

TRADITIONELLE OFEN RPM

140/180

STATISCH**MONOBLOCK-BACKFLÄCHE**

Das größte Ofenmodell unserer Standard-Produktion, für holzbefeuerten und gasbeheizten Betrieb, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK).

Fassungsvermögen bis zu 17 Pizzas mit einer Beindruckende Produktivität (Beladung mit bis zu 150/160 Pizzas/Stunde). Ideal für die Produktion der "Pizza am Meter". Im Vergleich zu anderen Backöfen mit der gleichen Backfläche sind Raumbedarf und Konsume stark reduziert.

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

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



52

Innenmaße	cm	140x175
Gewicht	Kg.	1550
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		133 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

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

