

ALFA

STONE OVEN LARGE

ALFA

SCHEDA TECNICA

forno a gas metano
STONE OVEN

FXSTONE-L/MET/RAM

copper
rame



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>	24,32 kW 83.000 Btu/h
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs	Funzionamento a G20 <i>G20 operation</i>	20 mbar

ALFA

SCHEDA TECNICA

forno a gas GPL
STONE OVEN

FXSTONE-L/GPL/RAM

copper
rame



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

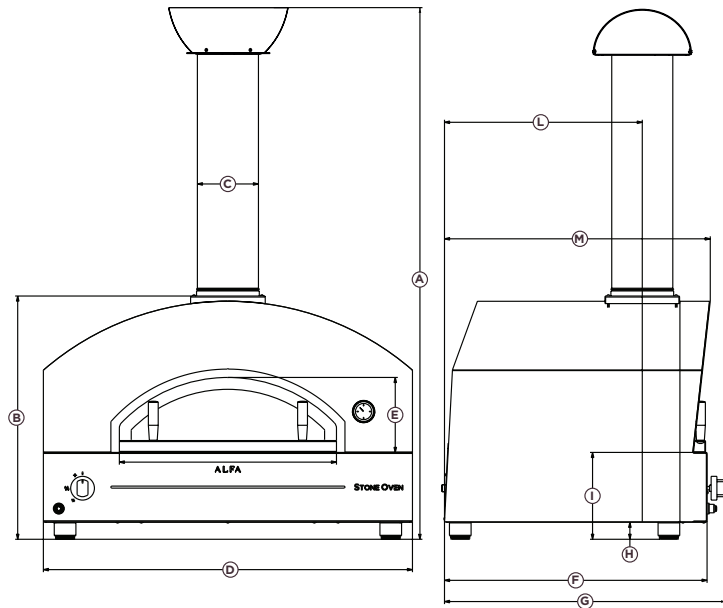
Used material: iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Type of refractory: Alumina silicate bricks
Recommended fuel: Natural gas (Methane)

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 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>	24,32 kW 83.000 Btu/h
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

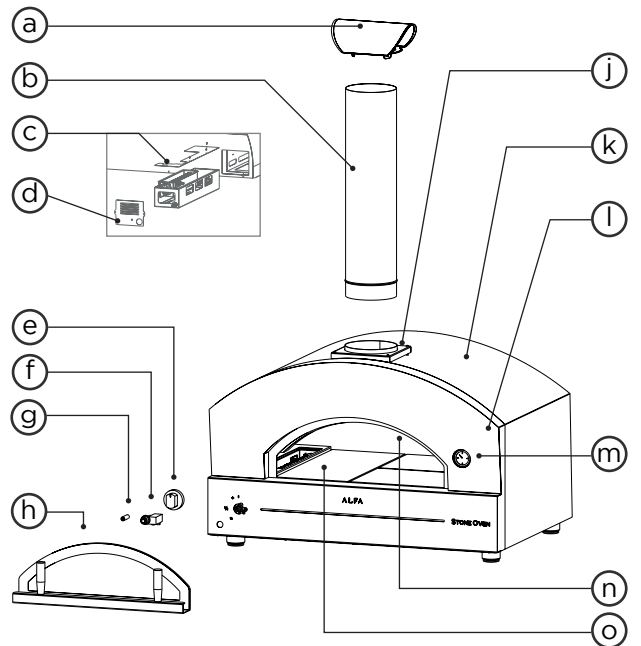
Misure / Dimensions

A	155 cm	61 in
B	71,7 cm	28 in
C	18 cm	7 in
D	109 cm	42,9 in
E	22,1 cm	8,7 in
F	77,4 cm	30,5 in
G	83 cm	32,7 in
H	5 cm	2 in
I	25,6 cm	10 in
L	58,3 cm	23 in
M	78,3 cm	30,8 in



Lista componenti / Assembly part list

CODICE	N°	DESCRIZIONE
a SDVG-01-025	1	comignolo cpl
b TI_180_750_SAT	1	tubo inox aisi 304 d.180mm l:750 satinato monob. (solo lav.)
c ALI-01-0003	1	kit gas gpl 18,5 kW
d SCRT-01-016-RA	1	carter gas
e D14MANO-70P	1	manopola zama d70 albero 8x6.5
f GENELP003IQ	1	generatore elettronico serie p003/iq senza pila tappo nero
g 411576	1	batteria stilo 1.5 volts
h SSML-01-027	1	sportello forno cpl
v S SML-03-0090	1	flangia canna
k SCRT-01-015-RA	1	cupola rame
l SSML-01-026	1	arco inox cpl
m YT63-135	1	termometro D.63 L:135mm °C/°F
n SDVG-01-002	1	camera di combustione inox cpl
o RRA3020	16	tavella rossa alfa 30x20x3



IT

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. Estrarre la manopola anteriore (a).
2. Svitare la vite di fissaggio (b).
3. Togliere il carter di protezione (c) svitando le 2 viti.
4. Estrarre la scatola gas (d) fino a scoprire il collegamento dei cavi di accensione piezoelettrica (e).
5. Scollegare i due cavi di accensione piezoelettrica. Se necessario rimuovere il carter di protezione svitando la vite (f), e rimuovere quindi il bruciatore.

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

EN

GAS BURNER DISASSEMBLY AND CLEANING

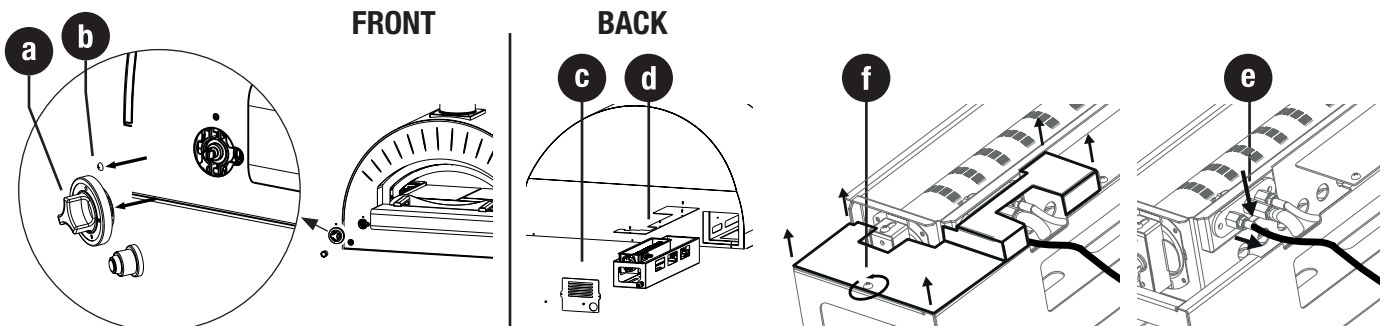
The gas burner should be cleaned periodically by carefully sucking up any cooking residues.

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. Remove the knob (a).
2. Unscrew the screw (b).
3. Remove the cover (c) by unscrewing the 2 screws.
4. Remove the gas box (d) to discover the connection of the cable piezoelectric ignition (e).
5. Disconnect the two cables piezoelectric ignition. If necessary, remove the protective casing unscrewing the screw (f), and then remove the burner.

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. Tire de la perilla de su frente (a).
2. Aflojar el tornillo (b).
3. Extraiga la tapa (c) desenroscando el 2 tornillos.
4. Extraiga la caja del gas (d) hasta que quede descubierta la conexión del cable de encendido piezoeléctrico (e).
5. Desconecte los dos cables de encendido piezoeléctrico. Si es necesario quite el cárter de protección desenroscando el tornillo (f), y quite entonces el quemador.

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. Tirez sur le bouton avant (a).
2. Dévisser la vis (b).
3. Retirez le couvercle (c) en dévissant le 2 vis.
4. Retirer le boîtier à gaz (d) jusqu'à découvrir le raccordement du câble d'allumage piézoélectrique (e).
5. Débrancher les deux câbles d'allumage piézoélectrique. Si nécessaire, retirer le carter de protection en dévissant la vis (f) et retirer ensuite le brûleur.

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. Ziehen Sie den vorderen Knopf (a).
2. Lösen Sie die Schraube (b).
3. Entfernen Sie die Abdeckung (c) durch Herausdrehen der 4 Schrauben.
4. Ziehen Sie die Gaskiste (d) heraus, bis die Verbindung des Piezo-Zündkabels befreit ist (e).
5. Entfernen Sie die zwei Piezo-Zündkabel. Falls es nötig ist, lösen Sie die Schraube und entfernen das Schutzgehäuse (f). Zuletzt entfernen Sie den Brenner.

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

WARRANTY ADDENDUM FOR U.S.A. MARKET

EN

WARRANTY PARTS ONLY,
NO LABORE COVERAGE.

IMPORTANT NOTICE

Before calling for service please consult the user manual carefully.



For Warranty Parts/Customer Service,
call: 630-787-4489

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