

FOUR TRADITIONELL RPM 140/180

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Le four le plus grand de notre production standard.
Plan de cuisson MONOBLOC autodilatant.

Capacité jusqu'à 17 pizzas avec une productivité impressionnante (on peut arriver à pas moins de 150/160 pizzas / heure). Idéal pour la production de pizzas au mètre. En comparaison avec d'autres fours de dimensions similaires de plan de cuisson, maintient des dimensions et des consommations très réduits.

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.



Dimensions Internes	cm	140x175
Poids	Kg.	1550
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 - 133 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

