



**Manna Forni®**  
Neapolitan Handmade Oven  
NAPOLI



APPROVATO

VERA  
PIZZA



Napoletona

APPROVED

# MFRO110G

Scheda tecnica  
Technical sheet

## Caratteristiche tecniche / Technical details

Consumo legna  
Wood consumption 6 kg/h - 13,22 lbs/h

Consumo gas  
Gas consumption 0,3 kg/h GPL - 0,5 mc/h METANO

Temperatura esercizio consigliata  
Recommended operating temperature 400/500°C  
752-932°F

Diametro canna fumaria  
Flue diameter Ø 250 mm  
9,84 in

Potenza termica nominale  
Heat capacity 25000 Kcal - 29 kW

Potenza termica max  
Max Heat capacity 29000 Kcal - 34 kW

Temperatura fumi  
Smoke temperature 200°C in uscita  
200°C Exhaust

Flusso fumi  
Smoke volumetric rate flow 800 Mc/h (all'accensione)  
650 Mc/h (a pieno regime)

800 Mc/h (on ignition)  
650 Mc/h (at full speed)

Espulsione fumi  
Smoke expulsion Tiraggio naturale  
Natural draft

Inverter 1,5 KW

Quadro di sicurezza  
Security framework

Potenzimetro variatore di velocità - selettore 2 velocità  
Speed potentiometer - 2 speed selector

Pulsante emergenza

Emergency button

Quadro di comando Display 7"  
7" Display control panel

Alimentazione  
Power supply 220V - Monofase / Single-phase

IT

- Cupola e cappa esterna in mattoni sagomati a mano
- Rivestimento esterno personalizzabile a richiesta
- Stand di supporto in ferro rinforzato removibile
- Piano cottura in cotto refrattario di Casapulla (CE)
- Corona in mattoni refrattari di Casapulla (CE)
- Isolamento in argilla espansa e fibra di ceramica
- Davanzale in pietra lavica da 3 cm
- Disponibile a gas o a legna

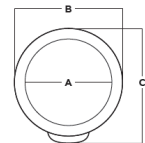
\*Peso stimato, ogni forno potrebbe avere una tolleranza del + - 10%



MODEL Modello	FUEL Alimentazion	CODE Codice prodotto
MFRO110	GAS	MFRO110G

PIZZA CAPACITY Numero di pizze	SIZES		
	A	B	C
7 - 8	110 cm 43,31 in	160 cm 62,99 in	180 cm 70,87 in

HEIGHT Altezza	WEIGHT Peso
200 cm 78,74 in	2200 kg 4850,17 lbs*



EN

- Dome and external hood in hand-shaped bricks.
- Oven foot made of Casapulla's "cotto" refractory bricks.
- External coating customizable on demand.
- Removable supporting stand in reinforced iron.
- Casapulla's frebricks crown.
- Insulation of expanded clay and ceramic fiber.
- 3 cm (1,18 in) lava stone landing.
- Available in wood or gas-fired options
- \*Estimated weight, each oven could have a tolerance of + - 10%.