

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

