

# ROTIERENDE JOY 130 TW GAS FRONT

## MONOBLOCK DREHÖFEN

### KUPPELGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 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	130
Gewicht	Kg.	1270
Schalendicke	cm	8/12
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur 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



47

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

