

FORNO ROTATIVO PVP 110

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante, capacità di 6/8 pizze, VOLTA PIANA, camera quadrata con pareti in calcestruzzo, bocca 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in 40 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

Un forno Piccolo ed estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro.
Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

Tutti i forni a Gas Pavese nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

| | | |
|--|------------|----------------------------------|
| Diametro Piatto rotante | cm | 110 |
| Peso | Kg. | 1300 |
| Spessori Calotte | cm | 7,5 |
| Distanza Piano Cottura/Cielo | cm | 32 |
| Altezza piano cottura da terra | cm | 115/125 regolabile |
| Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso) | cm | 10/15 |
| Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino) | cm | 10 |
| Canna Fumaria Ø | cm | 20 |
| Temperatura uscita fumi | | 300° C - 25 g/sec (50m³/Hr) |
| Depressione | | 12 Pascal |
| Piano di cottura monoblocco | | Bruciatore Drago D2 |
| Potenzialità Termica | Kw | min. 6 - max. 34 |
| Potenzialità Termica | Kcal/h | min. 5.000 - max. 29.200 |
| Pressione GAS Metano GPL | mbar | min. 7/20 - max. 25/50 |
| Portata GAS Metano GPL | Nm³/h | min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22 |
| Attacco GAS | in pollici | 1/2 |
| Peso | kg. | 8 |
| Alimentazione Elettrica | V | 230 Monofase |
| Assorbimento totale Motore + Bruciatore | W | 500 |



55

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali

