

ROTIERENDE PVP 130 ROUND

ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

FLACHGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 Pizzas ideal für "Pizza am Meter", FLACHE OFENDECKE, runden Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 62x24, Temperaturanstieg von 100° C. auf 300° C. in 45 Minuten (Messwert bei trockenem Holz und isoliertem Abluftrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm).

Ein kleiner und äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeinheiten 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.



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

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	130
Gewicht	Kg.	1500
Schalendicke	cm	7,5
Entfernung Backfläche-Decke	cm	37
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10/20
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

