

TRADITIONELLE OFEN JOY 140/160

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Selbstaushendende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) mit maximales Fassungsvermögen 10 bis 12 Pizzen
Produktionskapazität 120 Pizzen/Std.
Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.
Alle gasbefeuelten rotierenden Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	140x155
Gewicht	Kg.	1600
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
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



43

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

