

# FORNO STATICO / 1 BOCCA

# NAPOLI

RIF. COD. N



**M.A.M. s.r.l.**  
Via C. Angiolieri, 28-34  
41123 Modena (Italy)  
Tel. +39 059 330219  
mam@mamforni.it  
P. IVA 02170610360



[www.mamforni.it](http://www.mamforni.it)

## CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	UM	Ø 120
Altezza piano di cottura	cm	105/120
Larghezza bocca	cm	54/68
Peso totale (finitura standard)	Kg	1100
Capienza pizze	n.	7 - 8

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm.

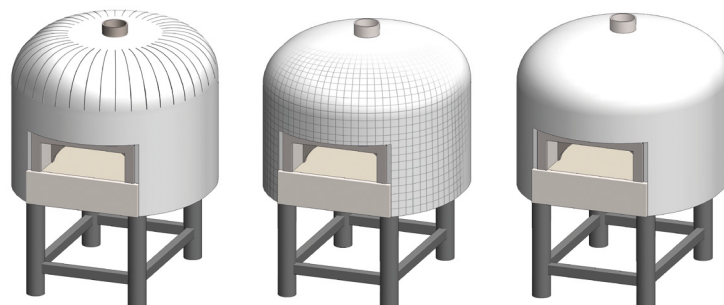
DIMENSIONI	UM	Ø 120
A - PROFONDITÀ	cm	180
B - LARGHEZZA	cm	160
C - ALTEZZA	cm	200 - 220
D	cm	105 - 120
F	cm	109
G	cm	105

## DATI LEGNA

Distanza Minima del materiale combustibile	Contacto
Emissione di CO prodotta in combustione	0,48 %
Temperatura del fumo di combustione	305° C
Uscita termica utile (riscaldamento)	11,5 Kw
Efficienza dell'energia	66,7 %
Tipo di combustibile	Legno in pezzi
CO (mg/Nm³)	5848
Polveri (mg/Nm³)	248

MADE IN ITALY 05

Forno a legna prefabbricato  
1935/2004 - 2001/95/CE



SPICCHIO

MOSAICO

BASE

