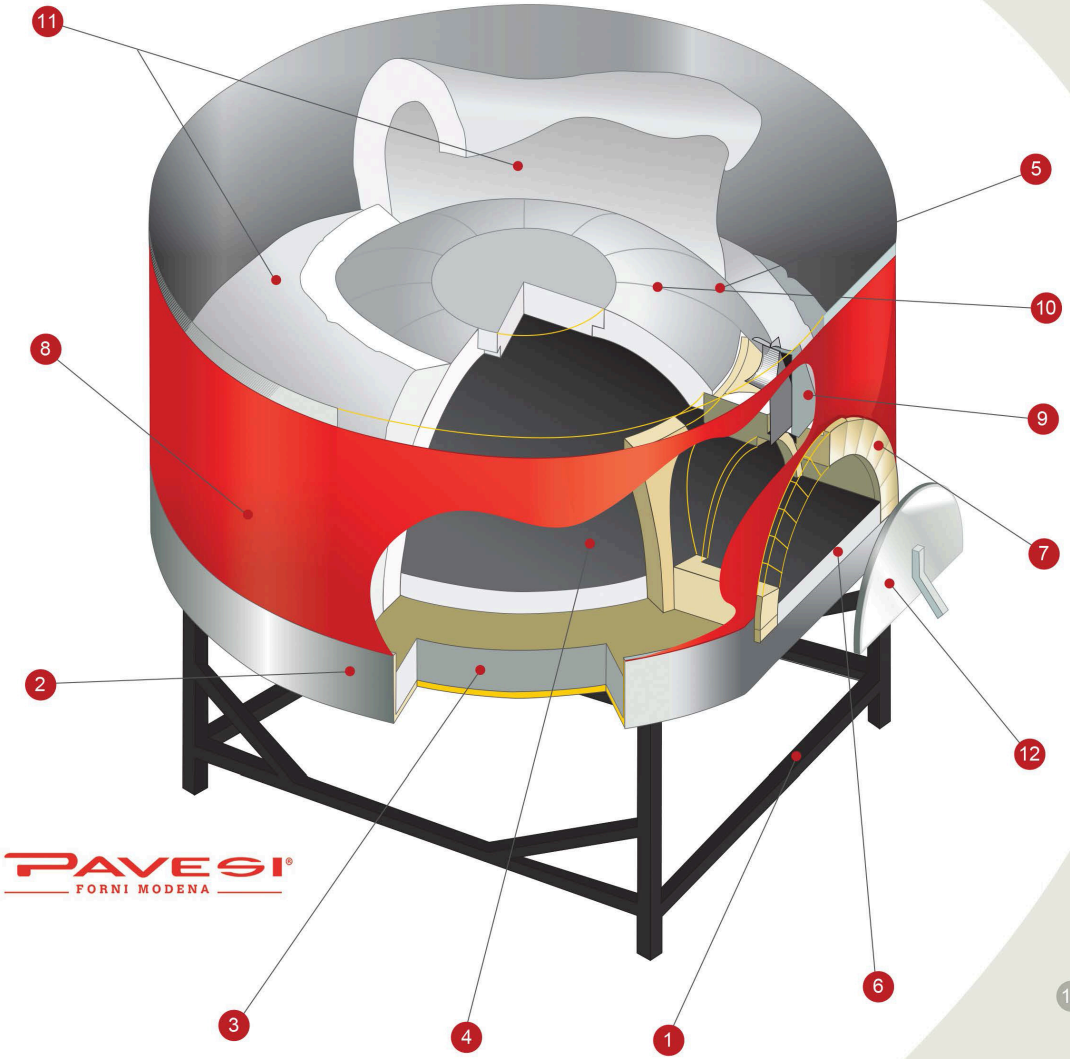
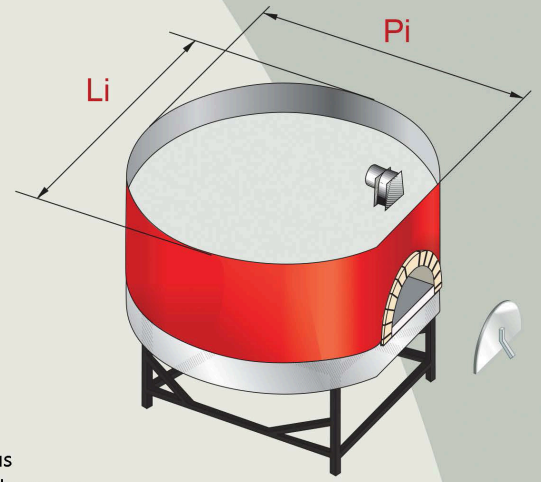
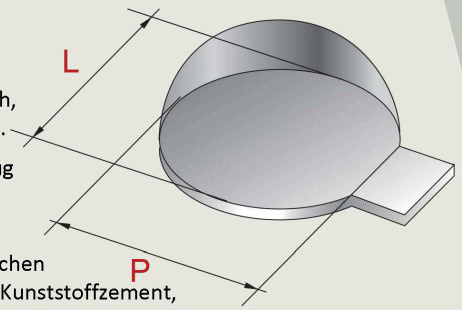


PAVESI
FORNI MODENA

ZUSAMMENSETZUNG PROFESSIONELLER RPM PIZZAÖFEN



1. Standfuß aus Vierkantstahlrohr, feueremailliert.
2. Tragplattform aus Stahl, verstärkt mit Vierkantstahlrohr, feueremailliert.
3. 15 cm dicke Sockeldämmung, bestehend aus einer Doppellage bei Dämmplatten PV 450 kg/qm
4. MONOBLOCK-Kochfeld, 7 cm dick, aus gerütteltem Feuerfestzement.
5. Kuppelsegmente 8/10 cm stark und Ofenöffnungsbogen aus feuerfestem Zement.
6. Ofenöffnungsschwelle oder Podest aus feuerfestem Zement mit Schutzabdeckung aus Edelstahl AISI 304.
7. Öffnungsbogen ragt 5 cm über die Abdeckplatten hinaus.
8. Corsa Rot, Abdeckplatten aus Stahlblech, feueremailliert, abwaschbar und rostfrei.
9. 20 cm Durchmesser, kalibrierter Rauchabzug aus Stahl, mit hochtemperaturbeständiger schwarzer Farbe.
10. Fugen zwischen Kuppelsegmenten und dazwischen Kuppelsegmente und Kochfeld, vergossen mit Kunststoffzement, der Temperaturen von bis zu 1400 °C standhalten kann.
11. Kuppelisolierung aus Kaolinfaserflock und -matte mit einer Mindestdicke von 10 cm bis zu einer maximalen Dicke von mehr als 20 cm für eine maximale Betriebstemperatur von 1400 °C.
12. Ofentür.



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