



MODERNO 1 PIZZA

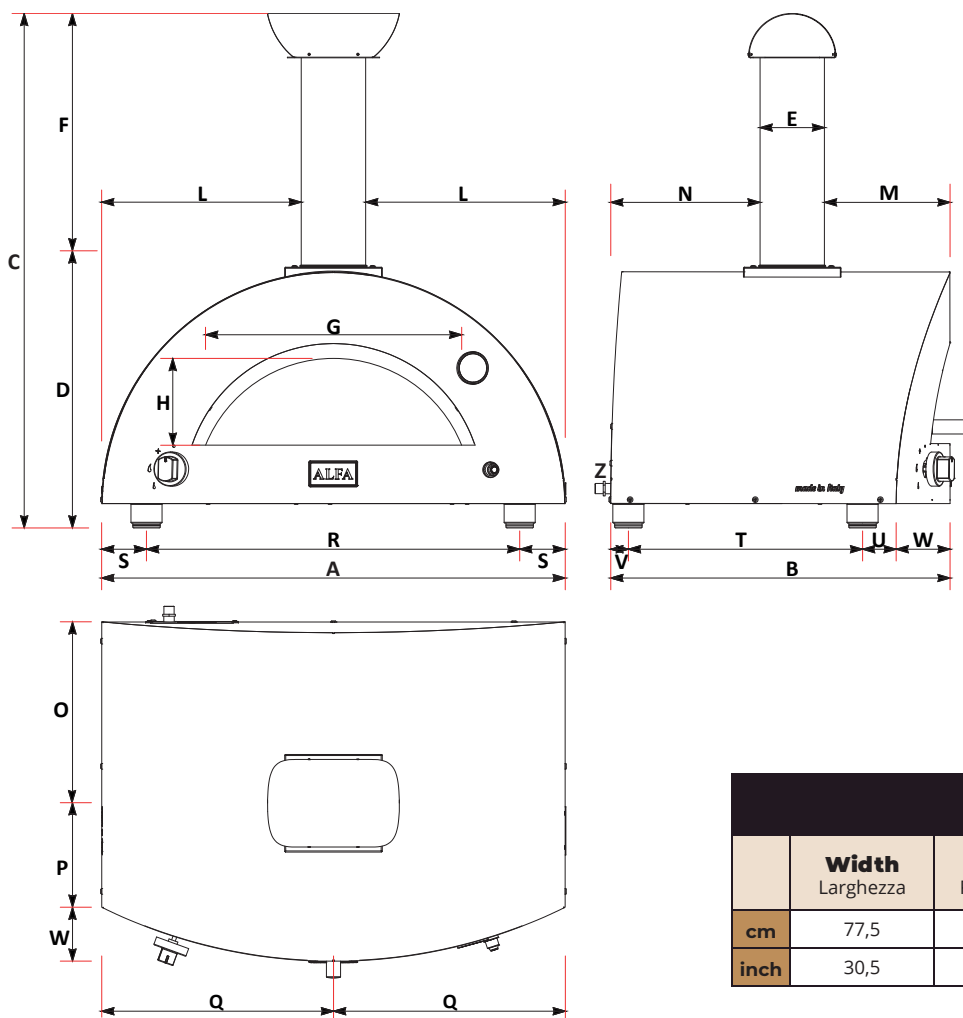
Data Sheets - Scheda Tecnica



Weight Peso	54 kg 119 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica		
Cooking floor Piano Cottura	50x40 cm 20 x 16 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	1 Ø30cm	Operation Funzionamento	30 mbar 11 in WC	50 mbar	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	8 kW 27280 BTU/h	Max consumption Consumo Massimo	0,58kg/h	0,76kg/h	1.43 m³/h



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	74	29,1	N	22,9	9,0
B	54,75	21,6	O	29,4	11,6
C	105	41,3	P	25,4	10,0
D	47,8	18,8	Q	36,6	14,4
E	13	5,1	R	64,1	25,2
F	57,2	22,5	S	4,5	1,8
G	37,3	14,7	T	38,3	15,1
H	14,5	5,7	U	3,3	1,3
L	30,1	11,9	V	4,9	1,9
M	18,8	7,4	W	8,2	3,2

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

Z
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	77,5	58,5	47,5	kg 59
inch	30,5	23	18,7	lbs 130

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CGM-2-003
Chimney Canna fumaria	B TI130_480_SAT
Door Sportello	C SML-1-001
Flange Flangia	D FLG-2-011
External shell Carter esterno	E CRT-1-015
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm	G RRA4020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 8kW	L GAS-1-011
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-015

