

FOUR TOURNANT PVP 110

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavese MONOBLOC TOURNANT, capacité 6/8 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre carrée avec parois de béton réfractaire, Bouche simple 56x27, passe de 100° C. à 300° C. en 40 minutes (données relevées avec brûleur gaz méthane 34 KW/h et carneau isolé 20 cm. de diamètre utile).

Un four petit extrêmement réactif.

Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson.

Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail.

Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.

Tout les fours à gaz Pavese tournant, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.

Diamètre plan tournant	cm	110
Poids	Kg.	1300
Épaisseur de la Coupole	cm	7,5
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	32
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10/15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie		300° - 25g/sec(50m³/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 Totale Moteur + Brûleur	W	500

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

