

## ROTIERENDE PVP 150

### ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE FLACHGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 150 cm, Kapazität 14/18 Pizzas, FLACHE OFENDECKE, quadratische Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 56x27, Temperaturanstieg von 100° C auf 300° C in ca. 60 Minuten (Messwert bei Ofenbetrieb mit Erdgas (34 kW/h) und isoliertem Kaminrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm).

Ein großer, sogar sehr großer Ofen, aber äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Wir sind sicher, dass Sie mit ihm zufrieden werden und wir hoffen, dass Sie in der Lage sein werden, ihn 100% auszunutzen.

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

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	150
Gewicht	Kg.	1400
Schalendicke	cm	7,5
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidrigere 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		133 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



57

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

