FOUR TRADITIONELL RPM 120
PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

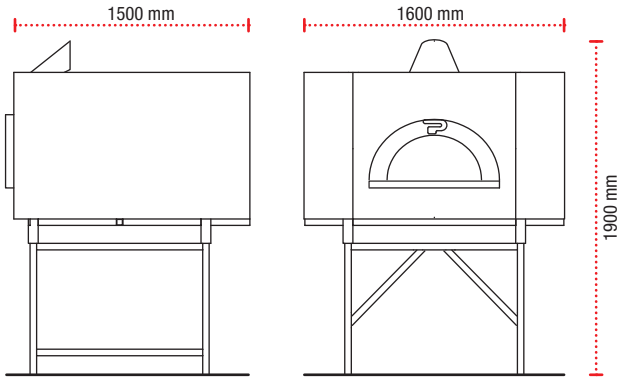
Petit avec une capacité de 4/5 pizzas environ.
Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant, il est conseillé pour les locaux d'un maximum de 40/50 places ou à qui désire offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

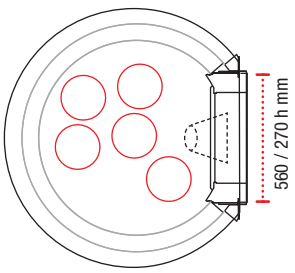
Le plan de cuisson des fours Pavesi se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels 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.

Dimensions Internes	cm	120x115
Poids	Kg.	1100
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie		300° 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12

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





RPM 120

n° **4/5**

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