

# FORNO STATICO / 1 BOCCA

# ROMA

## TRADIZIONALE RIF. COD. T



**M.A.M. s.r.l.**  
Via C. Angiolieri, 28-34  
41123 Modena (Italy)  
Tel. +39 059 330219  
mam@mamforni.it  
P. IVA 02170610360



[www.mamforni.it](http://www.mamforni.it)

### CARATTERISTICHE TECNICHE

| MODELLO                         | UM | Ø 110 |
|---------------------------------|----|-------|
| Altezza piano di cottura        | cm | 120   |
| Larghezza bocca                 | cm | 54    |
| Peso totale (finitura standard) | Kg | 1600  |
| Capienza pizze                  | n. | 5 - 6 |

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm.

| DIMENSIONI               | UM | Ø 110 |
|--------------------------|----|-------|
| A - PROFONDITÀ           | cm | 155   |
| B - LARGHEZZA            | cm | 150   |
| C - ALTEZZA              | cm | 200   |
| D                        | cm | 120   |
| E                        | cm | 110   |
| F                        | cm | 98    |
| G                        | cm | 105   |
| Sporgenza piedi frontale | cm | 5     |

| DATI TERMICI GAS           | UM   | Ø 110     |
|----------------------------|------|-----------|
| Potenza Termica            | Kw   | 34        |
| Consumo GPL                | Kg/h | 2,681     |
| Consumo Metano             | m³/h | 3,598     |
| Temperatura Fumi           | °C   | 200       |
| Tiraggio                   | Pa   | 12        |
| Allacciamento Gas          | in   | 1/2       |
| Tipo di Costruzione        |      | A1-B1I1BS |
| Consumo corrente Elettrica | Kw   | 100       |

