

FORNO TRADIZIONALE RPM 140/160

PIANO FISSO MONOBLOCCO

Il nostro forno più venduto, capienza fino a 12 pizze.
Piano di cottura a MONOBLOCCO autodilatante.
Consumi identici al mod. 140 ma produttività superiore (si superano tranquillamente le 120 pizze/ora). Ideale per grandi locali o pizzerie con il lavoro concentrato in poche ore.
Ottimo anche per pizze giganti di diametro sopra i 40 cm.

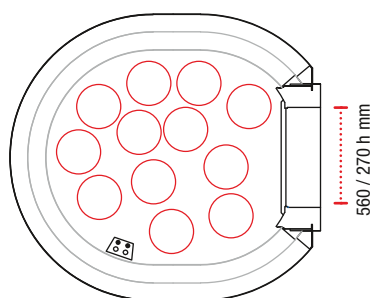
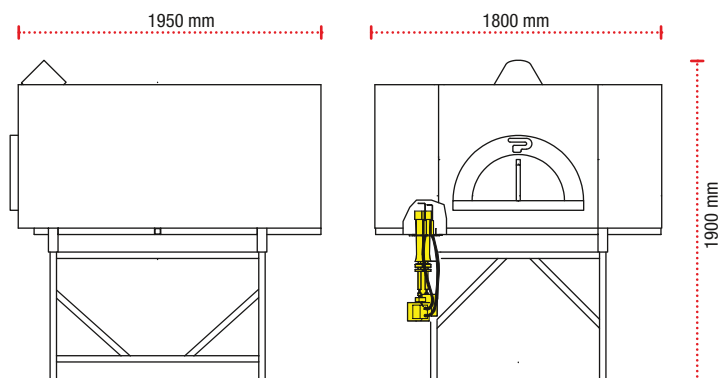
Il piano di cottura dei forni Pavese è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

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



Dimensioni Interne	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi - Volume gas di scarico		280° C - 128 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 Bruciatore	W	100

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



RPM 140/160



n° 10/12