

FOUR TRADITIONELL RPM 140/180

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Le four le plus grand de notre production standard.
Plan de cuisson MONOBLOC autodilatant.

Capacité jusqu'à 16 pizzas avec une productivité impressionnante (on peut arriver à pas moins de 150/160 pizzas / heure). Idéal pour la production de pizzas au mètre. En comparaison avec d'autres fours de dimensions similaires de plan de cuisson, maintient des dimensions et des consommations très réduit.

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

Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



Dimensions Internes	cm	140x175
Poids	Kg.	1550
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

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

