

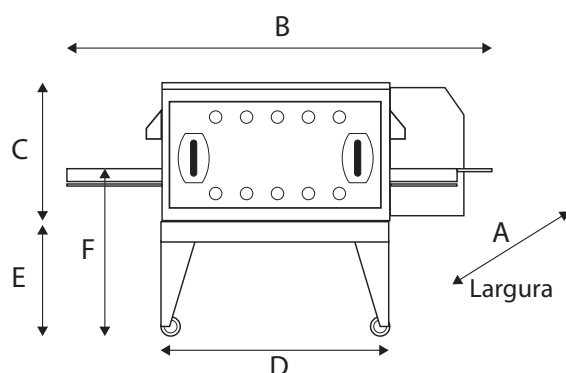
DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FORNOS PARA ASSAR PIZZA

PIETRO FORNOS

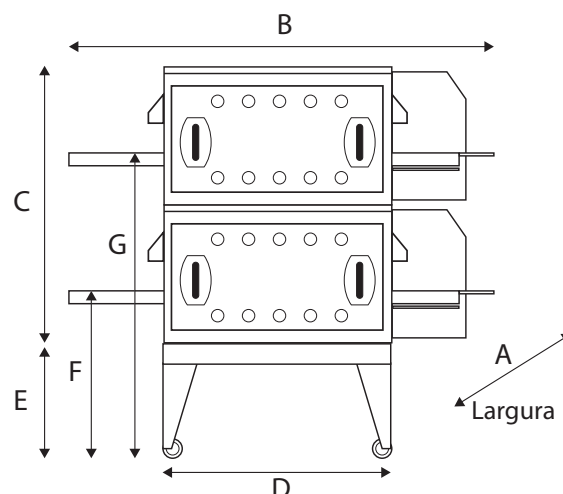
MOD. AM 45/1 - GÁS OU ELÉTRICO

VISTA LATERAL
001 FORNO



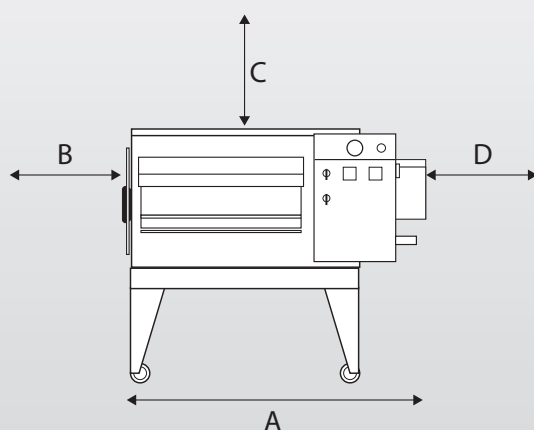
A	B	C	D	E
1270 mm	2000 mm	480 mm	1010 mm	600 mm
F	Vel. Esteira	Larg. Esteira Malha/Moldura	Comp. Túnel	Temp. Máx.
810 mm	1 a 10 min.	400 / 450 mm	1000 mm	350 °C

VISTA LATERAL
002 FORNOS



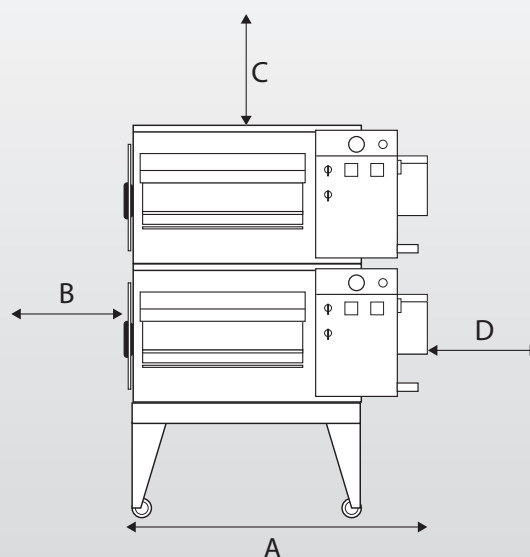
A	B	C	D	E	F
1270 mm	2000 mm	960 mm	1010 mm	600 mm	810 mm
G	Vel. Esteira	Larg. Esteira Malha/Moldura	Comp. Túnel	Temp. Máx.	
1280 mm	1 a 10 min.	400 / 450 mm	1000 mm	350 °C	

VISTA FRONTAL
001 FORNO



A	B	C	D
1270 mm	1000 mm	820 mm	20 mm

VISTA FRONTAL
002 FORNOS



A	B	C	D
1270 mm	1000 mm	340 mm	20 mm

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

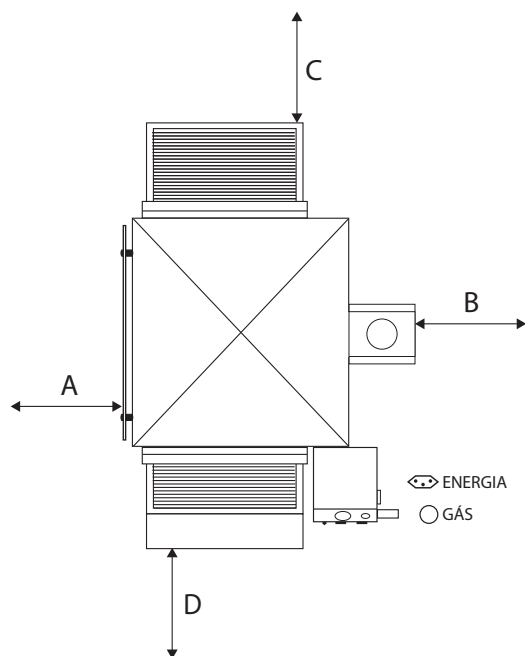
DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FORNOS PARA ASSAR PIZZA

PIETRO FORNOS

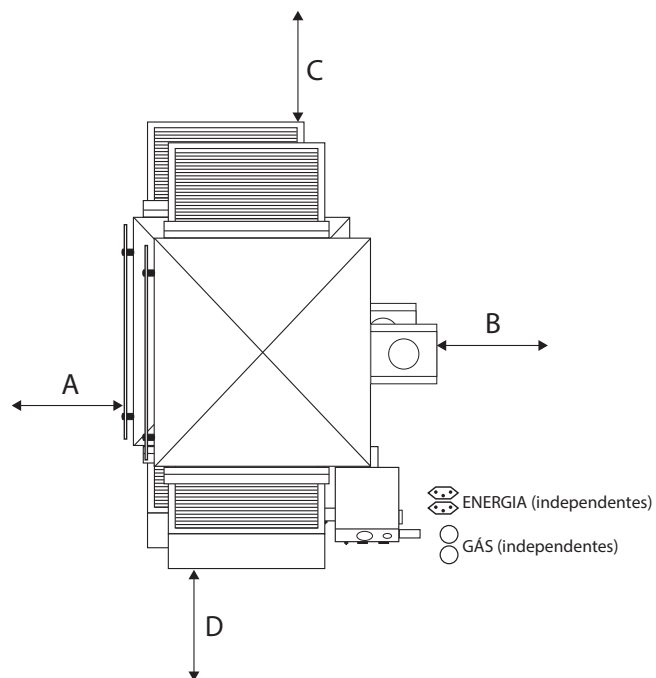
MOD. AM 45/1 - GÁS OU ELÉTRICO

VISTA SUPERIOR
001 FORNO



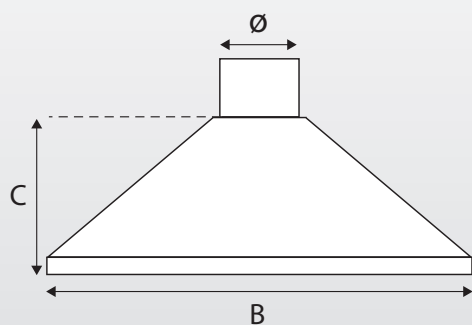
A	B	C	D
1000 mm	20 mm	500 mm	500 mm

VISTA SUPERIOR
002 FORNOS



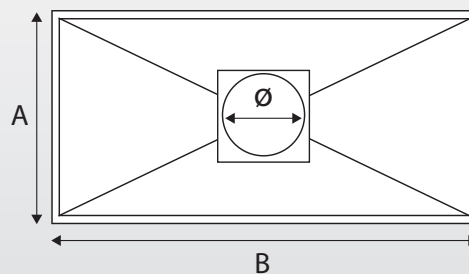
A	B	C	D
1000 mm	20 mm	500 mm	500 mm

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.