

FORNI A LEGNA DORIGO



Sono ideati per il montaggio con personale non specializzato perchè la volta esterna al piano è composta da elementi ad incastro senza possibilità di errore.

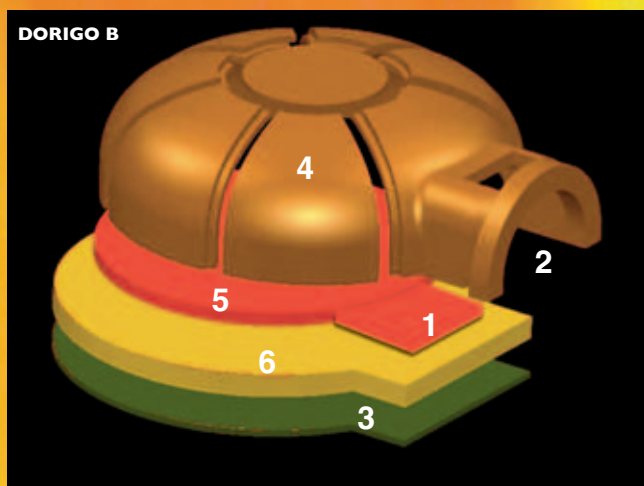
Grazie agli isolamenti speciali, ai materiali refrattari impiegati e al piano di cottura ad elevata percentuale di allumina i nostri forni professionali permettono un miglior accumulo di calore e minor dispersione termica.

Il forno può essere spostato con carrello e in caso di trasloco viene smontato e rimontato nella nuova sede.



CARATTERISTICHE GENERALI

- Le calotte appoggiano esternamente al piano di cottura, e mantengono **costante** la temperatura del forno con notevoli risparmi nel consumo di legna.



Il forno con notevoli risparmi nel consumo di legna.

- Viene costruito in 10/15 pezzi in refrattario vibrato speciale

- I componenti del forno sono costruiti in materiale refrattario vibrato ad alta densità di allumina, sono lisci e compatti senza la presenza di bolle d'aria o materiale poroso.

- Con gli isolamenti speciali in dotazione si raggiunge la temperatura esterna di 25-35 °C con vantaggi nei consumi.



SEZIONE DEL FORNO:

- 1) Dimensione davanzalino 58x29 e 46x29
- 2) Dimensione bocca 58x25, spessore 11
- 3) Isolamento in fibra ceramica compressa.
- 4) Calotte e tetto in refrattario vibrato.
- 5) Piano di cottura in refrattario.
- 6) Isolamento inferiore rigido.
- 7) Raccordo fumi.
- 8) Supporto metallico.
- 9) Isolamento fibra ceramica.