



MFRO100G

Scheda tecnica
Technical sheet

Manna Forni®

Neapolitan Handmade Oven
NAPOLI

Caratteristiche tecniche / Technical details

Consumo legna
Wood consumption 6 kg/h - 13,22 lbs/h

Consumo gas
Gas consumption 0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO

Temperatura esercizio consigliata
Recommended operating temperature 400/500°C
752-932°F

Diametro canna fumaria
Flue diameter Ø 250 mm
9,84 in

Potenza termica nominale
Heat capacity 25000 Kcal - 29 kW

Potenza termica max
Max Heat capacity 29000 Kcal - 34 kW

Temperatura fumi
Smoke temperature 200°C in uscita
200°C Exhaust

Flusso fumi
Smoke volumetric rate flow 800 Mc/h (all'accensione)
650 Mc/h (a pieno regime)

Espulsione fumi
Smoke expulsion Tiraggio naturale
Natural draft

Inverter 1,5 KW

Quadro di sicurezza
Security framework

Potenzimetro variatore di velocità - selettore 2 velocità
Speed potentiometer - 2 speed selector

Pulsante emergenza

Emergency button

Quadro di comando Display 7"
7" Display control panel

Alimentazione
Power supply 220V - Monofase / Single-phase

IT

- Cupola e cappa esterna in mattoni sagomati a mano
- Rivestimento esterno personalizzabile a richiesta
- Stand di supporto in ferro rinforzato removibile
- Piano cottura in cotto refrattario di Casapulla (CE)
- Corona in mattoni refrattari di Casapulla (CE)
- Isolamento in argilla espansa e fibra di ceramica
- Davanzale in pietra lavica da 3 cm
- Disponibile a gas o a legna

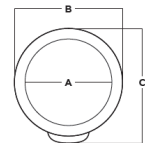
*Peso stimato, ogni forno potrebbe avere una tolleranza del + - 10%



MODEL Modello	FUEL Alimentazion	CODE Codice prodotto
MFRO100	GAS	MFRO100G

PIZZA CAPACITY Numero di pizze	SIZES		
	A	B	C
6 - 7	100 cm 39,37 in	150 cm 59,06 in	170 cm 66,93 in

HEIGHT Altezza	WEIGHT Peso
200 cm 78,74 in	2000 kg 4409,24 lbs*



EN

- Dome and external hood in hand-shaped bricks.
- Oven foot made of Casapulla's "cotto" refractory bricks.
- External coating customizable on demand.
- Removable supporting stand in reinforced iron.
- Casapulla's frebricks crown.
- Insulation of expanded clay and ceramic fiber.
- 3 cm (1,18 in) lava stone landing.
- Available in wood or gas-fired options
- *Estimated weight, each oven could have a tolerance of + - 10%.