

ROTIERENDE PVP

130

**ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHEN-
FLACHGEWÖLBE**

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 Pizzas, FLACHE OFENDECKE, quadratische Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 56x27, Temperaturanstieg von 100° C auf 300° C in etwa 50 Minuten (Messwert bei Ofenbetrieb mit Erdgas (34 kW/h) und isoliertem Kaminrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm).

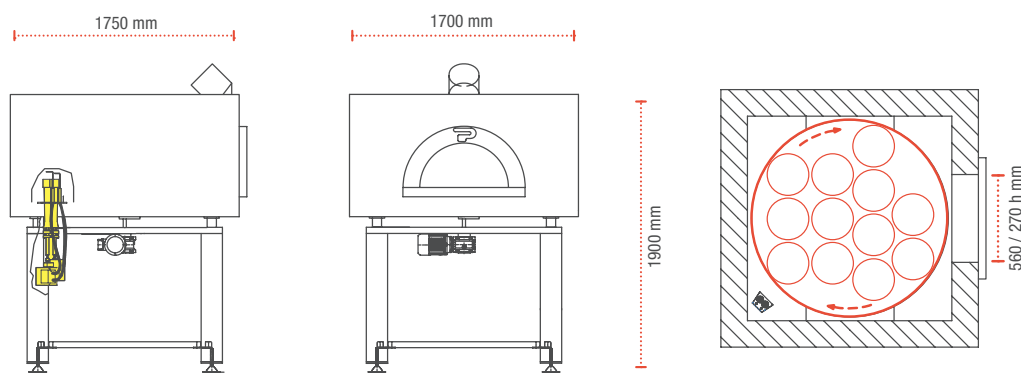
Ein Ofen, der die Bedürfnisse aller Gaststätten, in denen intensiv und viele Stunden hintereinander gearbeitet wird, voll und ganz erfüllt. Ein großer, aber äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt.

Alle gasbefeuerten rotierenden Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.



Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	130
Gewicht	Kg.	1350
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		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500
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 130****n° 10/12**