

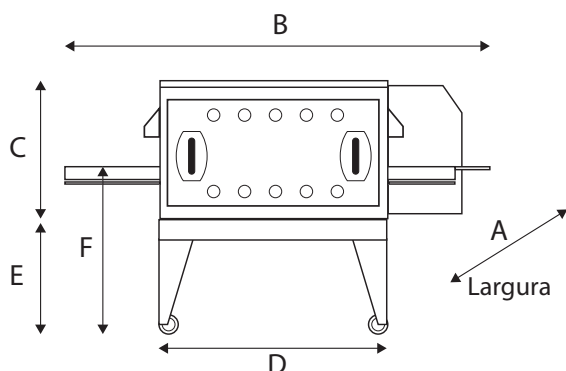
DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FORNOS PARA ASSAR PIZZA

PIETRO FORNOS

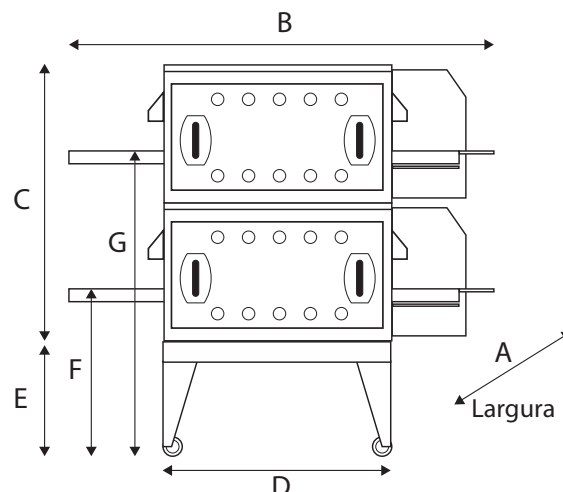
MOD. AM 85 1 GÁS

VISTA LATERAL
001 FORNO



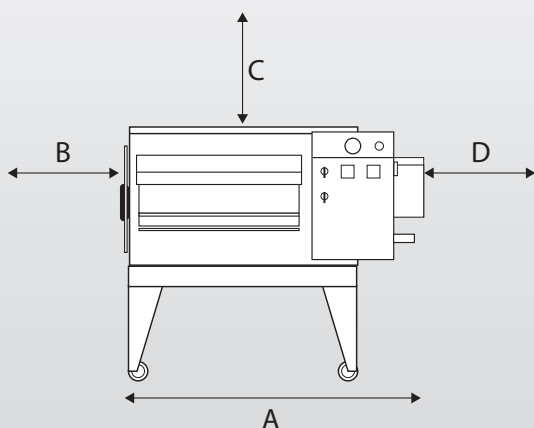
A	B	C	D	E
1600 mm	2155 mm	675 mm	1040 mm	650 mm
F	Vel. Esteira	Larg. Esteira Malha/Moldura	Comp. Túnel	Temp. Máx.
1000 mm	1 a 10 min.	800 / 840 mm	1000 mm	350 °C

VISTA LATERAL
002 FORNOS



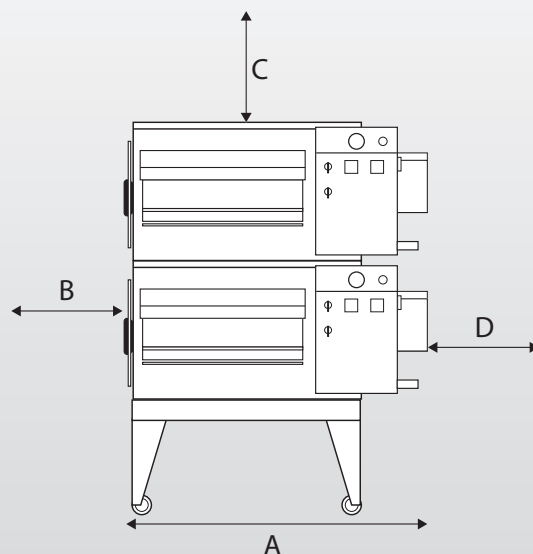
A	B	C	D	E	F
1600 mm	2155 mm	1350 mm	1040 mm	440 mm	760 mm
G	Vel. Esteira	Larg. Esteira Malha/Moldura	Comp. Túnel	Temp. Máx.	
1430 mm	1 a 10 min.	800 / 840 mm	1000 mm	350 °C	

VISTA FRONTAL
001 FORNO



A	B	C	D
1600 mm	1000 mm	545 mm	20 mm

VISTA FRONTAL
002 FORNOS



A	B	C	D
1600 mm	1000 mm	110 mm	20 mm

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

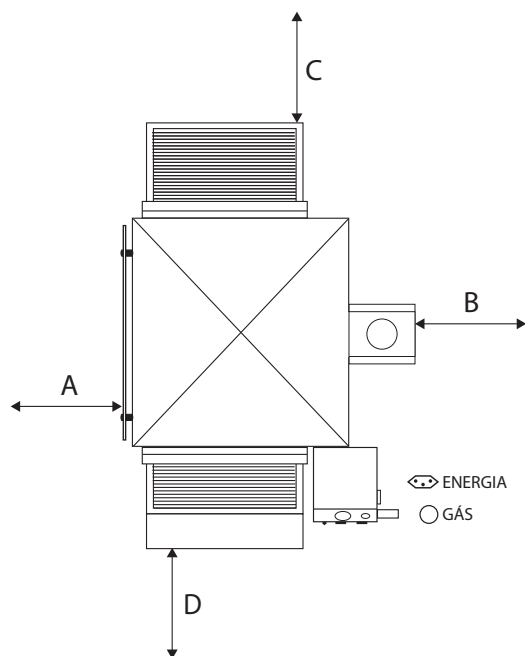
DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FORNOS PARA ASSAR PIZZA

PIETRO FORNOS

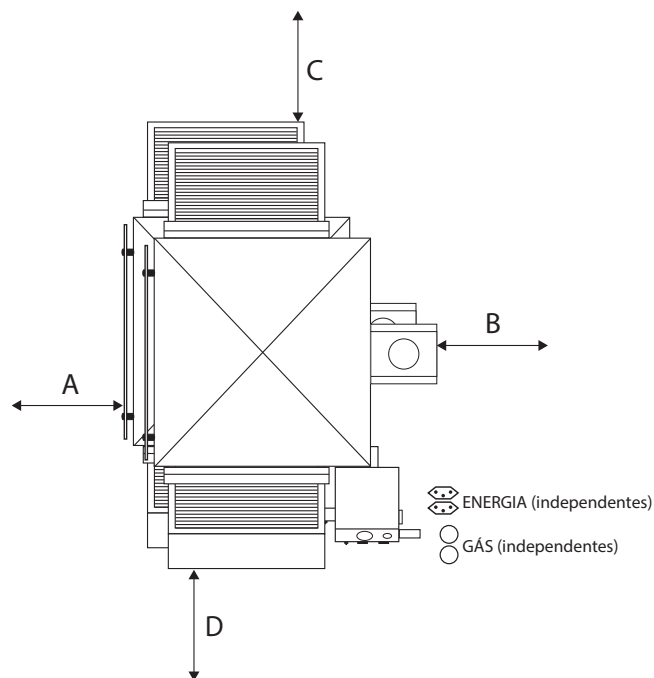
MOD. AM 85 1 GÁS

VISTA SUPERIOR
001 FORNO



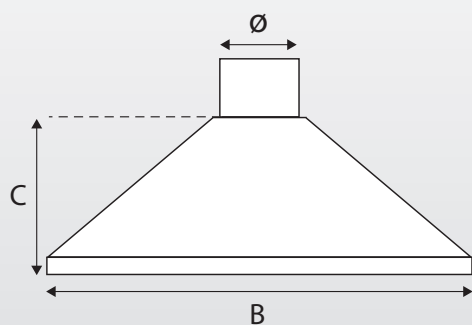
A	B	C	D
1000 mm	20 mm	500 mm	500 mm

VISTA SUPERIOR
002 FORNOS



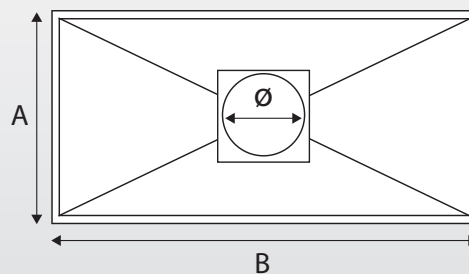
A	B	C	D
1000 mm	20 mm	500 mm	500 mm

COIFA PARA MOD. AM 85 1 GÁS



COIFA 001 FORNO

A	B	C	Ø
2100 mm	2655 mm	1200 mm	Conf. projeto



COIFA 002 FORNOS

A	B	C	Ø
2100 mm	2655 mm	1200 mm	Conf. projeto

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

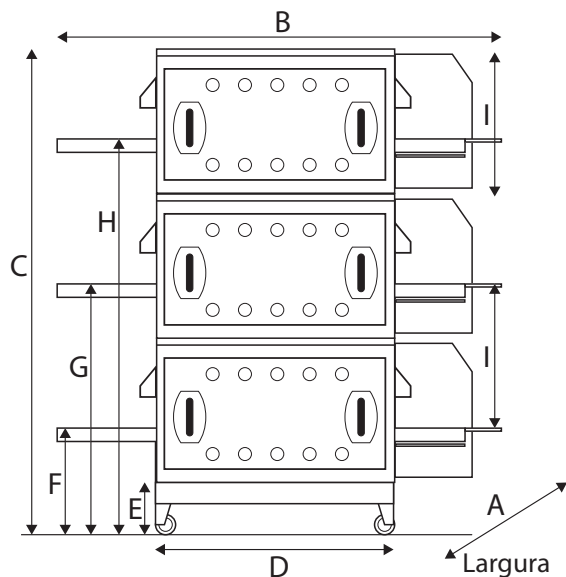
DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FORNOS PARA ASSAR PIZZA

PIETRO FORNOS

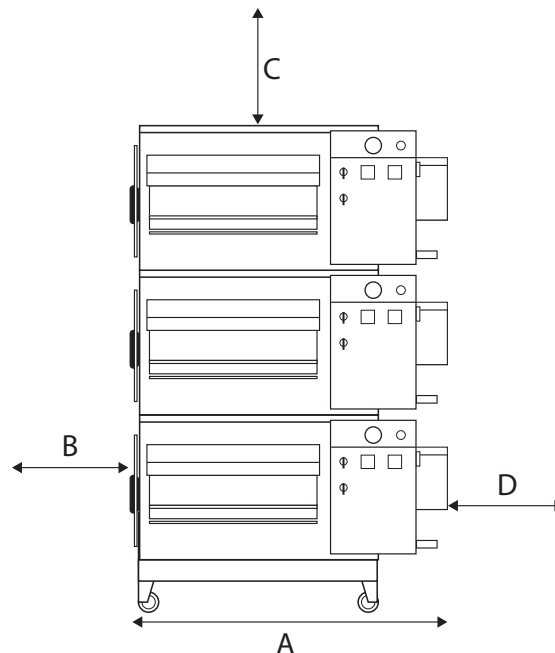
MOD. AM 85 1 GÁS

VISTA LATERAL
003 FORNOS



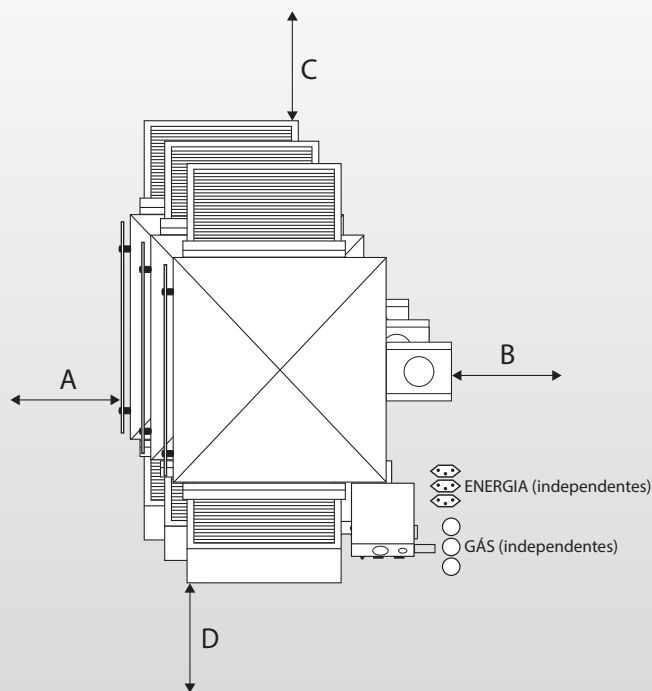
A	B	C	D	
1600 mm	2155 mm	2255 mm	1040 mm	
E	F	G	H	I
230mm	550 mm	1225mm	1900mm	675mm
Vel. Esteira	Larg. Esteira Malha/Moldura	Comp. Túnel	Temp. Máx.	
1 a 10 min.	800 / 840 mm	1000 mm	350 °C	

VISTA FRONTAL
003 FORNOS



A	B	C	D
1600 mm	1000 mm	110 mm	20 mm

VISTA SUPERIOR
003 FORNOS



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

COIFA PARA MOD. AM 85 1 GÁS

COIFA 003 FORNOS
(Conforme projeto)

Pietro[®]
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

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