

# COLLEZIONE



# Pentagonale

**DIAMETRO INTERNO**  
INTERNAL DIAMETER

Ø**150**cm

**LEGNA / WOOD COD. F15PW**

**INGOMBRO ESTERNO 200x200 CM**  
EXTERNAL DIMENSION 200x200 CM



## STRUTTURA STRUCTURE

Cupola e piano di cottura  
costruiti a mano in  
mattoni refrattari



*Vault and cooking  
deck hand-made with refractory  
firebricks*

## TIPI DI ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY

Legna  
Wood



## CAPACITÀ PRODUTTIVA TEORICA THEORETICAL PRODUCTION CAPACITY

**Grandi produzioni - Big production**

Numero pizze\* per infornata  
Number of pizzas\*

12



\*pizze da Ø 30cm  
\*30cm Ø pizzas

Produzione media oraria  
Average hourly production

288/h



infornata da 2,30min a pieno carico  
2.30min batches at full load

## ASSEMBLAGGIO BUILDING

- Montato sul posto
- Pre assemblato in fabbrica

- On site building
- Shipped already built



## PIANO DI COTTURA COOKING DECK

Piano di cottura fisso

*Stationary cooking deck*



## BOCCA FORNO OPENING

Apertura bocca standard  
Standard door opening



larghezza width 52 cm  
altezza height 26 cm

Apertura bocca con baffi  
Enlarged door opening



larghezza width 65 cm  
altezza height 26 cm

## ALLACCIO CANNA FUMARIA CHIMNEY CONNECTION

Femmina diametro interno  
Female internal diameter

200mm



## PESO WEIGHT

2600



## CERTIFICAZIONI - CERTIFICATES



## *messi all'angolo per vincere*

Ideati per un incastro perfetto in posizione d'angolo con bocca orientata a 45 gradi. Le tre pareti a vista sono personalizzabili con un'ampia gamma di rivestimenti per dare il vostro tocco di personalità e stile all'ambiente.

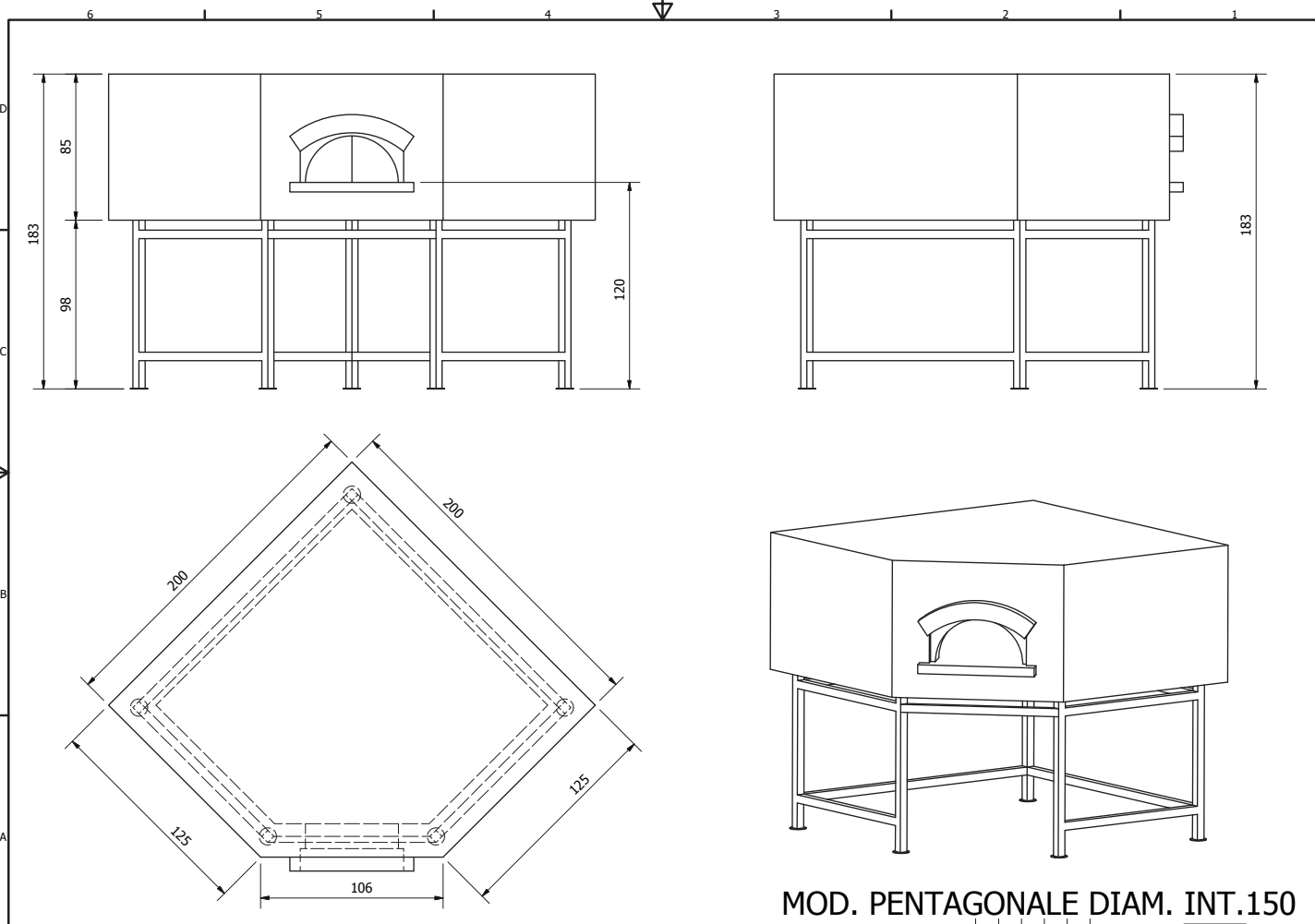
## *put in a corner to win*

Designed for a perfect fit in corner position with the mouth oriented at 45 degrees. The three exposed walls can be customized with a wide range of finishes to give a personal touch of style to the ambience.

I prodotti sono realizzati artigianalmente  
Le misure possono subire variazioni  
Products are handmade - Measures  
may change



**ceky**  
FORNI DAL 1935



MOD. PENTAGONALE DIAM. INT. 150

### ABBATTITORE DI FULIGGINE - OPZIONALE WATER FILTER - OPTIONAL

L'abbattitore di fuliggine ha la funzione di eliminare particolato carbonioso (soot) ed impurità di vario genere dai fumi di combustione, e trova impiego laddove sia necessario depurare da scorie non tossiche il fumo di scarico prima di immetterli nell'ambiente. L'abbattitore possiede un sistema di doppio lavaggio: l'acqua di lavaggio può essere smaltita nella rete fognaria. Dalla macchina esce aria saturata di vapore, ad una temperatura di circa 50 gradi, priva di particolato carbonioso ed impurità sospese (95% di abbattimento). Gli odori vengono abbattuti del 60-70%.

*Our water filter is used to remove soot and other impurities from the exhaust fumes created by wood's combustion inside the oven. It can be installed whenever it is necessary to remove non toxic waste from the fumes before releasing them in the air thorough the flue.*

*Our filter use water to wash fumes in a 2-step process. The final product releasing from the machine will be steam filled air, at a 50°C temperature, cleaned by most (95%) of its original wastes. Smell will also be reduced by 60-70%*

Ingombro esterno 940 x 670 650 mm  
*External dimensions*

Peso (vuoto e operativo) 50Kg - 125Kg  
*Weight (empty and operating)*

Allaccio canna fumaria 250mm  
*Chimney Connections*

Alimentazione nominale 220÷240 VAC @ 50/60 Hz 3A  
*Nominal power supply*

### IMBALLO PACKING

Bancale HT ISPM15 scatolato in cartone con coperchio ISPM15  
*HT ISPM15 pallet with cardboard box and ISPM15 cover*

**2000x2000mm**  
**H 1600mm**



### DECORAZIONI DISPONIBILI AVAILABLE DECORATIONS

Mattoni - mattonelle - palladiane - mosaici  
*Bricks - tiles - marble - mosaic*



### ULTERIORI PERSONALIZZAZIONI FURTHER CUSTOMIZATION

Su richiesta  
*Upon request*

