

ROTIERENDE PVP *150 ROUND*

ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE FLACHGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 150 cm, Kapazität 14/18 Pizzas ideal für "Pizza am Meter", FLACHE OFENDECKE, runden Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 62x24, Temperaturanstieg von 100° C. auf 300° C. in 60 Minuten (Messwert bei trockenem Holz und isoliertem Abluftrohr mit Nutzdurchmesser 25 cm).

Stand und Öffnung in Metall geformtem und Feuer gemaltem Blatt, Edelstahl-Simsplatte; Ein Ofen, der die Bedürfnisse aller Gaststätten, in denen intensiv und viele Stunden hintereinander gearbeitet wird, voll und ganz erfüllt.

Ein supergroßer, 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.



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

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	150
Gewicht	Kg.	1750
Schalendicke	cm	8
Entfernung Backfläche-Decke	cm	37
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10/20
Rauchfang Ø	cm	25
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		133 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

