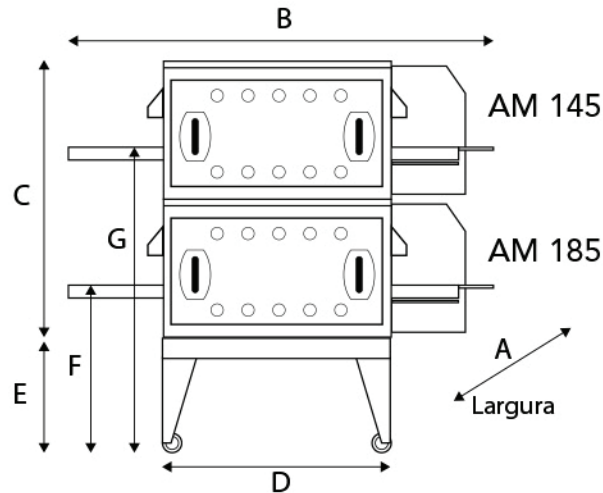


# DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS FORNOS PARA ASSAR PIZZA **PIETRO FORNOS**

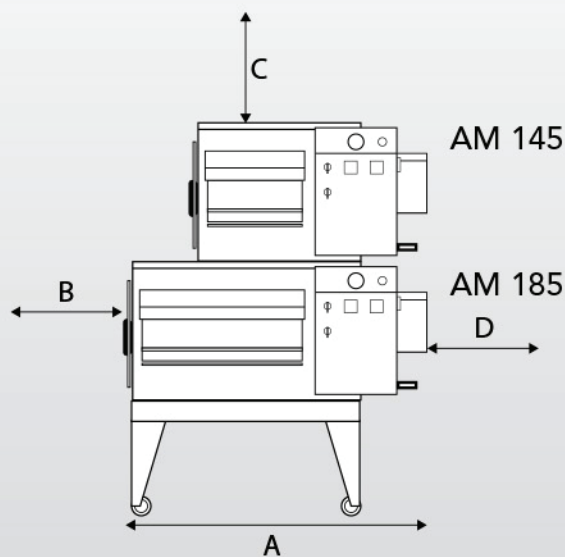
## MOD. AM 185 / AM 145 - SOBREPOSTOS

### VISTA LATERAL 002 FORNOS



A	B	C	D	E	F	G
1600 mm	2200 mm	1160 m	1020 mm	450 mm	760 mm	1350 mm
Modelo			Vel. Esteira	Larg. Esteira Malha/Moldura	Comp. Túnel	Temp. Máx.
<b>AM 145</b>			1 a 10 minutos	400 / 450 mm	1000 mm	350 °C
<b>AM 185</b>			1 a 10 minutos	800 / 840 mm	1000 mm	350 °C

### VISTA FRONTAL 002 FORNOS



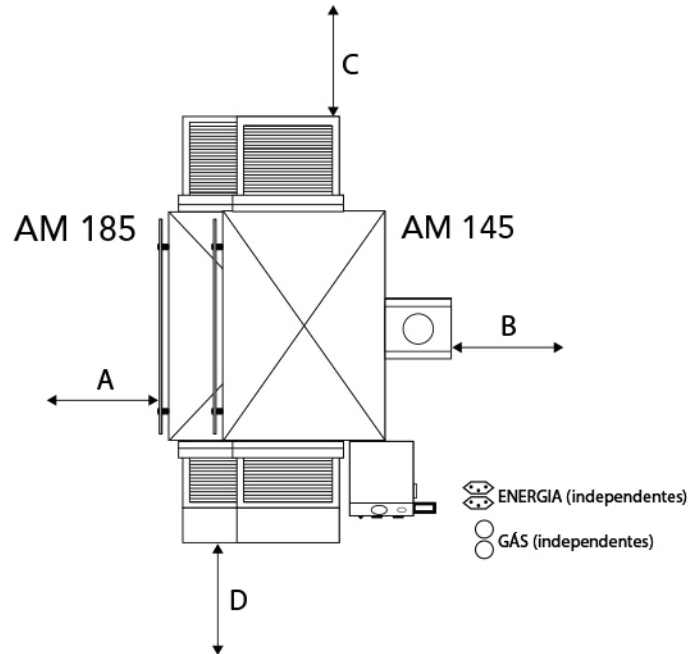
A	B	C	D
1600 mm	1000 mm	290 mm	20 mm

OBS: imagens meramente ilustrativas. Os equipamentos podem sofrer alterações sem aviso prévio.

DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
 FORNOS PARA ASSAR PIZZA  
**PIETRO FORNOS**

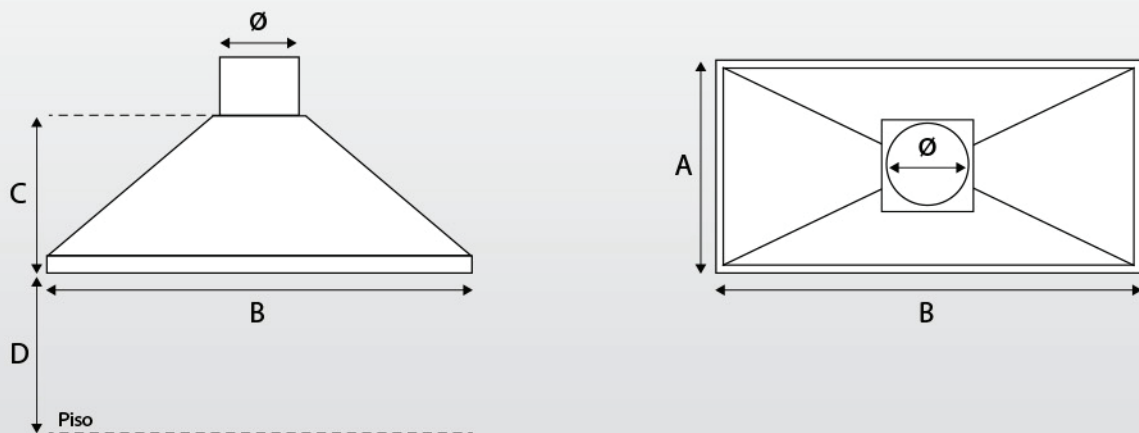
**MOD. AM 185 / AM 145 - SOBREPOSTOS**

VISTA SUPERIOR  
 002 FORNOS



A	B	C	D
1000 mm	20 mm	500 mm	500 mm

**COIFA PARA MOD. AM 185 / AM 145 - SOBREPOSTOS**



COIFA 002 FORNOS

A	B	C	D	Ø
2000 mm	2500 mm	1200 mm	1900 mm	Conf. projeto

OBS: imagens meramente ilustrativas. Os equipamentos podem sofrer alterações sem aviso prévio.