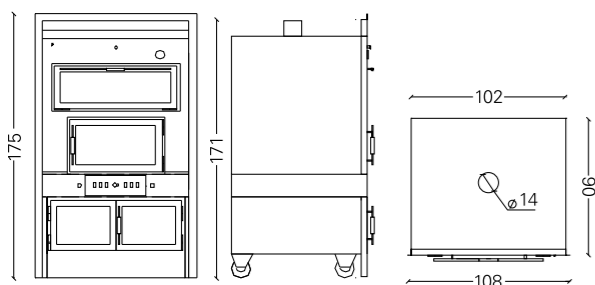


# MAX

Il più grande  
The biggest one



MAX con i suoi tre piani di cottura, permette di cucinare considerevoli quantità di cibo. È il forno ideale per ristoranti, agriturismi e grandi comunità. Il vano combustione realizzato in refrattario può essere utilizzato per le cotture alla "fiamma".

Vano incasso 105x95x173 cm (LxPxH)

A richiesta mod. per esterno e free standing

Nella foto:  
Incasso Max Fuego  
Riv. Listello Antico  
(GS02122)



MAX, with its three cooking levels, makes it possible to cook large quantities of food. This is the ideal oven for restaurants, farm tourism and larger communities. The combustion room made in refractory may be used for cooking "on the flames".

Cavity 105x95x173 cm (WxDxH)

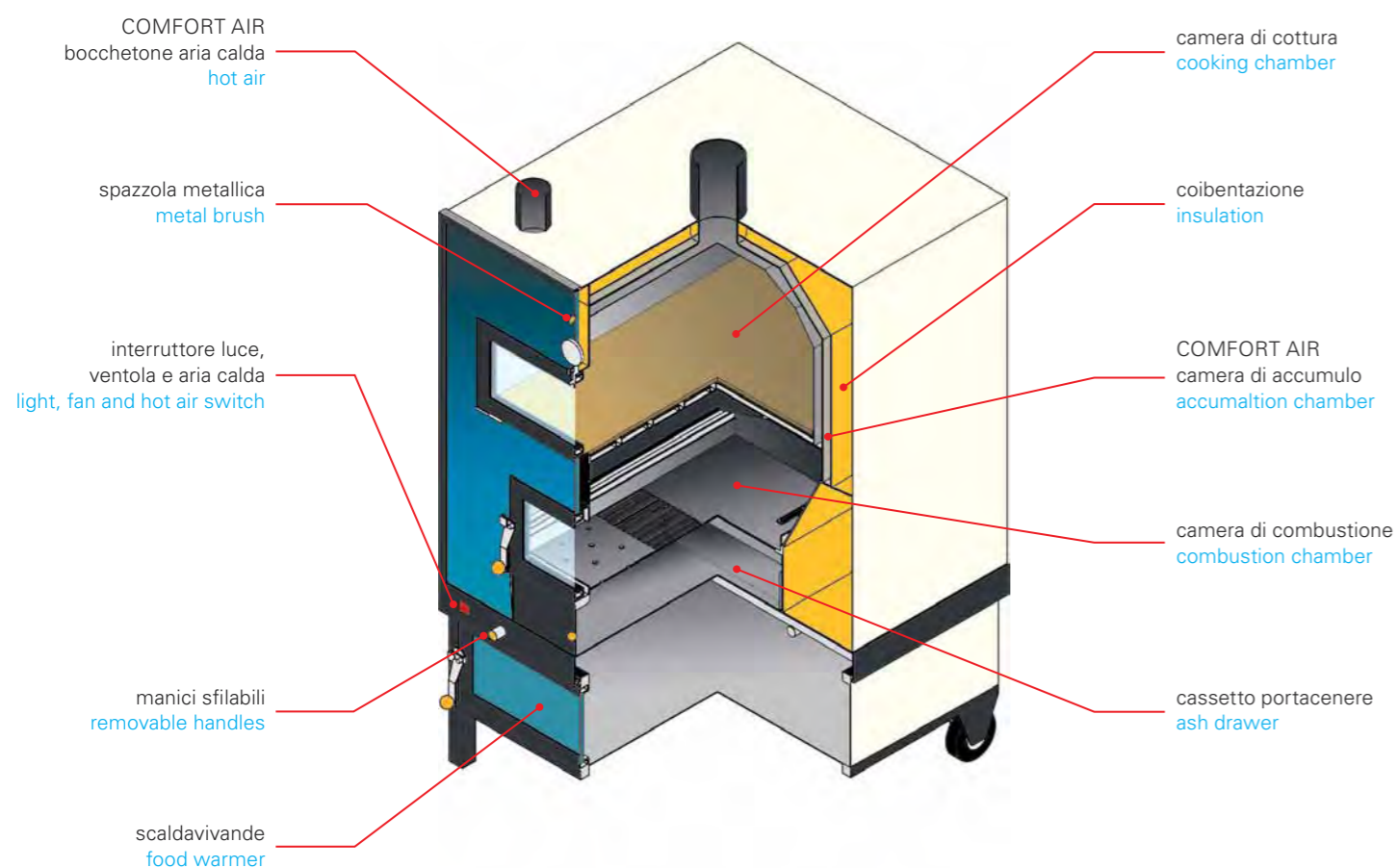
Outdoor and free standing models on request.

In the photo:  
Built in oven Max Fuego  
Covering: Listello Antico  
(GS02122)

- FUEGO INOX
- FUEGO
- FURNAS

COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE	● ● ●	Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C	● ● ●	6/8 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature	● ● ●	2/2,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE	● ● ●	diam. 140 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY	● ● ●	11,80 Kw / 10150 kcal/h
PESO (in relazione al rivestimento) WEIGHT (depending on the coating)	● ● ●	400/500 kg
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER	● ● ●	In mattoni refrattari
CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER	● ●	In acciaio inox AISI 304 In stainless steel AISI 304
	●	In acciaio decapato In pickled steel
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS	● ● ●	78 x 75 cm
PIANI DI COTTURA COOKING LEVELS	● ● ●	3
CAPACITÀ CAPACITY	● ● ●	8kg (cottura pane) 8kg (bread baking)
STRUTTURA ESTERNA EXTERNAL STRUCTURE	●	In acciaio inox In stainless steel
	● ●	In acciaio verniciato In painted steel
COIBENTAZIONE INSULATION	● ● ●	In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS	●	In acciaio inox con vetro temperato In stainless steel with temperate glass
	● ●	In acciaio verniciato con vetro temperato In painted steel with temperate glass
MANIGLIERIA HANDLES	● ●	In acciaio inox spazzolato con inserto in legno e chiusura a scatto In brushed stainless steel with details in wood with snap closure
	●	In acciaio zincato con pomolo in legno e chiusura ad incastro Zinc covered with knob in wood embedded lock
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER	● ●	Su guide con presa d'aria regolabile Sliding drawer with adjustable air intake
	●	Ad incastro Mortising
RUOTE E MANICI SFILABILI WHEELS AND REMOVABLE HANDLES	● ● ●	4 (per lo spostamento) 4 (for moving the oven)
SCALDAVIVANDE FOOD WARMER	● ● ●	Apertura a battente Leaf door opening
ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA ILLUMINATION OF THE COOKING CHAMBER	● ● ●	Con lampada alogena 12V With halogen lamp 12V
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE COOKING CHAMBER	● ●	Ventola 12V Airfan 12V

# SCHEMA TECNICO TECHNICAL SCHEME



Impianto elettrico a bassa tensione 12V  
Low tension electrical system 12V

## SPAZZOLA METALLICA

Facilita l'eliminazione di incrostazioni che possono depositarsi sulla volta del forno evitando eventuali ostruzioni.

## CAMERA DI COTTURA

È separata dalla camera di combustione da uno strato multiplo costituito da una base e doghe in acciaio, sabbia refrattaria e mattoni in cotto.

## SCALDAVIVANDE

Un comodo vano dove tenere in caldo le pietanze dopo la cottura o uno spazio dove riporre la legna o gli accessori del forno.

## MANICI SFILABILI

Consentono un pratico e facile spostamento del forno.

## METAL BRUSH

Helps you remove crusts that may deposit on the oven, and such avoid possible obstructions.

## COOKING CHAMBER

Is separated from the combustion chamber by a multiple layer consisting of a base and staves in steel, refractory sand and bricks.

## FOOD WARMER

A comfortable room for keeping the food warm after cooking it, or a place to put wood or the ovens accessories.

## REMOVABLE HANDLES

Makes it comfortable and easy to move the oven



- 1 Contaminuti a richiesta del cliente / Timer on the client's request
- 2 Spazzola metallica / Metal brush
- 3 Prese d'aria del cassetto portaceneri / Air openings of the ash drawer
- 4 Camera di cottura ventilata / Ventilated cooking chamber
- 5 Griglia in dotazione / Equipped grid
- 6 Cassetto scaldavivande scorrevole (optional su fuoco) / Food warmer sliding (optional on Fuego oven)

La esse elle si riserva di apportare ai propri prodotti ogni modifica estetica e tecnica che a suo insindacabile giudizio ritenga necessaria.  
The company esse elle reserves its right to modify its own products both aesthetically and technically.