

ROTIERENDE PVP

110

**ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE
FLACHGEWÖLBE**

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 110 cm, Kapazität 6/8 Pizzas, FLACHE OFENDECKE, quadratische Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 56x27, Temperaturanstieg von 100° C. auf 300° C in 40 Minuten (Messwert bei Ofenbetrieb mit Erdgas (34 kW/h) und isoliertem Kaminrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm).

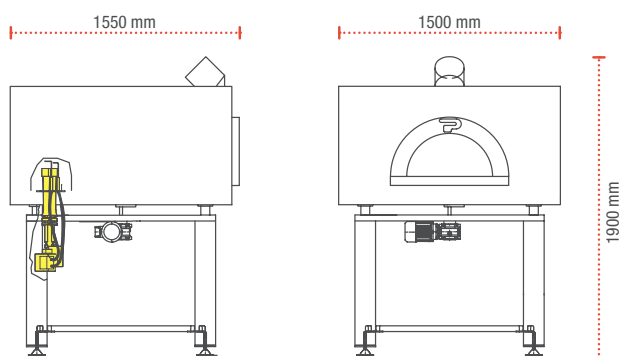
Ein kleiner und äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Seine Stundenleistung geben wir bewusst nicht an, da sie, abgesehen von den Ofeneigenschaften, mit der Produktivität des Personals und der Beschaffenheit des Arbeitsbereichs verbunden ist. Überzeugen Sie sich selbst: Sie werden überrascht sein. Alle gasbefeuelten rotierenden Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgelüftet.



55

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	110
Gewicht	Kg.	1300
Schalendicke	cm	7,5
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10/15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		124 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

**PVP 110****n° 6/8**