

ALFA

DOLCE VITA

ALFA

SCHEDA TECNICA

forno a gas GPL
DOLCE VITA TOP

FXDOLC-GGRI-T

diamond
grey



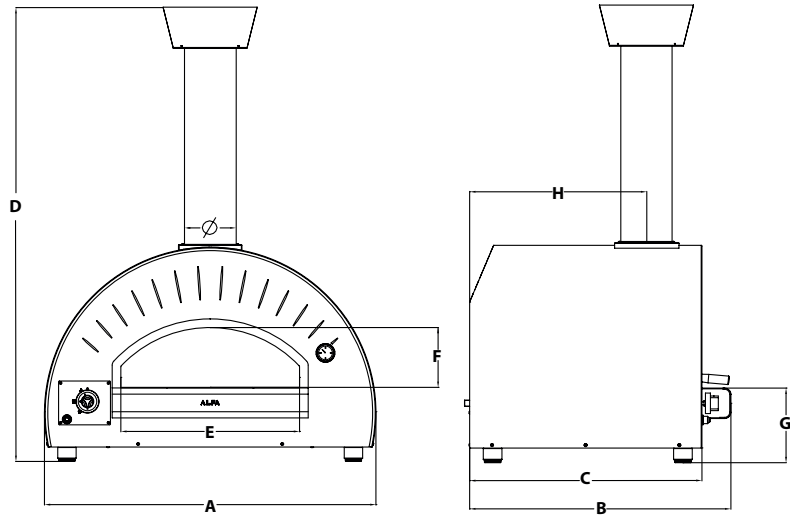
Materiali utilizzati: lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica
Tipo di refrattario: tavella silico-alluminoso
Combustibile raccomandato: gas GPL

Used material: iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Type of refractory: Alumina silicate bricks
Recommended fuel: LPG gas

Dettagli tecnici / Technical details

Peso <i>Weight</i>	142 kg 312 lbs	Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,48 m ² 5,16 ft ²	Combustibile raccomandato <i>Recommended fuel</i>	Gas GPL (G30 / G31) LPG gas (G30 / G31)
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	80 x 60 x 5,4 cm 31,5 x 23,6 x 2 in	Categoria gas <i>Gas category</i>	I3+ GPL
Minuti per scaldare <i>Heating time (min)</i>	15	Consumo massimo (G30/G31) <i>Maximum consumption (G30/G31)</i>	1,35 / 1,32 kg/h
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	4	Potenza nominale <i>Heat capacity</i>	24 kW - 20640 kCal/h 81891 BTU
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs	Funzionamento a G30 / G31 <i>G30 / G31 operation</i>	28..30 / 37 mbar 11 in WC

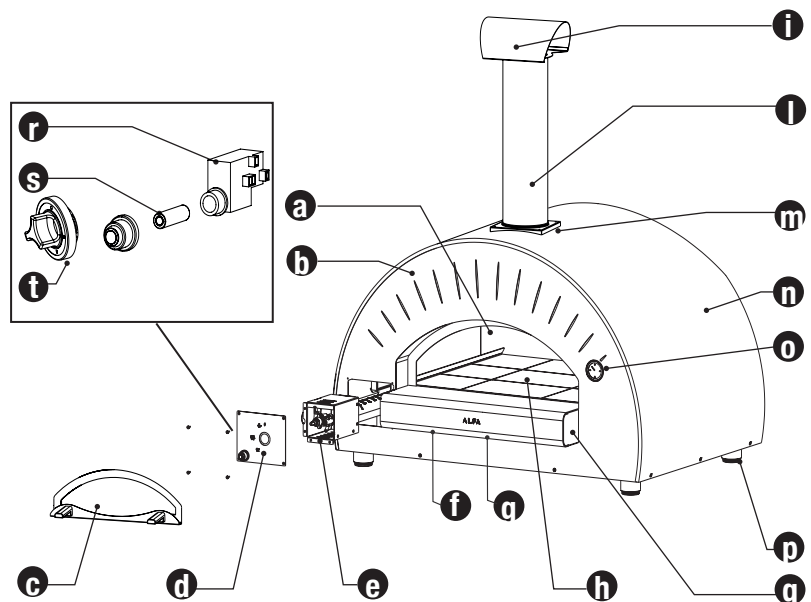
A	115,0 cm / 43,7 in
B	89,2 cm / 34,3 in
C	79,4 cm / 31,3 in
D	158,5 - 160,5 cm / 62,4 - 63,1 in
E	62 cm / 24,4 in
F	20,8 cm / 8,2 in
G	25,5 cm / 10 in
H	60,6 cm / 23,8 in
Φ	18 cm / 7 in



Lista componenti / Assembly part list

Componenti / Parts list

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCMB-01-032	1	Cupola camera forno
b	SSML-01-055	1	Archetto
c	SDGT-01-050	1	Sportello
d	SALI-03-0047	1	Carter gas
e	SALI-01-016	1	KIT GAS 24Kw
f		1	SIPOREX 790x600x100
g	SCMB-01-035	1	Vasca camera forno
h		1	Piano refrattario
i	SDGT-01-047	1	Comignolo
l	TI_180_750_SAT	1	Tubo inox 180 mm
m	SQUA-01-014	1	Flangia
n	SCRT-01-030	1	Carter
o	YT63-135	1	Termometro
p	D14PIED-M10X20	4	Piedini regolabili 50-60 mm
q	SSML-01-054	1	Davanzale
r	GENELP003IQ	1	Accenditore
s	411576	1	Batteria
t	MAN708X6.5	1	Manopola



ALFA

SCHEDA TECNICA
forno a gas metano
DOLCE VITA TOP

FXDOLC-MGRI-T

diamond
grey



Materiali utilizzati: lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica
Tipo di refrattario: tavella silico-alluminoso
Combustibile raccomandato: gas Metano

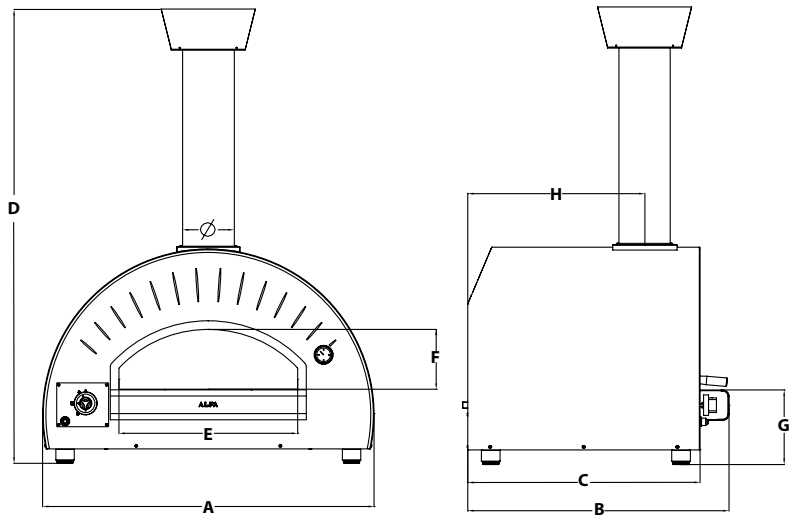
Used material: iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Type of refractory: Alumina silicate bricks
Recommended fuel: Natural gas (Methane)

Dettagli tecnici / Technical details

Peso <i>Weight</i>	142 kg 312 lbs	Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,48 m ² 5,16 ft ²	Combustibile raccomandato <i>Recommended fuel</i>	Gas metano (G20) Natural gas (G20)
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	80 x 60 x 5,4 cm 31,5 x 23,6 x 2 in	Categoria gas <i>Gas category</i>	I2H (Metano)
Minuti per scaldare <i>Heating time (min)</i>	15	Consumo massimo (G20) <i>Maximum consumption (G20)</i>	1,76 m ³ /h
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	4	Potenza nominale <i>Heat capacity</i>	18,5 kW
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs	Funzionamento a G20 <i>G20 operation</i>	20 mbar 4 in WC

Misure / Dimensions

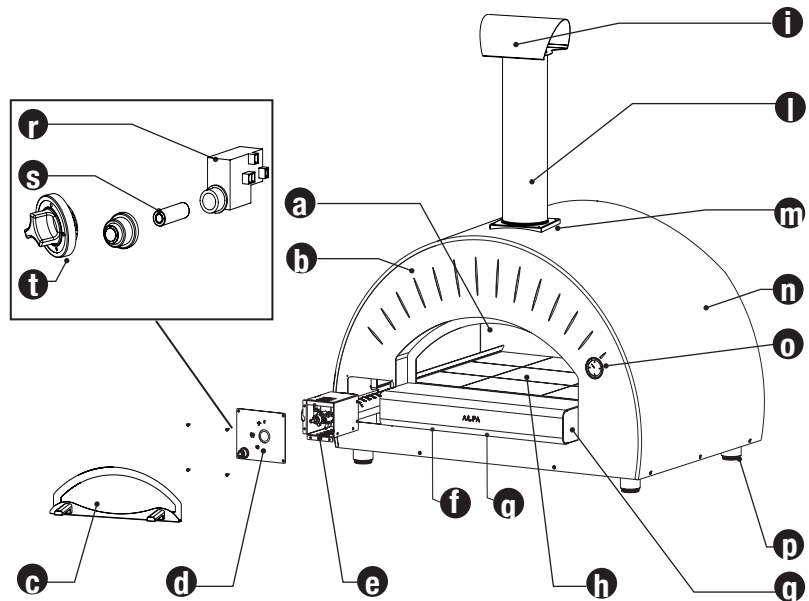
A	115,0 cm / 43,7 in
B	89,2 cm / 34,3 in
C	79,4 cm / 31,3 in
D	158,5 - 160,5 cm / 62,4 - 63,1 in
E	62 cm / 24,4 in
F	20,8 cm / 8,2 in
G	25,5 cm / 10 in
H	60,6 cm / 23,8 in
Φ	18 cm / 7 in



Lista componenti / Assembly part list

Componenti / Parts list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCMB-01-032	1 Cupola camera forno
b	SSML-01-055	1 Archetto
c	SDGT-01-050	1 Sportello
d	SALI-03-0047	1 Carter gas
e	SALI-01-016	1 KIT GAS 24Kw
f		1 SIPOREX 790x600x100
g	SCMB-01-035	1 Vasca camera forno
h		1 Piano refrattario
i	SDGT-01-047	1 Comignolo
l	TI_180_750_SAT	1 Tubo inox 180 mm
m	SQUA-01-014	1 Flangia
n	SCRT-01-030	1 Carter
o	YT63-135	1 Termometro
p	D14PIED-M10X20	4 Piedini regolabili 50-60 mm
q	SSML-01-054	1 Davanzale
r	GENELP003IQ	1 Accenditore
s	411576	1 Batteria
t	MAN708X6.5	1 Manopola



PULIZIA E SMONTAGGIO DEL BRUCIATORE

Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui della cottura. Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore.

Prima di procedere alla pulizia occorre estrarre il bruciatore dal forno eseguendo la seguente procedura:

1. Svitare la vite di fissaggio sul retro del forno(a).
2. Estrarre la manopola anteriore (b)
3. Togliere il carter di protezione (c) svitando le 4 viti.
4. Estrarre il bruciatore (d).

Per rimontare il bruciatore basta eseguire la procedura in senso inverso.

GAS BURNER DISASSEMBLY AND CLEANING

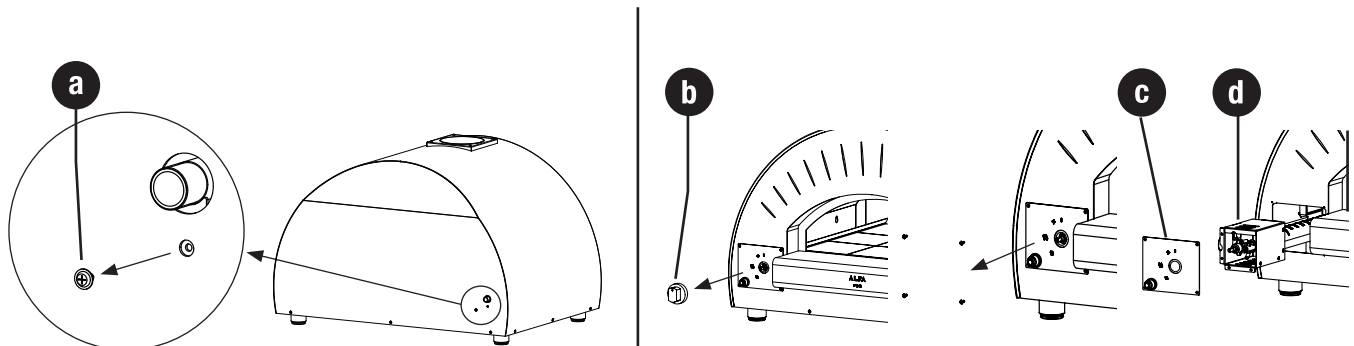
The gas burner should be cleaned periodically by carefully sucking up any cooking residues.

When cleaning valves and burners, be careful not to damage the burner.

Before cleaning is necessary to remove the burner from the oven by running the following procedure:

1. Unscrew the screw (a).
2. Remove the knob (b)
3. Unscrew the screw (b).
4. Remove the cover (c) by unscrewing the 4 screws.
5. Remove the gas burner (d).

To replace the burner just perform the procedure in reverse.



ES

PROCEDIMIENTO DE DESMONTAJE DEL QUEMADOR DE GAS

El quemador de gas debe estar limpio; aspire bien los restos de alimentos periódicamente.

Durante la limpieza de las válvulas y de los quemadores, preste atención a no dañar el quemador.

Antes de proceder con la limpieza hay que extraer el quemador del horno mediante el siguiente procedimiento:

1. Aflojar el tornillo (a).
2. Tire de la perilla de su frente (b).
3. Extraiga la tapa (c) desenroscando el 4 tornillos.
4. Extraiga el quemador (d)

Para volver a montar el quemador solo hay que realizar el procedimiento en sentido inverso.

FR

PROCÉDURE POUR ENLEVER DU BRÛLEUR À GAZ

Le brûleur à gaz doit être nettoyé en aspirant soigneusement et périodiquement les résidus de cuisson.

Pendant le nettoyage des vannes et des brûleurs, veillez à ne pas endommager le brûleur.

Avant de procéder au nettoyage, il faut extraire le brûleur du four en exécutant la procédure suivante:

1. Dévisser la vis (a).
2. Tirez sur le bouton avant (b).
3. Retirez le couvercle (c) en dévissant le 4 vis.
4. Retirer le brûleur (d) .

Pour remonter le brûleur, il suffit d'effectuer la procédure dans le sens inverse.

DE

VERFAHREN FÜR AUSBAU DER GASBRENNER

Der Gasbrenner muss regelmäßig gereinigt werden, indem die Reste des Backvorgangs abgesaugt werden.

Beim Reinigen der Ventile und Brenner darauf achten, den Brenner nicht zu beschädigen.

Vor der Reinigung muss man den Brenner vom Ofen bei Anwendung des folgenden Verfahren herausziehen:

1. Lösen Sie die Schraube (a).
2. Ziehen Sie den vorderen Knopf (b).
3. Entfernen Sie die Abdeckung (c) durch Herausdrehen der 4 Schrauben.
4. Zuletzt entfernen Sie den Brenner (d).

Um den Brenner wieder anzubauen, muss man einfach das Verfahren in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

ALFA REFRATTARI S.R.L.

via Osteria della Fontana 63, 03012 Anagni (FR), Italy

**web site: www.alfaforni.com - www.alfaovens.com
e-mail: info@alfaforni.com**

tel: +39 0775.7821 - fax: +39 0775.782218