

# FORNO TRADIZIONALE RPM 120

## PIANO FISSO MONOBLOCCO

Piccolo e con una capienza di 5/6 pizze. Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con m 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in propria clientela senza perdere spazio.

Classico esempio di tecnologia applicata alla tradizione. La resa altissima abbinata ai bassi costi di acquisto e di gestione ed alle dimensioni contenute lo hanno consacrato tra i migliori e più apprezzati forni per pizzeria a livello mondiale.

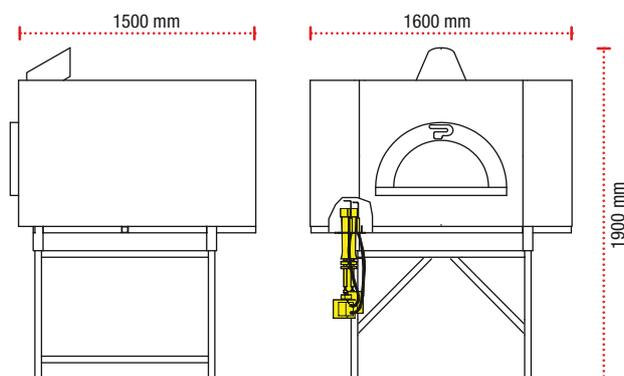
Il piano di cottura dei forni Pavese è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a Gas Pavese nascono con il bruciatore a Gas a gest. elettronica.

Dimensioni Interne	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi	300° C - 25 g/sec (50)	
Depressione	12 Pascal	
Piano di cottura monoblocco	Bruciatore Drago D2	
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento Bruciatore	W	100



Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



RPM 120



n° 5/6