

FORNO DE LASTRO *Roma*

Feito
bem
feito



Alimentação:



Gás

Acabamentos:



Inox

- Forno a gás GLP baixa;
- Laterais, frente e teto externas 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

FIRIV80
FIRIV90
FIRIV110



PRODUTO

Dimensões (mm)

FIRIV80
L - 640 | P - 840 | A - 1485

FIRIV90
L - 920 | P - 920 | A - 1488

FIRIV110
L - 1120 | P - 1120 | A - 1440



EMBALAGEM

Dimensões (mm)

FIRIV80
L - 730 | P - 690 | A - 700

FIRIV90
L - 770 | P - 1170 | A - 700

FIRIV110
L - 1100 | P - 1350 | A - 720



PESO LÍQUIDO

L - | P -

FIRIV110 -



PESO BRUTO

L - | P -

FIRIV110 -

L - Largura | P - Profundidade | A - Altura

MODELO	Consumo de gás Máximo em GLP (kg/h)	Potência Calorífica (kcal/h)	Pressão de gás (kPa)	Capacidade L
FIRIV80	1,035	9.063	-	118
FIRIV90	1,197	10.910	-	162
FIRIV110	1,643	15.994	-	308