

# FORNO TRADIZIONALE RPM 140/180

## PIANO FISSO MONOBLOCCO

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

Capienza fino a 16 pizze 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 Pavese è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiati per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.



Dimensioni Interne	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano di 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

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

