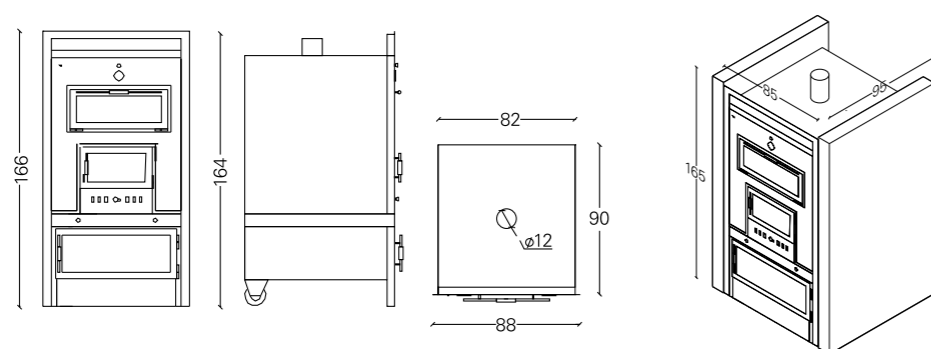


# CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES



Rispettando le misure sopra riportate dopo aver inserito il forno all'interno del vano incasso rimarrà un'intercapedine di 1,5 cm sui laterali e di 5 cm sul retro, (Importante: la distanza di 5 cm dal muro posteriore consentirà nei forni ventilati il raffreddamento del motorino della ventola).  
Il forno va installato in modo che possa essere successivamente spostato con semplicità per eventuali interventi di manutenzione. Per facilitare l'operazione di estrazione è consigliabile collegare il forno alla canna fumaria con un elemento telescopico.  
Bisogna predisporre, nel vano, una presa di corrente.

Vano incasso 85x95x165 cm (LxPxH)

## SISTEMA COMFORT AIR

(a richiesta sulle linee Fuego e Fuego Inox)

### Dotazione

n.1 elettroventilatore centrifugo  
300 m³/h 70 W (area riscaldabile 80 m²)  
n. 2 uscite Ø 8 cm

### Optional

Cappa aspirazione vapori predisposta con 2 griglie di flusso  
Griglie di flusso e tubo flessibile in alluminio coibentato Ø 8 cm

Respecting the dimensions, after having inserted the oven in the prepared cavity, there should remain an interspace of 1,5 cm on the sides and 5 cm on the back, (this distance of 5 cm from the back wall is important, so that there is a possibility for the fan motor to cool down on the ventilated models).

The oven should be installed so that it easily can be moved, in order to perform possible maintenance. In order to make it easier to move the oven, we recommend that you connect the oven to the flue by using a telescopic element.

There have to be a power outlet where the oven is to be placed.

Cavity 85x95x165 cm (WxDxH)

## COMFORT AIR SYSTEM

(Optional on the models Fuego and Fuego Inox)

### Equipment

n.1 centrifugal electro fan  
300 m³/h 70 W (may heat up to 80 m²)  
n. 2 air openings of Ø 8 cm

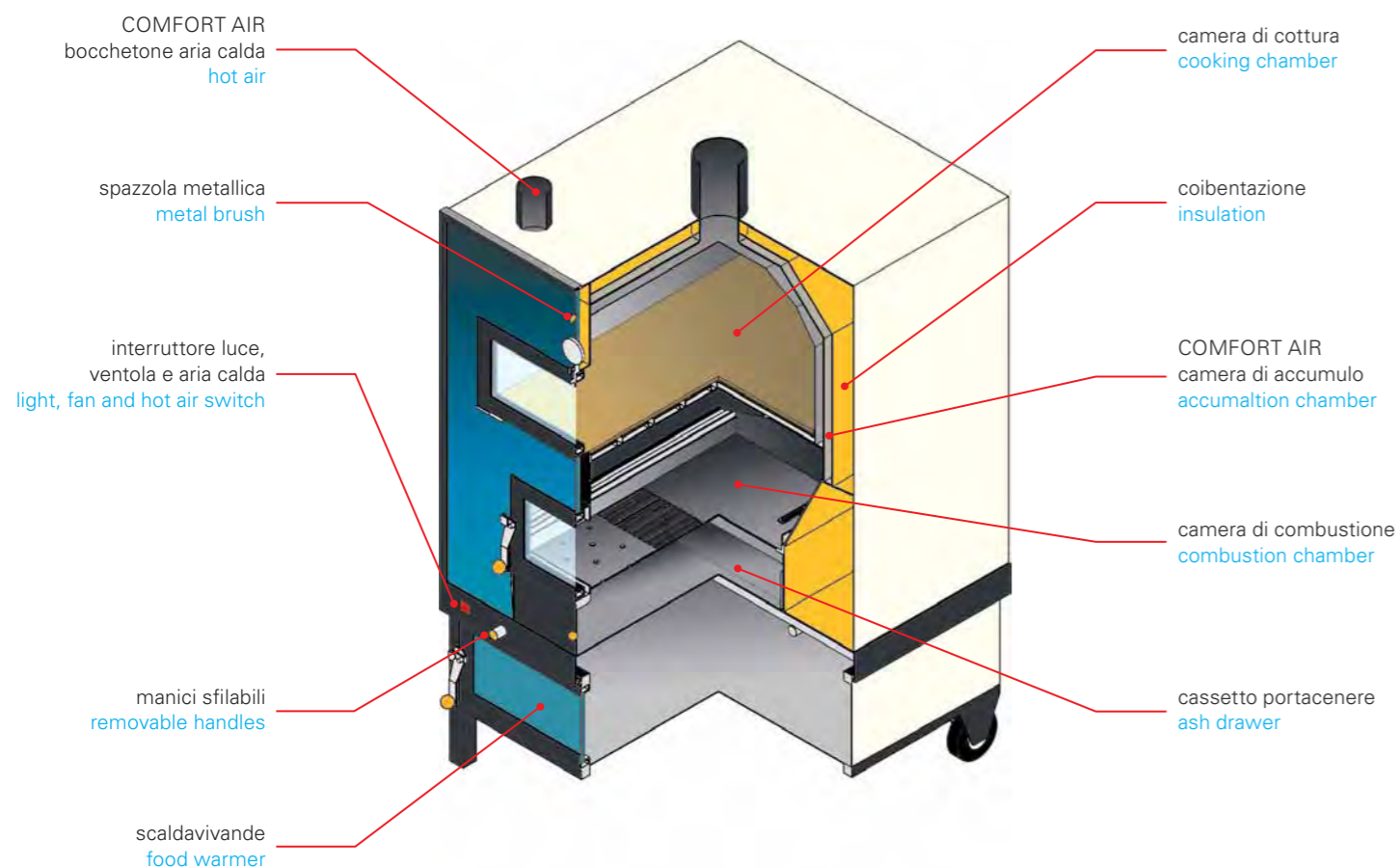
### Optional

Hood for aspiration of vapours with two spreading grids  
Spreading grids and flexible insulated aluminium tube of Ø 8 cm

- FUEGO INOX
- FUEGO
- FURNAS

COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE	● ● ●	Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C	● ● ●	4/6 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature	● ● ●	1/1,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE	● ● ●	Ø 120 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY	● ● ●	9,69 Kw / 8336 kcal/h
PESO (in relazione al rivestimento) WEIGHT (depending on the coating)	● ● ●	240/280 kg
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER	● ● ●	In acciaio decapato In pickled steel
CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER	● ●	In acciaio inox AISI 304 In stainless steel AISI 304
	●	In acciaio decapato In pickled steel
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA OVEN DIMENSIONS	● ● ●	54 x 75 cm
PIANI DI COTTURA COOKING LEVELS	● ● ●	2
CAPACITÀ CAPACITY	● ● ●	5 kg (cottura pane) 5 kg (bread baking)
STRUTTURA ESTERNA EXTERNAL STRUCTURE	●	In acciaio inox In stainless steel
	● ●	In acciaio verniciato In painted steel
COIBENTAZIONE INSULATION	● ● ●	In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS	●	In acciaio inox con vetro temperato In stainless steel with temperate glass
	● ●	In acciaio verniciato con vetro temperato In painted steel with temperate glass
MANIGLIERIA HANDLES	● ●	In acciaio inox spazzolato con inserto in legno e chiusura a scatto In brushed stainless steel with details in wood and snap closure
	●	In acciaio zincato con pomolo in legno e chiusura ad incastro Zinc covered with knob in wood embedded lock
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER	● ●	Su guide con presa d'aria regolabile Sliding drawer with adjustable air intake
	●	Ad incastro Mortising
RUOTE E MANICI SFILABILI WHEELS AND REMOVABLE HANDLES	● ● ●	2 (per lo spostamento) 2 (for moving the oven)
	●	Scorrevole su guide (optional su Fuego) Sliding on wheels (optional on Fuego)
SCALDAVIVANDE FOOD WARMER	● ●	Apertura a battente Leaf door opening
	● ● ●	Con lampada alogena 12 V With halogen lamp 12 V
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE OVEN	● ●	Ventola 12 V Airfan 12 V
CAPPA (OPTIONAL) HOOD (OPTIONAL)	● ●	Per aspirazione vapori Con bocchette per aria calda forzata For aspiration of vapours With openings for forced hot air

# SCHEMA TECNICO TECHNICAL SCHEME



Impianto elettrico a bassa tensione 12V  
Low tension electrical system 12V

## SPAZZOLA METALLICA

Facilita l'eliminazione di incrostazioni che possono depositarsi sulla volta del forno evitando eventuali ostruzioni.

## CAMERA DI COTTURA

È separata dalla camera di combustione da uno strato multiplo costituito da una base e doghe in acciaio, sabbia refrattaria e mattoni in cotto.

## SCALDAVIVANDE

Un comodo vano dove tenere in caldo le pietanze dopo la cottura o uno spazio dove riporre la legna o gli accessori del forno.

## MANICI SFILABILI

Consentono un pratico e facile spostamento del forno.

## METAL BRUSH

Helps you remove crusts that may deposit on the oven, and such avoid possible obstructions.

## COOKING CHAMBER

Is separated from the combustion chamber by a multiple layer consisting of a base and staves in steel, refractory sand and bricks.

## FOOD WARMER

A comfortable room for keeping the food warm after cooking it, or a place to put wood or the ovens accessories.

## REMOVABLE HANDLES

Makes it comfortable and easy to move the oven



- 1 Contaminuti a richiesta del cliente / Timer on the client's request
- 2 Spazzola metallica / Metal brush
- 3 Prese d'aria del cassetto portaceneri / Air openings of the ash drawer
- 4 Camera di cottura ventilata / Ventilated cooking chamber
- 5 Griglia in dotazione / Equipped grid
- 6 Cassetto scaldavivande scorrevole (optional su fuoco) / Food warmer sliding (optional on Fuego oven)

La esse elle si riserva di apportare ai propri prodotti ogni modifica estetica e tecnica che a suo insindacabile giudizio ritenga necessaria.  
The company esse elle reserves its right to modify its own products both aesthetically and technically.