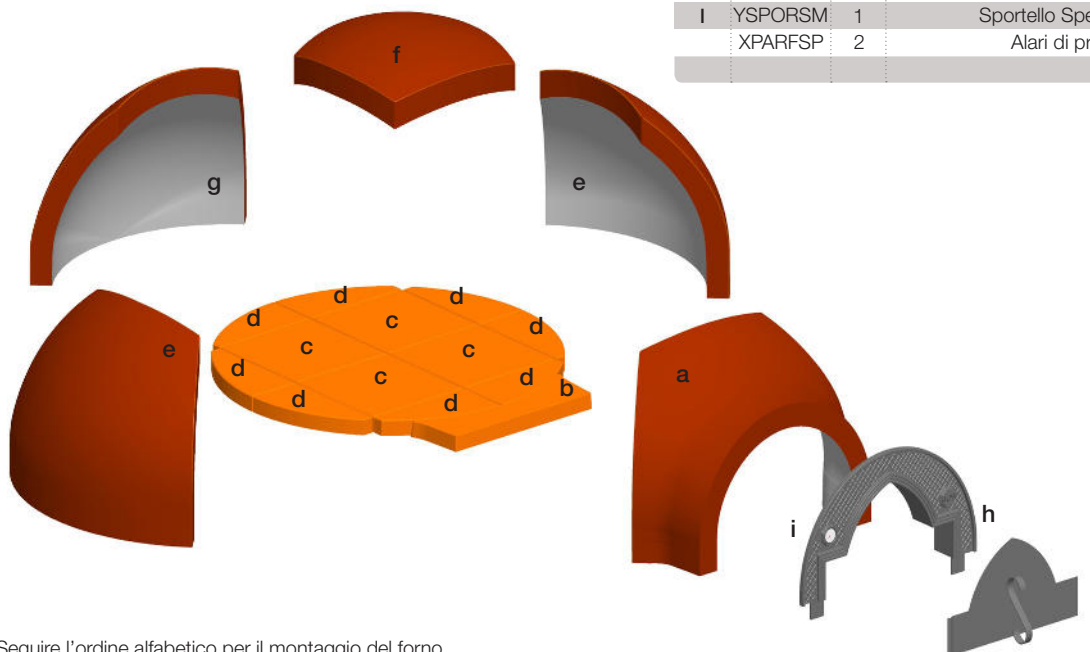


MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	134 cm / 52,7 In
B	Lunghezza totale / Total length	138 cm / 54,3 In
C	Altezza totale / Total height	68 cm / 26,7 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F	Diametro interno / Inside diameter	120 cm / 47,2 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFBS135	1	Bocca SP135
b	XFDS13N	1	Davanzalino SP135
c	XFPC135	4	Tavella centrale SP135
d	XFPL135	8	Tavella laterale SP135
e/g	XFCL135	3	Cupola laterale SP135
f	XFCS135	1	Cupola superiore SP135
h	XARGSPM	1	Arco ghisa SP135
i	YT50135	1	Termometro
l	YSPORM	1	Sportello Special Pizzeria
	XPARFSP	2	Alari di protezione



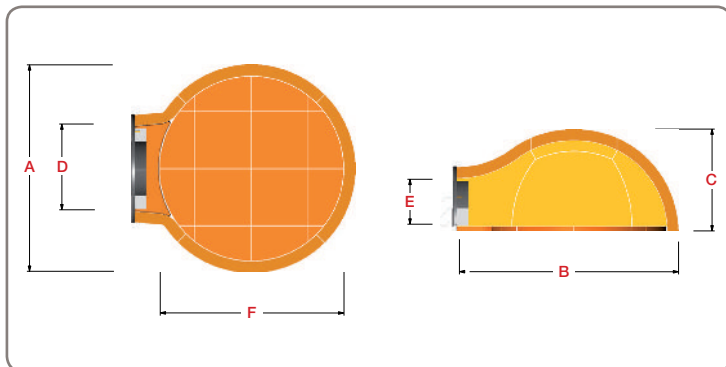
N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.



CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

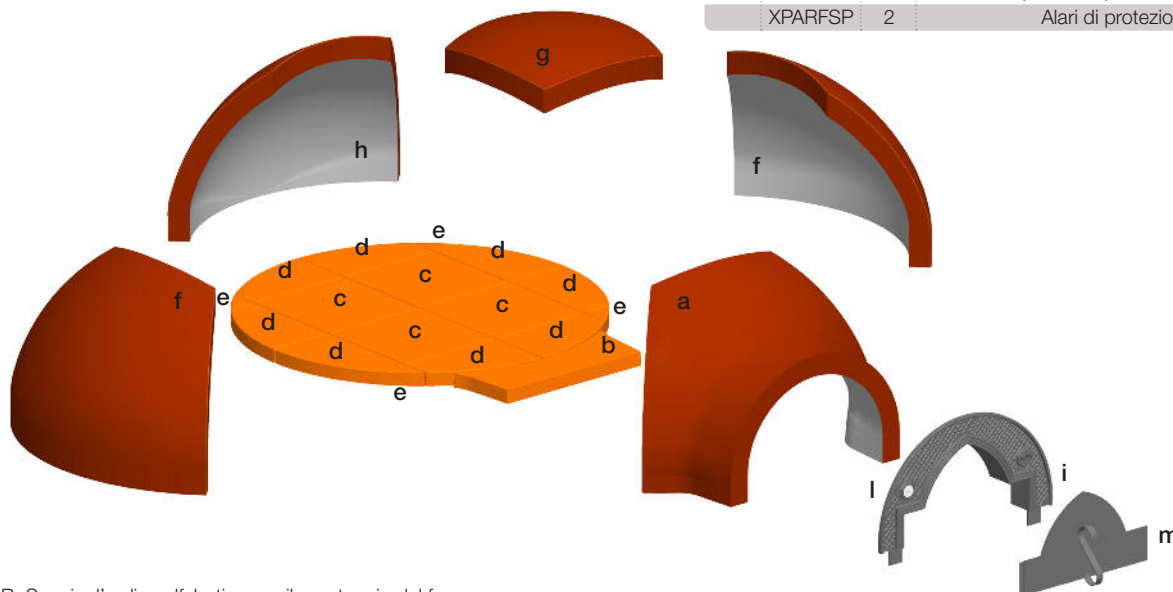
Peso / Weight	480 Kg / 1058 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1,35 m ² / 14,5 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	80
N° pizze alla volta / Pizza capacity	8
Infornata di pane / Bread capacity	16 Kg / 35,2 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	13 Kg/h / 28,6 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	146 cm / 57,4 In
B	Lunghezza totale / Total length	156 cm / 61,4 In
C	Altezza totale / Total height	72 cm / 28,3 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F	Diametro interno / Inside diameter	130 cm / 51,2 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFBS145	1	Bocca SP145
b	XFDS14N	1	Davanzalino SP145
c	XFPC145	4	Tavella centrale SP145
d	XFPL145	8	Tavella laterale SP145
e	XFPT145	4	Tavella triangolare SP145
f/h	XFCL145	3	Cupola laterale SP145
g	XFCS145	1	Cupola superiore SP145
i	XARGSPG	1	Arco ghisa SP145
l	YT50200	1	Termometro
m	YSPORM	1	Sportello Special Pizzeria
	XPARFSP	2	Alari di protezione



N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.

cod. FSP155C



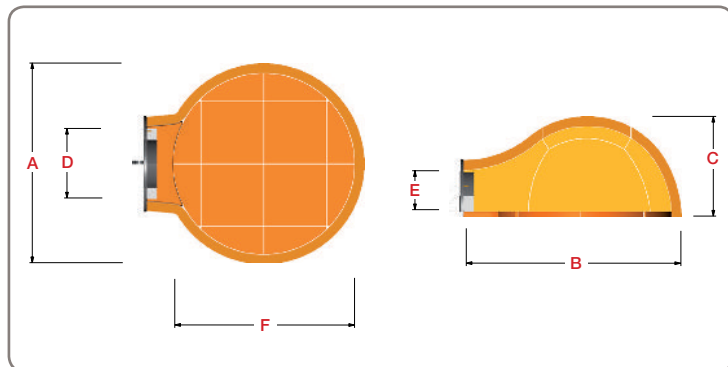
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	730 Kg / 1609 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1,8 m ² / 19,3 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	85
N° pizze alla volta / Pizza capacity	10
Infornata di pane / Bread capacity	20 Kg / 44 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	14 Kg/h / 30,8 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

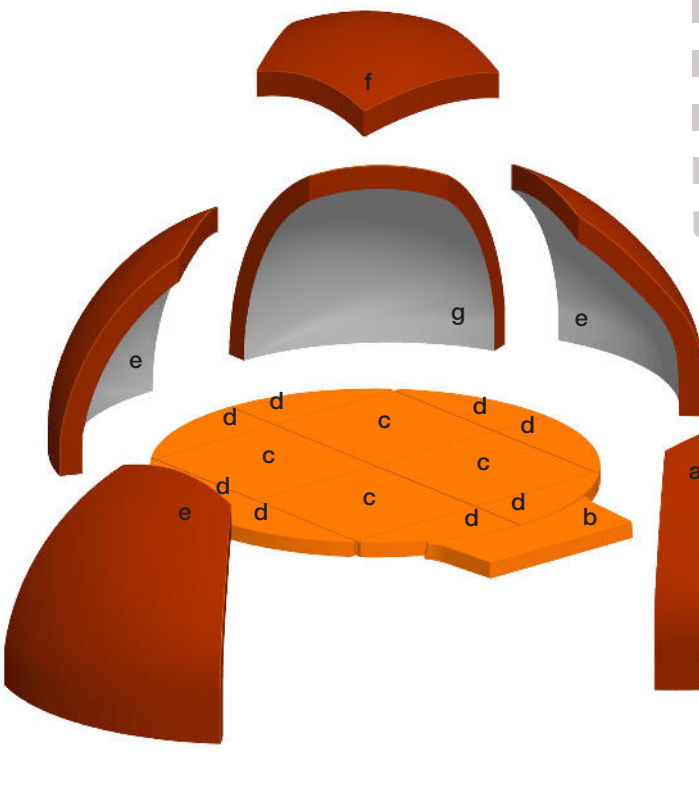
MISURE / DIMENSIONS



MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	160 cm / 63 In
B	Lunghezza totale / Total length	173 cm / 68,1 In
C	Altezza totale / Total height	80 cm / 31,5 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F	Diametro interno / Inside diameter	145 cm / 57 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list



	Cod.	N°	Desc.
a	XFBS15N	1	Bocca SP155
b	XFDS15N	1	Davanzalino SP155
c	XFPC155	4	Tavella centrale SP155
d	XFPL155	8	Tavella laterale SP155
e/g	XFCL15N	4	Cupola laterale SP155
f	XFCS15N	1	Cupola superiore SP155
h	XARGSPG	1	Arco ghisa SP155
i	YT50200	1	Termometro
l	YSPORM	1	Sportello Special Pizzeria
	XPARFSP	2	Alari di protezione

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.



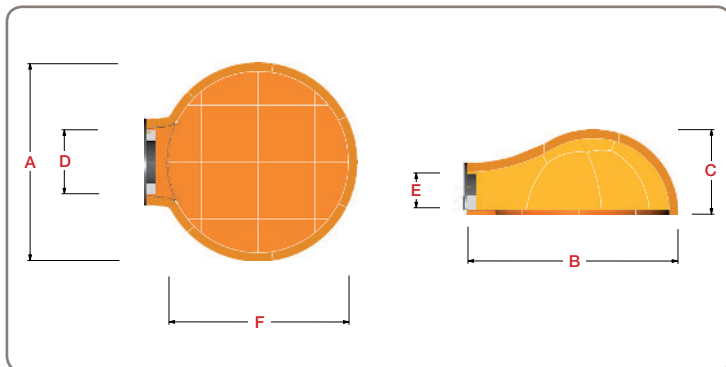
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	780 Kg / 1719 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	2,1 m ² / 22,6 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	90
N° pizze alla volta / Pizza capacity	12
Infornata di pane / Bread capacity	24 Kg / 52,9 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	15 Kg/h / 33 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

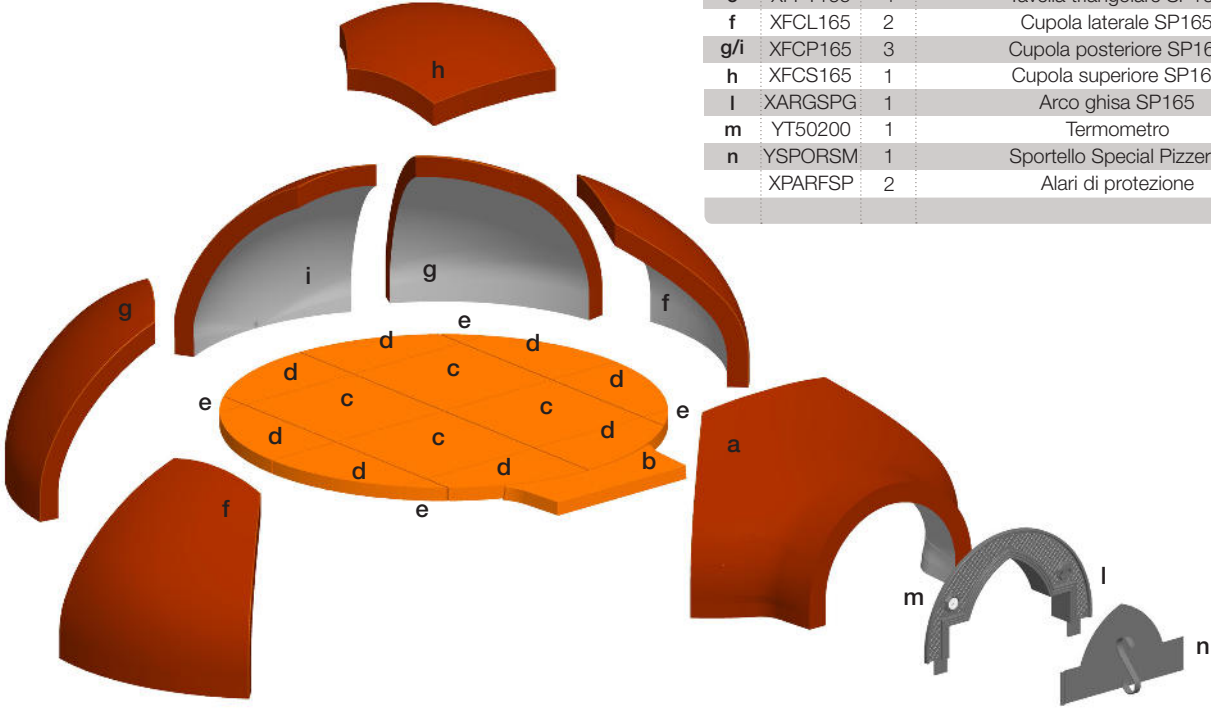
MISURE / DIMENSIONS



MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	175 cm / 68,9 In
B	Lunghezza totale / Total length	186 cm / 73,2 In
C	Altezza totale / Total height	75 cm / 29,5 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F	Diametro interno / Inside diameter	160 cm / 63 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list



	Cod.	N°	Desc.
a	XFBS165	1	Bocca SP165
b	XFDS16N	1	Davanzale SP165
c	XFPC165	4	Tavella centrale SP165
d	XFPL165	8	Tavella laterale SP165
e	XFPT165	4	Tavella triangolare SP165
f	XFCL165	2	Cupola laterale SP165
g/i	XFPC165	3	Cupola posteriore SP165
h	XFCS165	1	Cupola superiore SP165
i	XARGSPG	1	Arco ghisa SP165
m	YT50200	1	Termometro
n	YSPORMS	1	Sportello Special Pizzeria
	XPARFSP	2	Alari di protezione

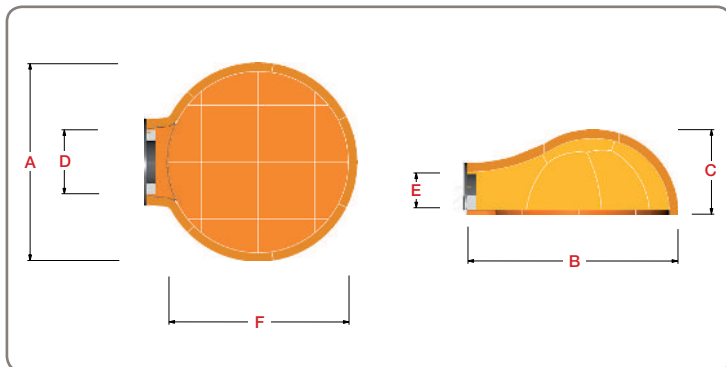
N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.



CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS



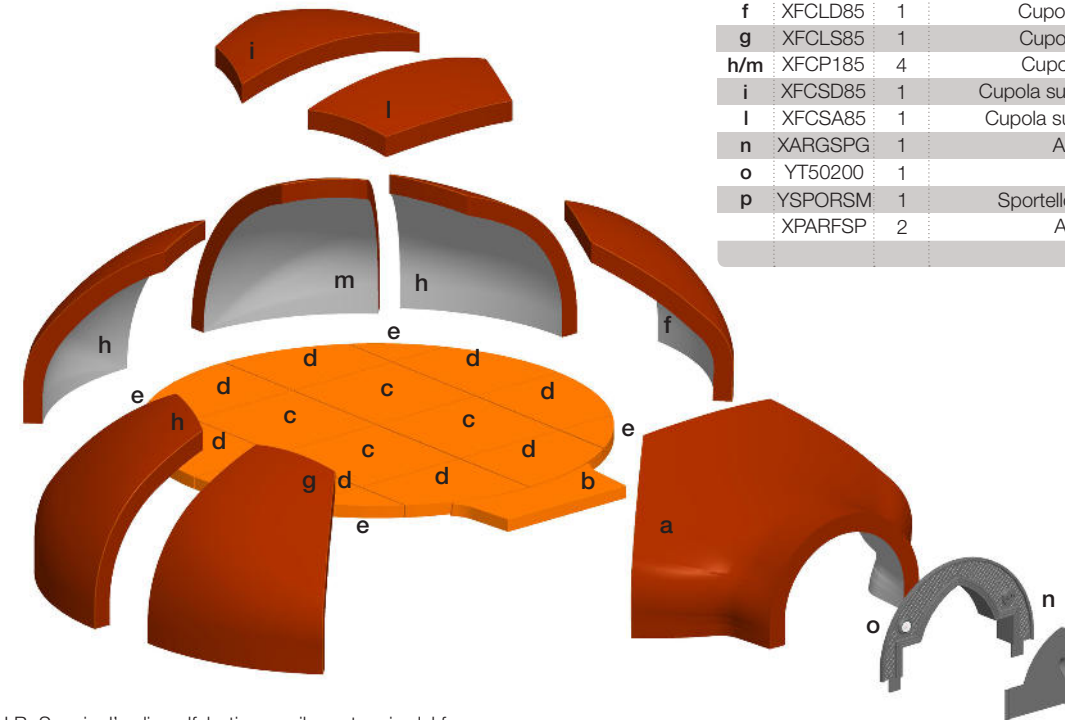
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	1020 Kg / 2248 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	2,8 m ² / 30 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	95
N° pizze alla volta / Pizza capacity	15
Infornata di pane / Bread capacity	32 Kg / 70,5 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	16 Kg/h / 35,3 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	199 cm / 78,3 In
B	Lunghezza totale / Total length	214 cm / 84,2 In
C	Altezza totale / Total height	77 cm / 30,3 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F	Diametro interno / Inside diameter	184 cm / 72,4 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list



	Cod.	N°	Desc.
a	XFBS185	1	Bocca SP185
b	XFDS185	1	Davanzale SP185
c	XFPC185	4	Tavella centrale SP185
d	XFPL185	8	Tavella laterale SP185
e	XFPT185	4	Tavella triangolare SP185
f	XFCLD85	1	Cupola laterale DX SP185
g	XFCLS85	1	Cupola laterale SX SP185
h/m	XFCP185	4	Cupola posteriore SP185
i	XFCSA85	1	Cupola superiore posteriore SP185
l	XFCSA85	1	Cupola superiore anteriore SP185
n	XARGSPG	1	Arco ghisa SP185
o	YT50200	1	Termometro
p	YSPORM	1	Sportello forno Special Pizzeria
	XPARFSP	2	Alari di protezione

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.

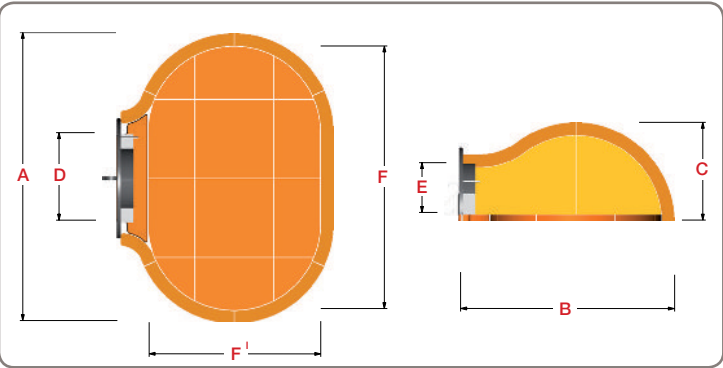
cod. FSPEXRC



CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	630 Kg / 1389 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1,65 m ² / 17,7 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	85
N° pizze alla volta / Pizza capacity	10
Infornata di pane / Bread capacity	20 Kg / 44 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	14 Kg/h / 30,8 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	185 cm / 72,8 In
B	Lunghezza totale / Total length	140 cm / 55,1 In
C	Altezza totale / Total height	63 cm / 24,8 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	55 cm / 21,6 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	35 cm / 13,7 In
F x F'	Dimensioni piano forno / Oven floor dimension	169x110 cm / 66,5x43,3 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFBSEXT	1	Bocca SPXL
b	XFDSEXT	1	Davanzale SPXL
c	XFPCEXT	2	Tavella centrale SPXL
d	XFPLEXT	2	Tavella laterale SPXL
e	XFPFEXT	4	Tavella frontale SPXL
f	XFPTTEXT	4	Tavella triangolare SPXL
g/i	XFCLEXT	2	Cupola laterale SPXL
h	XFCPEXT	3	Cupola posteriore SPXL
i	XARGSPG	1	Arco ghisa SPXL
m	YT50200	1	Termometro
n	YSPORMS	1	Sportello Special Pizzeria
o	XPARFSP	2	Alari di protezione

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.