FORNO ROTATIVO PVP 150

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

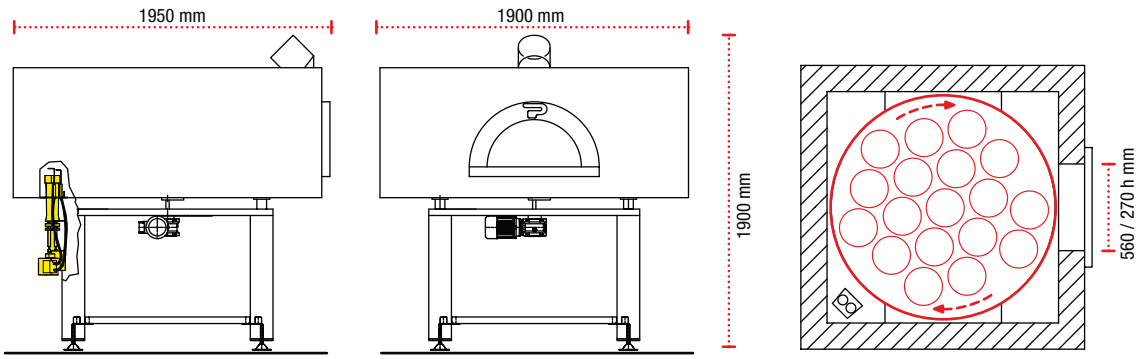
Piano di cottura diametro cm 150 Pavesi monoblocco rotante, capacità di 14/18 pizze, ideale per la pizza al metro, VOLTA PIANA, camera quadrata con pareti in calcestruzzo refrattario, bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in circa 60 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore. Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Sappiamo che vi soddisferà e vi auguriamo di tutto cuore di riuscire a sfruttarlo al 100%.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Diametro Piatto rotante	cm	150
Peso	Kg.	1400
Spessori Calotte	cm	7,5
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	32
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi - Volume gas di scarico		280° C - 133 m³/Hr
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



PVP 150

n° **14/18**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036