

TRADITIONELLE OFEN RPM 140/160

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Unser meist verkaufter Ofen, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 11 Pizzas, 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.

Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



Innenmaße	cm	140x155
Gewicht	Kg.	1400
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidriegere 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

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

