

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 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.

Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



| | | |
|---|-----|------------------------|
| 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 |
| Stromaufnahme | W | 400 |
| Motor + Brenner Stromaufnahme | W | 500 |
| Stromanschluß | V | 230 Einphasen |

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

