

ROTIERENDE JOY 110 TW GAS FRONT

MONOBLOCK DREHÖFEN

KUPPELGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 110 cm, Kapazität 6/8 Pizzas

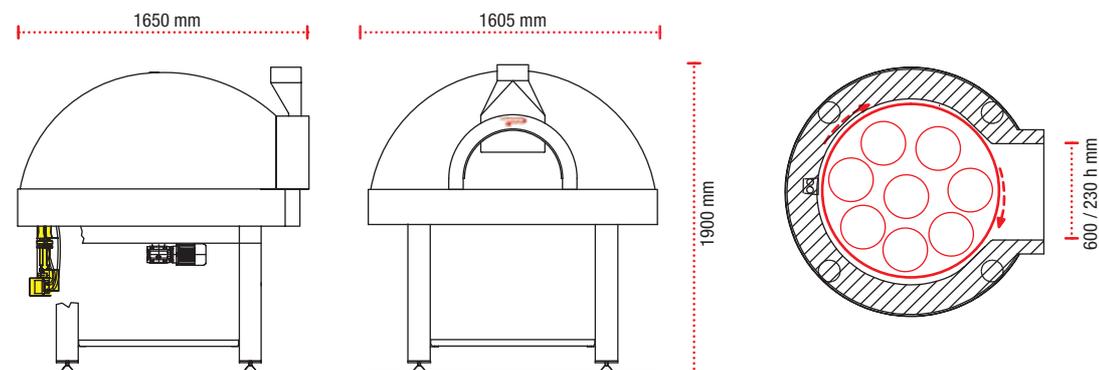
Ein kleiner und äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Seine Stundenleistung geben wir bewusst nicht an, da sie, abgesehen von den Ofeneigenschaften, mit der Produktivität des Personals und der Beschaffenheit des Arbeitsbereichs verbunden ist. Überzeugen Sie sich selbst: Sie werden überrascht sein.

Benutzerfreundlich, Dreh- Geschwindigkeitsregelung, Kochplatte immer auf die ideale Temperatur, sind die Drehöfen ideal für diejenigen, die große Mengen von Pizzen so schnell wie möglich kochen müssen. Man kann immer durch die Installation des Brenners Drago Avanzini und die spezielle Schutz gegen den Ruß des Holzes einem Pavesi Traditionelle Holzofen mit Gas betrieben lassen.

Innenmaße	cm	110
Gewicht	Kg.	970
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauchtemperatur an dem Rauchrohranschluß		300° 25 g/sec (50m³/Hr)
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Stromaufnahme	W	100



Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 110 TW
GAS FRONT



n° 6/8

