

FOUR TOURNANT PVP 150 ROUND

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.150 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 14/18 pizzas, idéal pour la production de pizzas au mètre, VOÛTE PLATE, chambre rotonde avec parois de béton réfractaire, bouche simple 62x24, passe de 100° C à 300° C en 60 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 25 cm de diamètre utile).

Base et bouche en tôle façonnée et colorée à feu, appui en acier inoxydable; Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures.

Un grand four, très grand, mais extrêmement réactif. Récupère immédiatement les calories cédées en cuisson. Nous savons qu'il va vous satisfaire et vous souhaitons de tout cœur de réussir à en profiter à 100%.



Diamètre plan tournant	cm	150
Poids	Kg.	1750
Épaisseur des parois de béton	cm	8
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	25
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 133 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500

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

