

FORNO TRADIZIONALE RPM 140/160

PIANO FISSO MONOBLOCCO

Il nostro forno più venduto, capienza fino a 11 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.

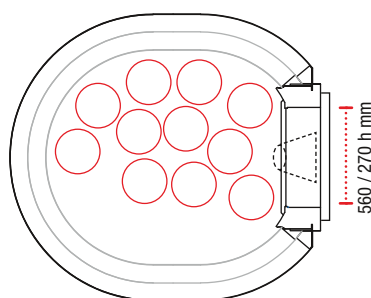
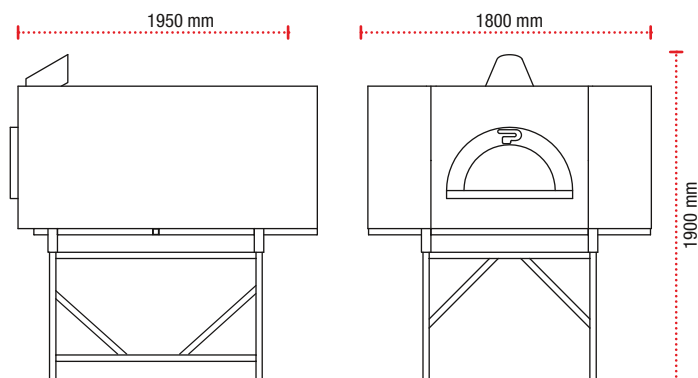
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.



Dimensioni Interne	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano di 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

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



RPM 140/160



n° 9/11