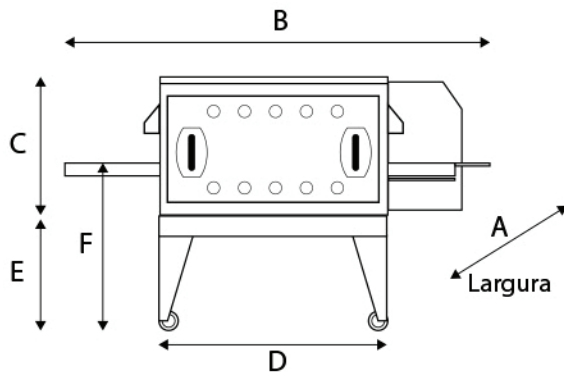


DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS FORNOS PARA ASSAR PIZZA **PIETRO FORNOS**

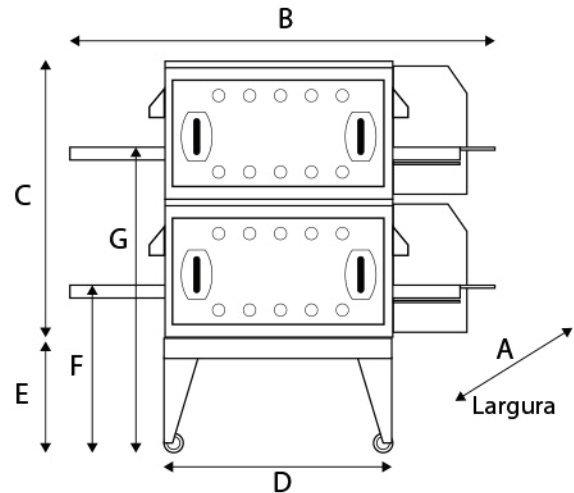
MOD. AM 45/1 - GÁS OU ELÉTRICO

**VISTA LATERAL
001 FORNO**



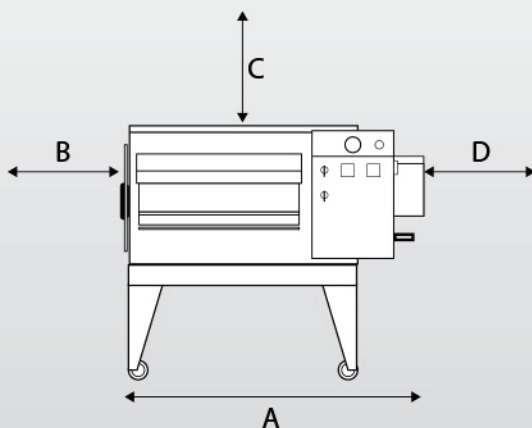
A	B	C	D	E
1120 mm	2000 mm	480 mm	1010 mm	600 mm
F	Vel. Esteira	Larg. Esteira Malha/Moldura	Comp. Túnel	Temp. Máx.
810 mm	1 a 10 min.	400 / 450 mm	1000 mm	350 °C

**VISTA LATERAL
002 FORNOS**



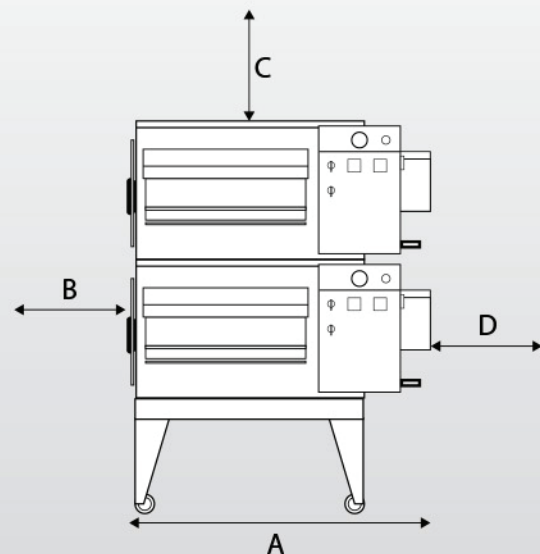
A	B	C	D	E	F
1120 mm	2000 mm	960 mm	1010 mm	600 mm	810 mm
G	Vel. Esteira	Larg. Esteira Malha/Moldura	Comp. Túnel	Temp. Máx.	
1280 mm	1 a 10 min.	400 / 450 mm	1000 mm	350 °C	

**VISTA FRONTAL
001 FORNO**



A	B	C	D
1120 mm	1000 mm	820 mm	20 mm

**VISTA FRONTAL
002 FORNOS**



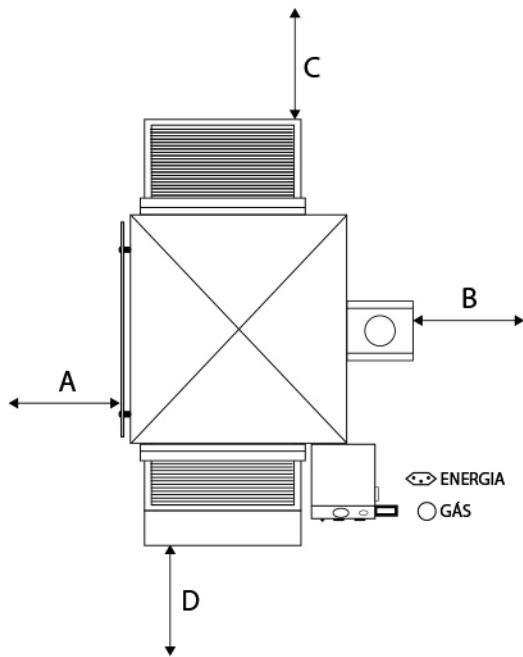
A	B	C	D
1120 mm	1000 mm	340 mm	20 mm

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

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

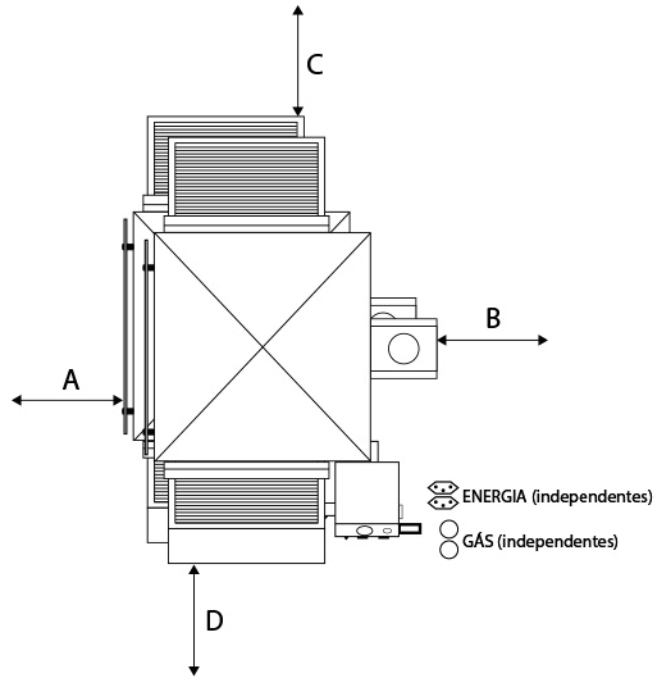
MOD. AM 45/1 - GÁS OU ELÉTRICO

VISTA SUPERIOR
001 FORNO



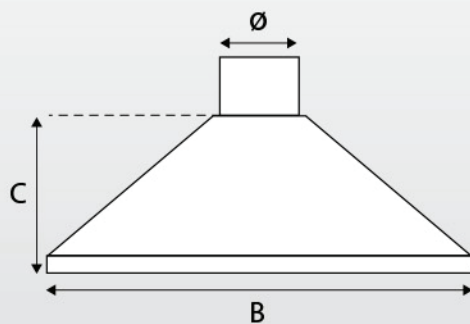
A	B	C	D
1000 mm	20 mm	500 mm	500 mm

VISTA SUPERIOR
002 FORNOS



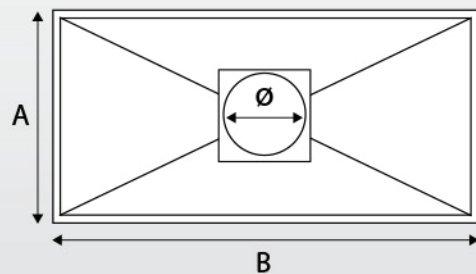
A	B	C	D
1000 mm	20 mm	500 mm	500 mm

COIFA PARA MOD. AM 45/1 - GÁS OU ELÉTRICO



COIFA 001 FORNO

A	B	C	Ø
1620 mm	2500 mm	1200 mm	Conf. projeto



COIFA 002 FORNOS

A	B	C	Ø
1620 mm	2500 mm	1200 mm	Conf. projeto

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