

TRADITIONELLE OFEN RPM

140/160

STATISCH**MONOBLOCK-BACKFLÄCHE**

Unser meist verkaufter Ofen, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 12 Pizzen, sowohl holzbefeuert als auch gasbeheizt erhältlich, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Obwohl der Energieverbrauch ganz dem Mod. 140 entspricht, ist die Produktionskapazität höher (mehr als 120 Pizzas pro Stunde). Ideal für große Lokale oder Pizzerien, bei denen der Spitzenbetrieb auf wenige Stunden konzentriert ist. Auch für Pizzas mit einem Durchmesser über 40 cm optimal geeignet.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

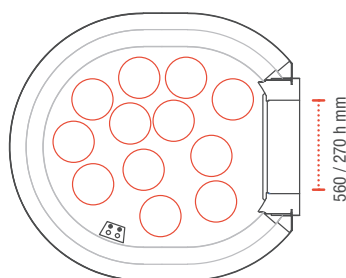
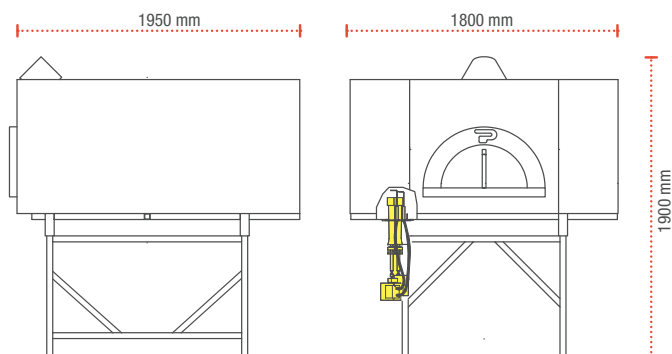
Alle gasbefeuerten Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	140x155
Gewicht	Kg.	1400
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidrieger Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 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
Brenner Stromaufnahme	W	100



51

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

**RPM 140/160****n° 10/12**