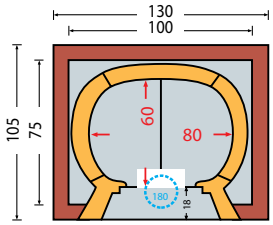
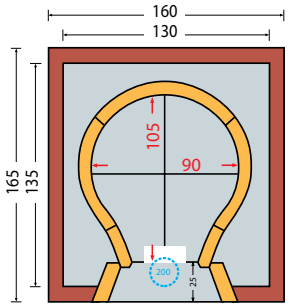
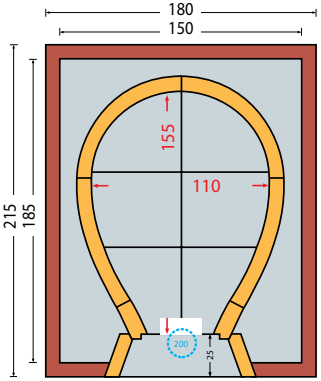
Schemi per l'istallazione dei forni



Forno tipo **5/A** (misura interna 60x80)
Canna fumaria: ø 180 Peso: kg 320
Porta larghezza: 42 cm Altezza: 25 cm

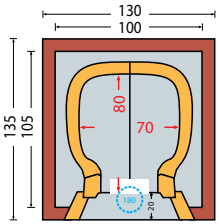


Forno tipo **8/C** (misura interna 105x90)
Canna fumaria: ø 200 Peso: kg 390
Porta larghezza: 42 cm Altezza: 30 cm

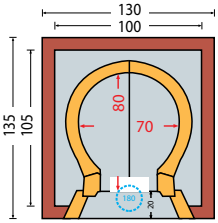


Forno tipo **15/E** (misura interna 155x110)
Canna fumaria: ø 200 Peso: kg 620
Porta larghezza: 42 cm Altezza: 30 cm

new

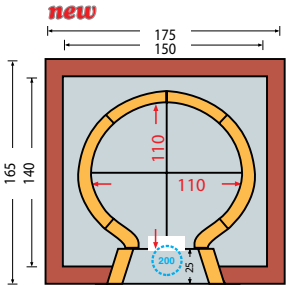


Forno tipo **6/Q** (misura interna 80x70)
Canna fumaria: ø 180 Peso: kg 200
Porta larghezza: 42 cm Altezza: 25 cm

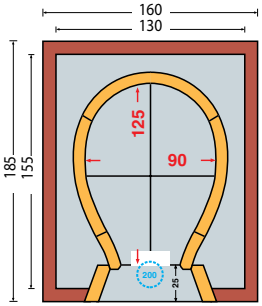


Forno tipo **6/B** (misura interna 80x70)
Canna fumaria: ø 180 Peso: kg 235
Porta larghezza: 42 cm Altezza: 25 cm

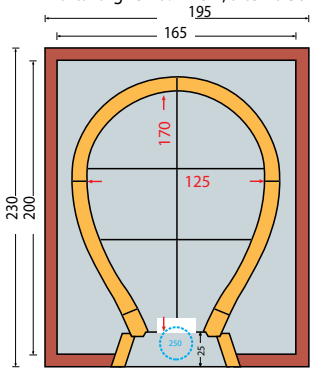
new



Forno tipo **CAPRI** MOD 10 TS
(misura interna 110x110)
Canna fumaria: ø 200 Peso: kg 560
Porta larga larghezza: 43 cm,
Altezza: 30 cm
Disponibile con porta da 52 cm



Forno tipo **10/D** (misura interna 125x90)
Canna fumaria: ø 200 Peso: kg 450
Porta larghezza: 42 cm, altezza 30 cm



Forno tipo **19/F** (misura interna 170x125)
Canna fumaria: ø 200 Peso kg 820
Porta larghezza: 42 cm Altezza 35 cm

disponible con 2 tipi di sportello:

1) forno con portina tradizionale con spioncino scorrevole

2) forno con portina dotata di vetro ceramico e termometro

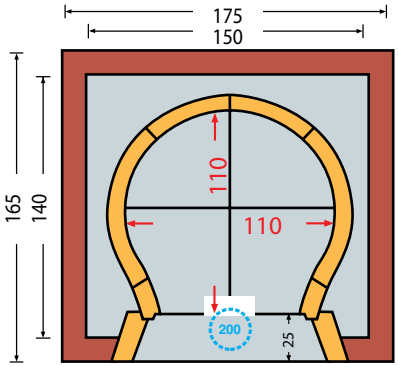
Forni uso domestico

con kit di montaggio

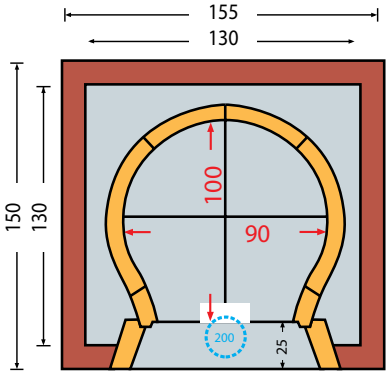
con portine larghe

Apertura in acciaio in avanti e verso il basso

Peso capetta 60 Kg



FORNO TIPO LIGURIA, **MOD R10 L**
(misura interna 110x110)
Canna fumaria: ø 200 Peso: kg 610
Porta larga larghezza: 73 cm, Altezza: 30 cm



FORNO TIPO PIEMONTE, **MOD R8 P**
(misura interna 100x90)
Canna fumaria: ø 200 Peso: 550
Porta larga larghezza: 60 cm Altezza: 27 cm

Bruciatore a pellet

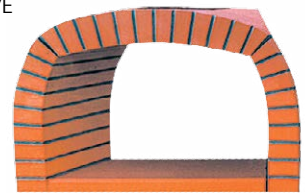
La ditta Di Fiore Forni presenta un innovativo bruciatore a pellet facile da montare su forni nuovi o già esistenti. La regolazione della temperatura e la gestione del bruciatore è affidata a una scheda elettronica. Ecologico, grazie alla tecnologia a doppio scambio si hanno alte prestazioni e bassi consumi.

bruciatore a gas

Il bruciatore a gas facilita l'utilizzo del forno sostituendo il calore prodotto dalla legna. Facilita l'accensione del forno e riduce i tempi di attesa per la messa in temperatura. Aumenta lo spazio a disposizione per la cottura.

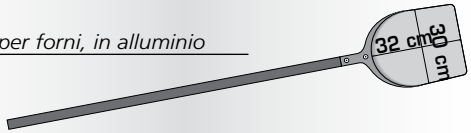
cappetta prefabbricata:

- per forno mod. 6/B
- per forno mod. 8/C, 10/D, 15/E
- per forno mod. 19/F
- per forni da pizzeria



Valvola per scarico cenere

Pala per forni, in alluminio



Termometri per forni
con sonda rigida

lungh. 4 cm
lungh. 50 cm

Termometri per forni
a liquido con sonda flessibile

lungh. 50 cm
lungh. 100 cm

Kit coibentazione per forni
in kit di montaggio
(in base alla grandezza del forno)

Composto da verniculite, argilla espansa e lana di roccia

Vari formati disponibili

Limbici (tavelloni in refrattario)

Cemento plastico
per incollare e stuccature mattoni refrattari

Calcestruzzo refrattario
per preparare getti con grosso spessore

Stucco refrattario
per assemblare correttamente i forni prefabbricati

isolanti

Vermiculite in sacchi

Sacco argilla espansa

Pannello in lana di roccia

Pannello in lana di roccia con alluminio