

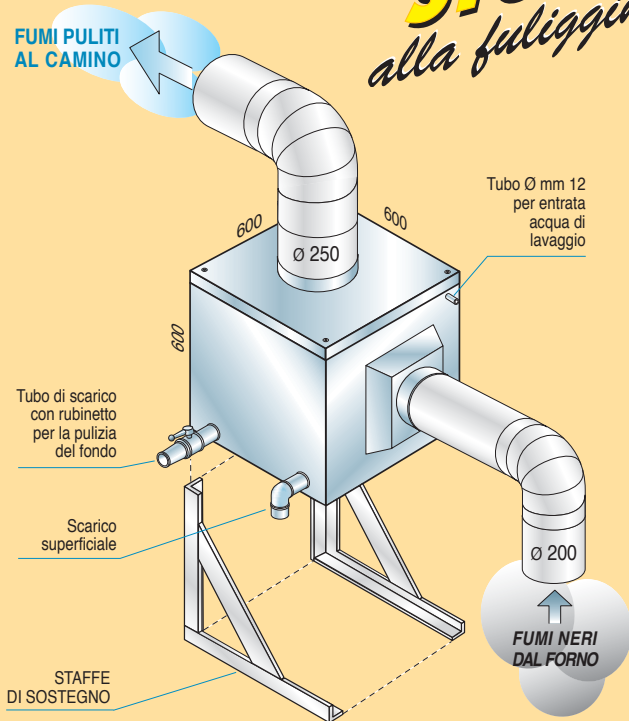
5 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE



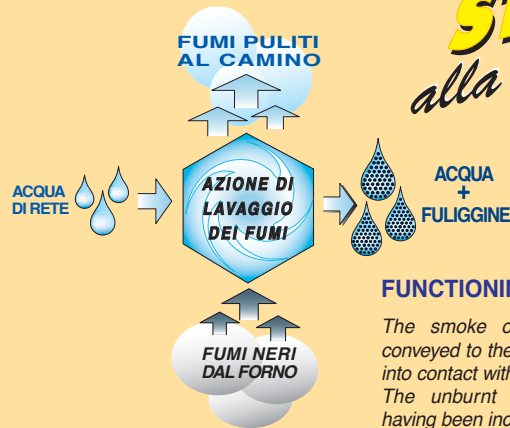
- 1** FACILITA' DI INSTALLAZIONE
(SONO SUFFICIENTI DUE STAFFE)
- 2** LUNGA DURATA NEL TEMPO
PERCHE' E' REALIZZATO
IN ACCIAIO INOX SPESSORE 2 mm
- 3** LIMITATO CONSUMO DI ACQUA
NE BASTANO 80 LITRI OGNI ORA
- 4** RIDOTTISSIMA MANUTENZIONE
SEMPLICE E NON SPECIALISTICA
- 5** ASSENZA DI PARTI ELETTRICHE
O ORGANI IN MOVIMENTO

ABBATTITORI DI FULIGGINE PRODOTTI DAI FORNI A LEGNA, IDEALI PER PIZZERIE

STOP
alla fuliggine



ABBATTITORE DI FULIGGINE



STOP
alla fuliggine

FUNCTIONING

The smoke of the wood ovens is conveyed to the cleaner, where it comes into contact with the nebulized water. The unburnt particles, their weight having been increased by the absorption of the solution, drop to the lower collecting hopper. Then they are expelled in the unloading pipes whereas the purified air is conveyed to the upper part and then to the chimney.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

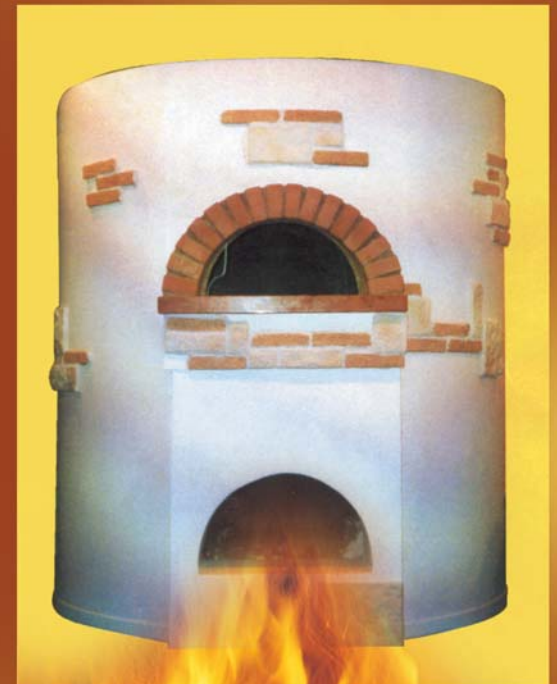
Il fumo del forno viene convogliato al depuratore, dove viene a contatto con l'acqua nebulizzata. Le particelle di incombusto, essendo appesantite dall'assorbimento del liquido, precipitano sul fondo dell'abbattitore e vengono espulse dalla tubazione di scarico mentre l'aria depurata viene convogliata nella parte superiore e quindi al camino.



EURO FORNI s.a.s. Via Pacinotti 6 - 30033 NOALE (VE)
Tel. 041 5745921 - Fax 041 5748245 - cell. 335 5634012
euroforni@virgilio.it



FORNI A LEGNA PER PIZZERIE ABBATTITORI DI FULIGGINE



NOALE (VENEZIA)
Via Pacinotti 6



Piano cottura	Ingombro esterno
Ø 120 cm	Ø 160 cm h = 195 cm
Ø 140 cm	Ø 180 cm h = 195 cm
140 x 160 cm	180 x 205 h = 195 cm
140 x 180 cm	180 x 215 h = 195 cm



MATERIALI DI ASSEMBLAGGIO DEI FORNI A LEGNA O A GAS, PROFESSIONALI:

- cavalletto portante in tubolare di ferro verniciato
- vasca di sostegno in ferro e lamiera acciaiata verniciata
- isolamento della base con 15 cm di tavelloni isolanti in materiale termoriflettente
- piano cottura di 8 cm di spessore ottenuto con calcestruzzo vibrato
- componenti e spicchi calotta dello spessore di 8/10 cm ottenuti con lo stesso calcestruzzo refrattario
- fogli di centimatura per contenimento materiali di coibentazione cupola in lamiera preverniciata a fuoco
- cappa raccordo fumi in ferro acciaiato
- isolamento della calotta in fibroceramica e vermicolite fino a riempimento cupola
- porta chiusura bocca del forno in acciaio inox



*L'esperienza decennale nella costruzione di forni per pizza fatti a mano, le tecniche ed i materiali innovativi ad alta tenuta termica, l'alta professionalità dei nostri tecnici, la ricerca ed installatori di grande capacità, ci permettono di presentarvi il forno prefabbricato della **EURO FORNI**, un prodotto particolarmente all'avanguardia a livello mondiale. Facilità di installazione, grande resa termica con la conseguenza di ridotti costi di gestione.*