

ROTIERENDE JOY **MONOBLOCK DREHÖFEN** **KUPPELGEWÖLBE**

130 TW

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 Pizzas.

Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Benutzerfreundlich, Dreh- Geschwindigkeitsregelung, Kochplatte immer auf die ideale Temperatur, sind die Drehöfen ideal für diejenigen, die große Mengen von Pizzen so schnell wie möglich kochen müssen.



Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	130
Gewicht	Kg.	1600
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal

