

FOUR TOURNANT PVP 130 ROUND

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre rotonde avec parois de béton réfractaire, bouche simple 62x24, passe de 100° C à 300° C en 45 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 20 cm de diamètre utile).

Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures. Un grand four extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous savons seulement qu'il va vous satisfaire totalement.

Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur a contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



| | | |
|---------------------------------------------------------|-----|-------------------|
| Diamètre plan tournant | cm | 130 |
| Poids | Kg. | 1500 |
| Épaisseur des parois de béton | cm | 7,5 |
| Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel | cm | 37 |
| Hauteur de la table de cuisson du sol | cm | 115/125 Réglable |
| Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux) | cm | 15 |
| Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin) | cm | 10/20 |
| Cheminée Ø | cm | 20 |
| Température de fumée à la sortie - volume des gaz | | 280°C - 128 m³/Hr |
| Pression Statique | Pa | 12 |
| Consommation | W | 400 |
| Consommation Totale Moteur + Brûleur | W | 500 |
| Alimentation Électrique | V | 230 Monophasé |

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

