

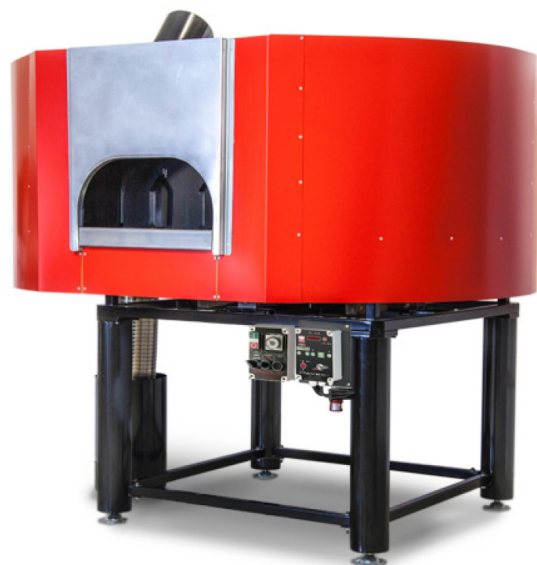
ROTIERENDE MONOBLOCK DREHÖFEN KUPPELGEWÖLBE

TWISTER

Selbstaushende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK);
holzbeheiztes Modell mit Vorrüstung für die Umstellung auf Gasbrenner,
Einzelöffnung, Befuerung und Abtransport der Asche wahlweise
rechts oder links, gleichmäßige Verteilung der Hitze,
Produktionskapazität von mehr als 160 Pizzas pro Stunde bzw. mehr als
400 Pizzas ohne Unterbrechung (Leistungsdaten wurden im Pizzeria-
Betrieb erhoben).

Optimal für große Lokale oder für Pizzerien, bei denen sich der Andrang
der Kunden auf wenige Stunden konzentriert; ideal für
Gastronomiebetriebe, die ihren Kunden auf einfache und schnelle Weise
eine perfekte gebackene Pizza aus dem traditionellen Holzofen bieten
möchten.

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	130
Gewicht	Kg.	1600
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10/15
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
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
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500



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

