FOUR TOURNANT PVP 130 ROUND

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE PLATE

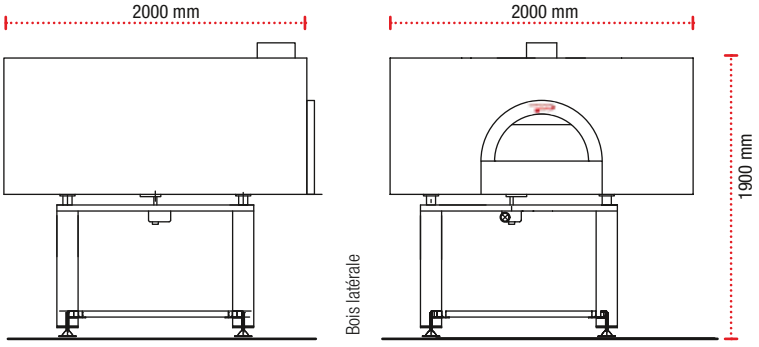
Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre rotonde avec parois de béton réfractaire, bouche simple 62x24, passe de 100° C à 300° C en 45 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 20 cm de diamètre utile).

Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures. Un grand four extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous savons seulement qu'il va vous satisfaire totalement.

Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur a contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.

Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1500
Épaisseur des parois de béton	cm	7,5
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	37
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10/20
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie		300° 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12
Consommation	W	400
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normaux



PVP 130

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036