

cod. FTDCUP60



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

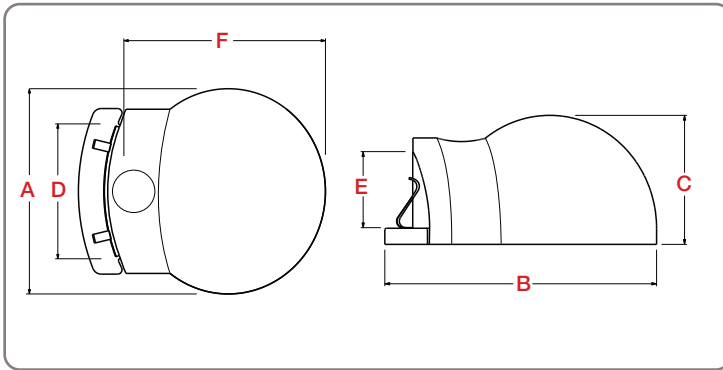
Peso Weight	90 kg 198 lbs
Area piano forno Oven floor area	0,28 m ² 3 ft ²
Minuti per scaldare Heating time	45
N° pizze alla volta Pizza capacity	2
Infornata di pane Bread capacity	4 kg 8 lbs
Consumo medio Average fuel consumption	3 kg/h 6 lbs/h
Temperatura massima Max oven temperature	500 °C 1000 °F
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

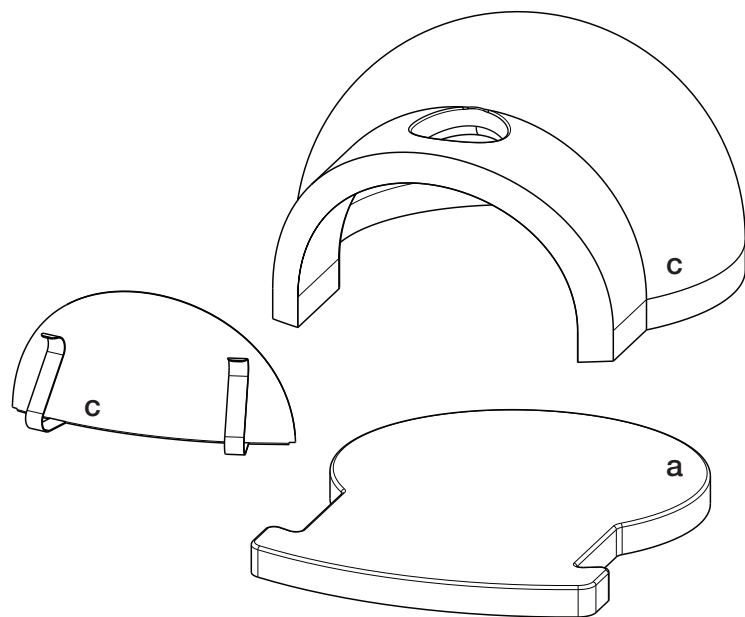
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm
Diameter 5,9 in or 5,9x5,9 in

MISURE / DIMENSIONS



A	Larghezza totale Total width	70 cm 27,58 in
B	Lunghezza totale Total length	85 cm 33,49 in
C	Altezza totale Total height	40 cm 15,76 in
D	Larghezza bocca Oven mouth width	46 cm 18,12 in
E	Altezza bocca Oven mouth height	24 cm 9,4 in
F	Larghezza massima Maximum width	60 cm 23,6 in

	Cod.	N°	Desc.
a	XFPCUP60	1	Piano forno
b	XFCCUP60	1	Cupola forno
c	YSPOCUP60	1	Sportello forno



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

Please follow the alphabetical order to assemble the oven

cod. FTDCUP70



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

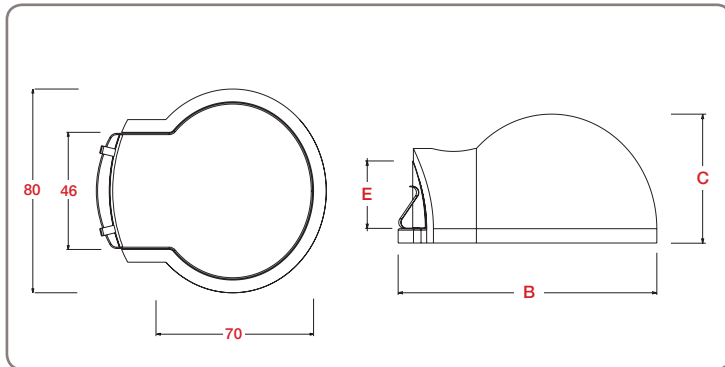
Altezza canna > 5 mt
Chimney height >16,4 ft

Diametro 15 cm oppure 15x15 cm
Diameter 5,9 In or 5,9x5,9 In

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	130 kg 286,6 lbs
Area piano forno Oven floor area	0,38 m ² 4 ft ²
Minuti per scaldare Heating time	45
N° pizze alla volta Pizza capacity	3
Infornata di pane Bread capacity	6 kg 13,2 lbs
Consumo medio Average fuel consumption	3,5 kg/h 7,7 lbs/h
Temperatura massima Max oven temperature	500 °C 1000 °F
Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi, potature Logs, trimmings

MISURE / DIMENSIONS

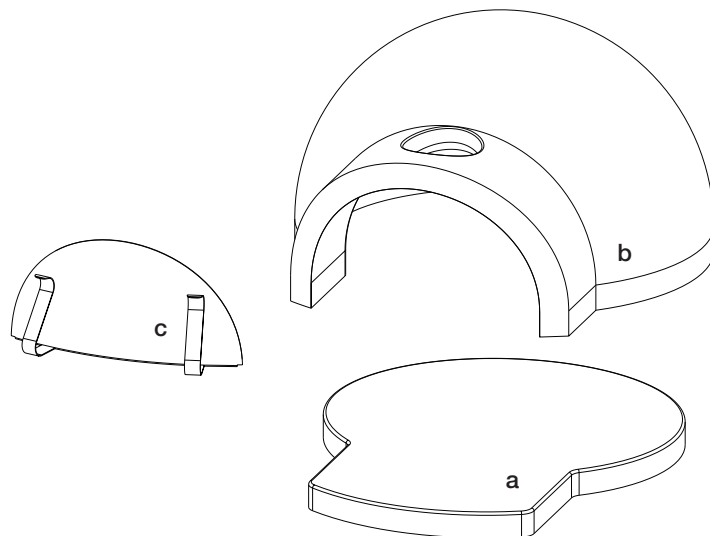


MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale Total width	80 cm 31,5 in
B	Lunghezza totale Total length	90 cm 35,4 in
C	Altezza totale Total height	45 cm 17,7 in
D	Larghezza bocca Oven mouth width	47 cm 18,5 in
E	Altezza bocca Oven mouth height	24 cm 9,4 in
F	Larghezza massima Maximum width	70 cm 27,5 in

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFPCUP	1	Piano forno
b	XFCCUP70	1	Cupola forno
c	YSPOCUP70	1	Sportello forno



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

Please follow the alphabetical order to assemble the oven

cod. FTDCUP80



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

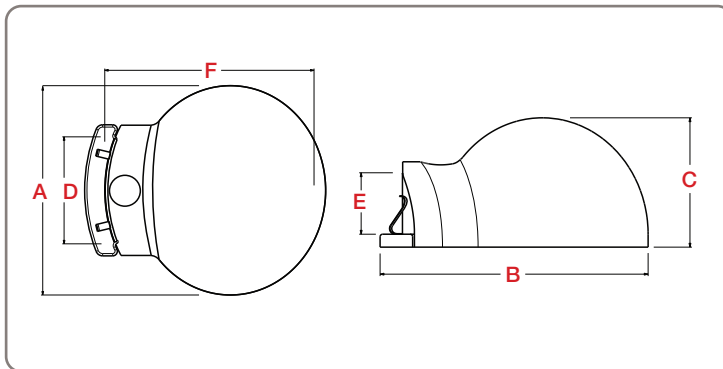
Peso <i>Weight</i>	145 kg <i>319 lbs</i>
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,5 m ² <i>5.4 ft²</i>
Minuti per scaldare <i>Heating time</i>	45
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	4
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	8 kg <i>17 lbs</i>
Consumo medio <i>Average fuel consumption</i>	4 kg/h <i>8 lbs/h</i>
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	500 °C <i>1000 °F</i>
Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi, Potature <i>Logs, trimmings</i>

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

Altezza canna > 5 mt
Chimney height > 16,4 ft

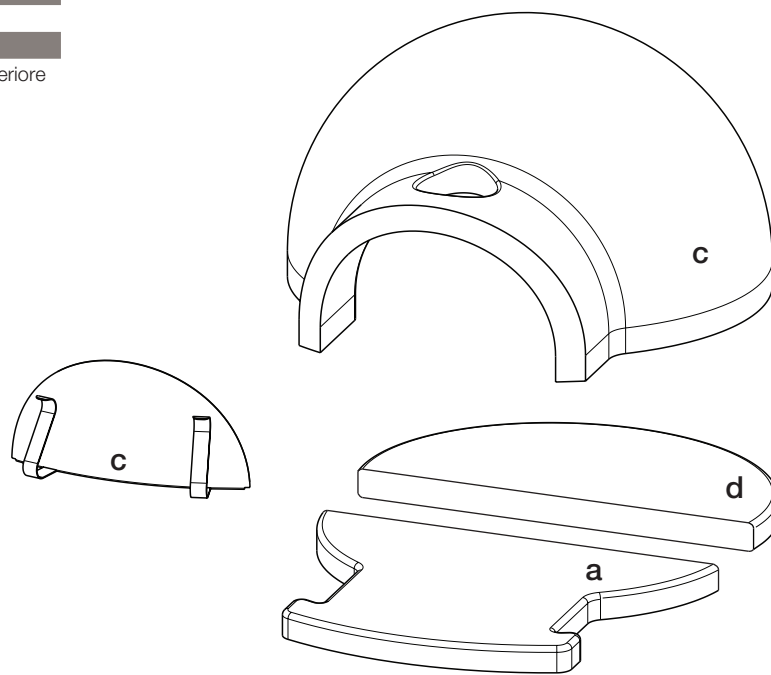
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm
Diameter 5,9 in or 5,9x5,9 in

MISURE / DIMENSIONS



A	Larghezza totale <i>Total width</i>	90 cm <i>35,4 in</i>
B	Lunghezza totale <i>Total length</i>	104 cm <i>40,9 in</i>
C	Altezza totale <i>Total height</i>	50 cm <i>19,7 in</i>
D	Larghezza bocca <i>Oven mouth width</i>	46 cm <i>18,1 in</i>
E	Altezza bocca <i>Oven mouth height</i>	24 cm <i>9,4 in</i>
F	Larghezza massima <i>Maximum width</i>	80 cm <i>31,5 in</i>

	Cod.	N°	Desc.
a	XFPCUPF80	1	Piano fuoco frontale
b	XFCCUP80	1	Cupola forno
c	YSPOCUP80	1	Sportello forno
d	XFPCUPP80	1	Piano fuoco posteriore



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

Please follow the alphabetical order to assemble the oven