

FOUR TRADITIONELL RPM

140/160

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Notre four le plus vendu, capacité jusqu'à 12 pizzas.

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant.

Consommations identiques au Mod. 140, mais productivité supérieure (on dépasse facilement 120 pizzas / heure). Idéal pour les grands locaux ou les pizzerias avec un service concentré sur quelques heures. Idéal pour les pizzas géantes de diamètre au-dessus des 40 cm.

Le plan de cuisson des fours Pavesi se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tout les fours à gaz Pavesi, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.



51

Dimensions Internes	cm	140x155
Poids	Kg.	1400
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 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 Brûleur	W	100

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

