

TRADITIONELLE OFEN RPM 120

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Kleiner Ofen mit einem Fassungsvermögen von etwa 4/5 Pizzen.
 Selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK)
 - Modell eignet sich für Lokale mit 40/50 Gedecken oder für
 Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand
 einen zusätzlichen Dienst bieten möchten.

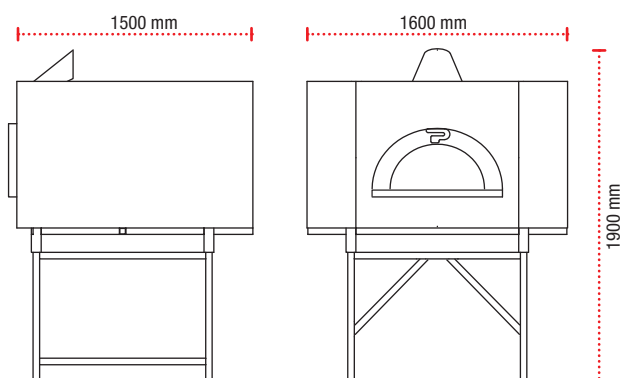
Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer
 Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

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 | 120x115 |
| Gewicht | Kg. | 1100 |
| Schalendicke | cm | 8/10 |
| Entfernung Backfläche-Decke | cm | 42 |
| Entfernung Backfläche- Boden | cm | 122 |
| Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels) | cm | 15 |
| Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke) | cm | 10 |
| Rauchfang Ø | cm | 20 |
| Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß | | 300° 25 g/sec (50m³/Hr) |
| Unterdruck | Pa | 12 |

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



RPM 120



n° 4/5