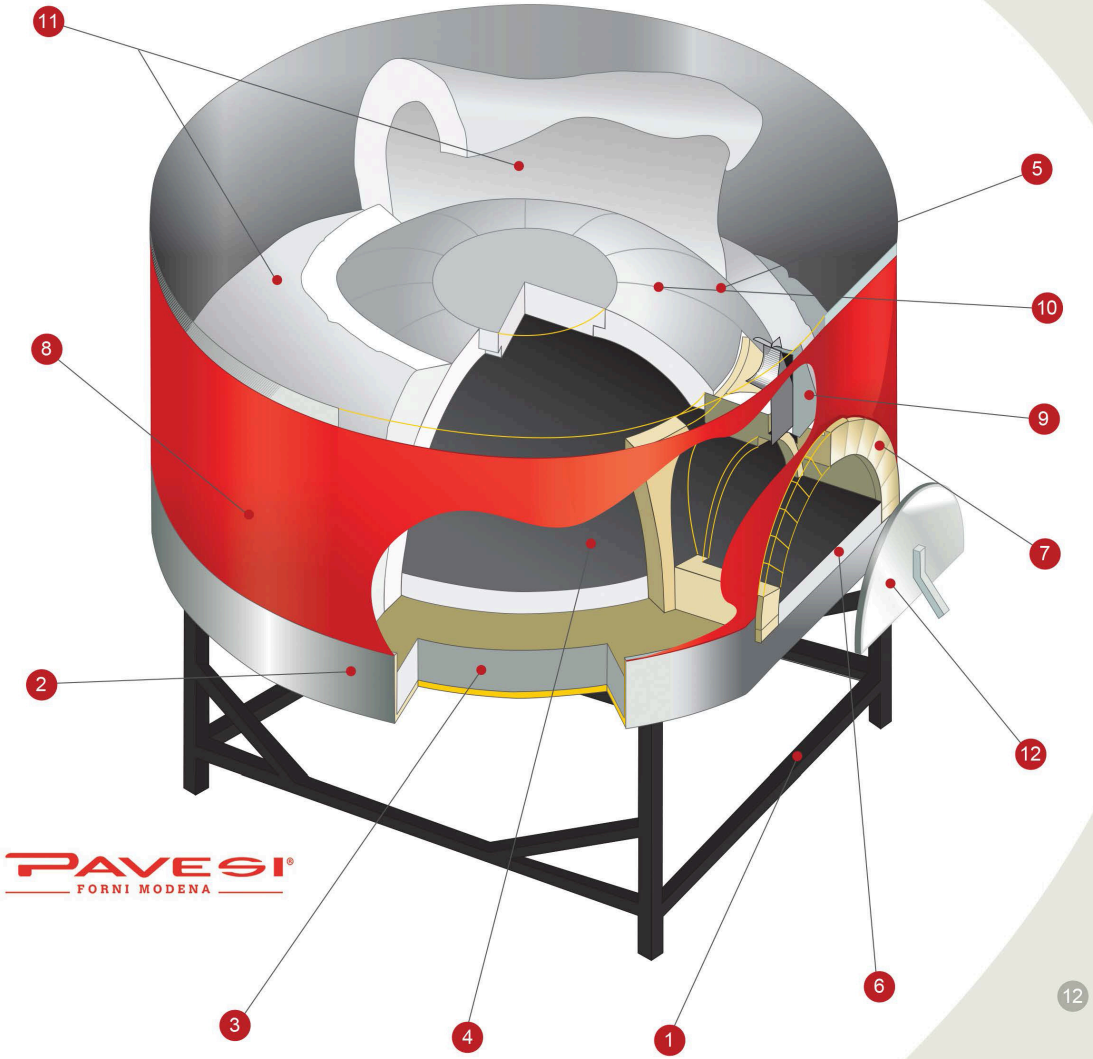
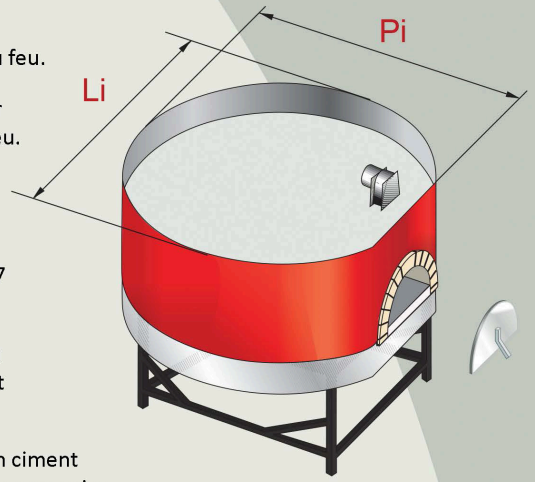
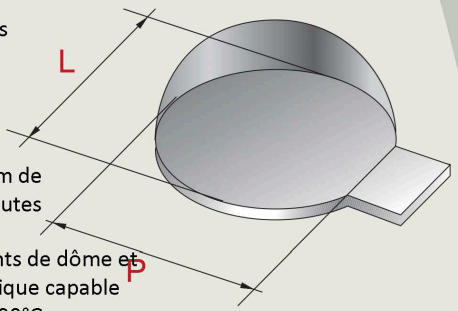


PAVESI
FORNI MODENA

COMPOSITION DES FOURS A PIZZA RPM PROFESSIONNELS

1. Support en tube d'acier à section carrée, émaillé au feu.
2. Plate-forme de support en acier, renforcée par un tube en acier à section carrée, émaillé au feu.
3. Isolation de base de 15 cm d'épaisseur, constituée d'une double couche si dalles isolantes PV 450 kg/m²
4. Table de cuisson MONOBLOC épaisseur 7 cm en ciment réfractaire vibré.
5. Segments de dôme, épaisseur 8/10 cm et voûte d'ouverture de four en ciment réfractaire.
6. Seuil d'ouverture du four, ou palier, en ciment réfractaire, avec couvercle de protection en acier inoxydable AISI 304.
7. L'arche d'ouverture dépasse de 5 cm des panneaux de couverture.
8. Rouge corsa, panneaux de couverture en tôle d'acier, avec finition émaillée au feu, lavable et antirouille.
9. Conduit de fumées calibré en acier de 20 cm de diamètre, de couleur noire résistant aux hautes températures.
10. Joints entre segments de dôme et entre segments de dôme et table de cuisson, jointoyés avec du ciment plastique capable de résister à des températures allant jusqu'à 1400°C.
11. Isolation du dôme en bourre de fibres de kaolin et couverture d'une épaisseur minimale de 10 cm jusqu'à une épaisseur maximale de plus de 20 cm pour une température maximale de fonctionnement de 1400°C.
12. Porte du four.





Mod	L	P	Pi	Li
120	1180	1250	1600	1550
140	1400	1350	1800	1700
140/160	1400	1550	1800	1950
140/180	1400	1750	1800	2150