

FOUR TRADITIONNEL RPM 14

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIC

Les premiers. Les plus connus.

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 7 à 9 pizzas, plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant.

Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure.

Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

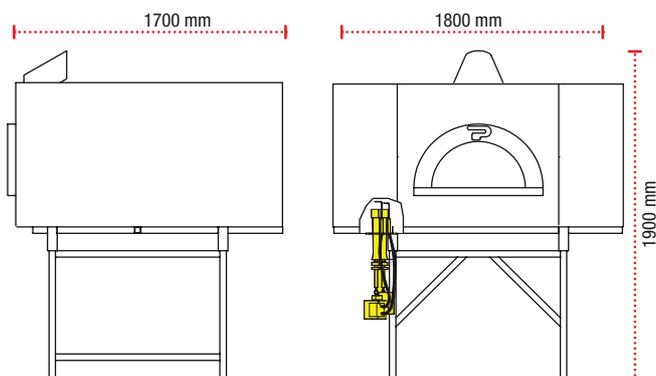
Le plan de cuisson des fours Pavési se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

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



Dimensions Internes	cm	140x135
Poids	Kg.	1250
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	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 Brûleur	W	100

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



RPM 140



n° 7/9