

FORNO DE LASTRO

Roma

Feito
bem
feito



Alimentação:



Gás

Acabamentos:



Inox

- Forno a gás GLP baixa pressão;
- Laterais, frente e teto externos em aço inoxidável;
- Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
- Queimadores com sistema de gaveta, em aço tubular, com regulador de entrada de ar para uma chama perfeita;
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior;
- Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente;
- Acompanha uma grelha reforçada por câmara;
- Cavalete reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
- Revestimento interno em aço galvanizado;
- Câmara com três trilhos de apoio para regulagem de altura das grelhas;
- Isolamento em lã de rocha;
- Abertura total do vidro;
- Termômetro na lateral do forno;
- Equipamento para uso industrial e profissional.

Forno



FIRI60
FIRI80
FIRI90
FIRI110



PRODUTO

Dimensões (mm)

A - 1250
FIRI60 L - 570 | P - 650
FIRI80 L - 640 | P - 840
FIRI90 L - 920 | P - 650
FIRI110 L - 1120 | P - 975 | A - 1270



EMBALAGEM

Dimensões (mm)

FIRI60 A - 670
L - 750 | P - 700
FIRI80 A - 580
L - 910 | P - 740
FIRI90 A - 680
L - 760 | P - 1070
FIRI110 A - 700
L - 1290 | P - 1290

L - Largura | P - Profundidade | A - Altura

MODELO	Capacidade	Consumo kcal/h	Potência Calorífica (kcal/h)	Consumo de gás Máximo por câmara kg/h - GLP	Potência Calorífica (kcal/h)	Nº de pedras refratárias
FIRI60	2,8	0,575	9.063	0,795	9.063	4
FIRI80	2,8	9.063	9.063	0,795	9.063	2
FIRI90	2,8	10.910	9.063	0,795	9.063	2
FIRI110	2,8	10.910	9.063	0,795	9.063	1