

FORNO TRADIZIONALE RPM 140/180

PIANO FISSO MONOBLOCCO

Il forno più grande della nostra produzione standard. Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.

Capienza fino a 17 pizze di diametro 30/32 cm con una produttività impressionante (si può arrivare anche a 150/160 pizze/ora).

Ideale per la produzione di pizza al metro.

In rapporto ad altri forni con le medesime dimensioni di piano cottura mantiene ingombri e consumi ridottissimi.

Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

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



Dimensioni Interne	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	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 Bruciatore	W	100

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

