

## HORNO MODULAR 110

Información General  
Para uso con Gas y/o Leña



**Estimado cliente: Es importante que deje un espacio de por lo menos 10 cms. alrededor del Horno para evitar la pérdida de calor por transmisión a muros y otros equipos y también para futuras reparaciones. Muchas gracias.**

Peso:	Kg.	800.
Altura:	cm.	162.
Ancho y Largo Interno:	cm.	88 x 66.
Ancho y Largo Externo:	cm.	120 x 120.
Base: Ancho	cm.	120.
Base: Largo	cm.	139.
Capacidad de pizzas:	Ø 32 cm.	2 a 3
<b>DATOS TÉCNICOS DEL QUEMADOR</b>		
Temperatura recomendada:	°C	250-350
Potencia Térmica:	Kcal/h	max 34.000
Potencia Térmica:	BTU	max 116.000
Presión de Gas LP:	kg/cm2	max 0.300
Presión de Gas Natural:	mbar	30
Consumo:	Nm3/h	min 2.33 - max 3.80
Salida de Gas:	NPT	1/2 Cuerda Exterior
Salida de la Chimenea Ø:	in.	6"
Temperatura de Salida:	°C	250
		25g/s (50 m2/Hr)
Presión de Salida:	Kilo/Pascal	12
		Co 0,11% (con 13% de Oxígeno)
NOTA: El Horno debe tener un ducto exclusivo. No puede estar conectado a otras campanas.		

