

# FOUR TOURNANT PVP 150

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

### VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.150 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 14/18 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre carrée avec parois de béton réfractaire, Bouche simple 56x27, passe de 100° C à 300° C. en 60 minutes environ (données relevées avec brûleur gaz méthane 34 KW/h et carneau isolé 20 cm de diamètre utile).

Un four qui peut satisfaire totalement les exigences des établissements qui doivent travailler de nombreuses heures, ou dont la pizza au mètre est la production principale. Un grand four, très grand, mais extrêmement réactif. Récupère immédiatement les calories cédées en cuisson. Nous savons qu'il va vous satisfaire, et vous souhaitons de tout cœur de réussir à en profiter à 100%.

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

Diamètre plan tournant	cm	150
Poids	Kg.	1400
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	25
Température de fumée à la sortie		300° - 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
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



57

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

