

IL FORNO A GAS UTILIZZA FIAMMA GAS MODELLO LUX



Consumo a gas
fiamma cottura: **1,4 Mc/h**



Novità Costruttive e Motivazioni

1. Piano di rifrazione termica speciale:

Situato sotto il piano di cottura, il davanzale della legna e le cupole garantisce una tenuta termica a COSTO ZERO.

2. Piano di cottura in 4 spicchi uguali

3. Unico ingresso per infornare le Pizze e la Legna

Non esiste lo sportello di entrata che fa bruciare subito e inutilmente la legna. Si riduce l'entrata di aria comburente e si mantiene maggiormente il calore all'interno del forno.

4. Davanzale molto profondo

Il piano di cottura è distante dalla bocca e permette una minor perdita di calore.

5. Spazio Legna molto ampio e ben distribuito

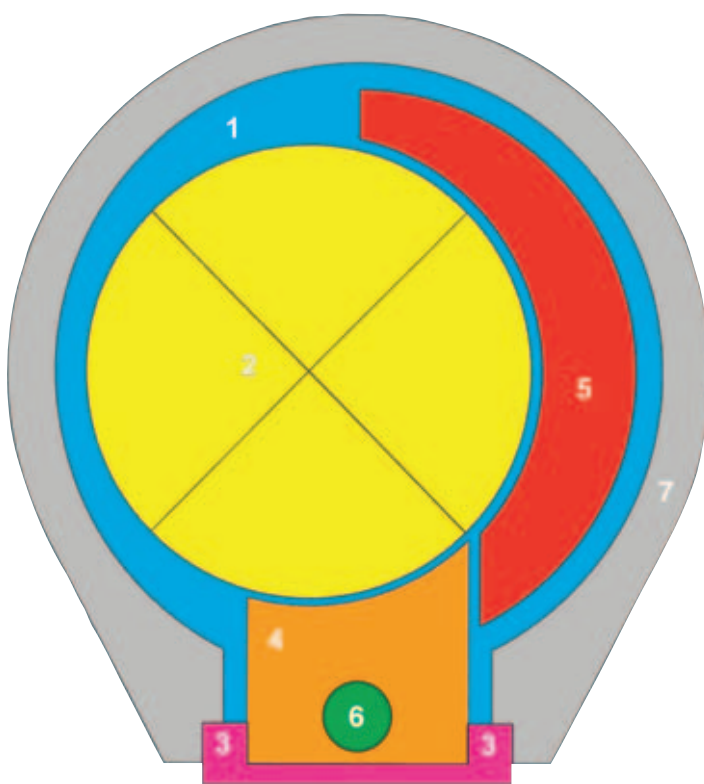
Il fuoco rimane distante dall'entrata, viene distribuito fino in fondo al piano e brucia meglio.

6. Raccordo Fumi

Sistemato esternamente e distante dal piano cottura per minor depressione e maggior tenuta termica. Diametro minimo 16 cm con sistema a gas e 20 cm con la legna.

7. Isolamenti esterni

Fibra ceramica resistente a 1260°



9. Curvatura Volta sferica e perfettamente arrotondata.

Permette un percorso dei fumi altamente aerodinamico senza far soffocare il fuoco.