

TRADITIONELLE OFEN RPM 140

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Der Erste. Der bekannteste.

Einwandfrei kreisförmige Grundfläche, maximales Fassungsvermögen 6 bis 8 Pizzen, Selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK).

Produktionskapazität 100 Pizzen/Std.

Eines unserer meist verkauften Modelle. Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

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

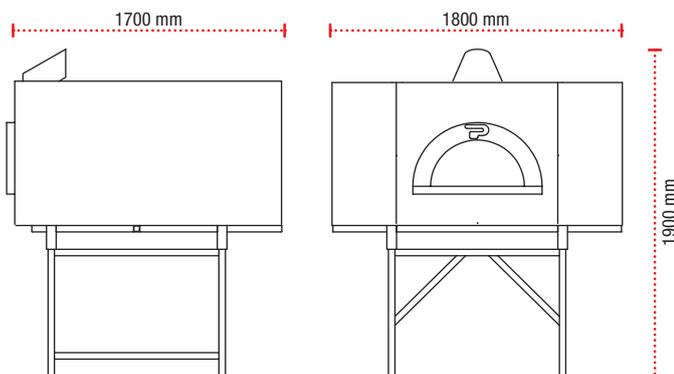
Man kann immer durch die Installation des Brenners Drago Avanzini und die spezielle Schutz gegen den Ruß des Holzes einem Pavesi Traditionelle Holzofen mit Gas betrieben lassen.



24

Innenmaße	cm	140x135
Gewicht	Kg.	1250
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 140



n° 6/8