

HOLZ**MONOBLOCK DREHÖFEN
KUPPELGEWÖLBE****TWISTER**

Selbstaushende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK);
holzbefeuertes Modell mit Vorrichtung 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.

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

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
Stromaufnahme	W	400
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500
Stromanschluß	V	230 Einphasen



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

33

