

TRADITIONELLE OFEN RPM 140/160

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Unser meist verkaufter Ofen, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 11 Pizzen, sowohl holzbeheizt als auch gasbeheizt erhältlich, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Obwohl der Energieverbrauch ganz dem Mod. 140 entspricht, ist die Produktionskapazität höher (mehr als 120 Pizzas pro Stunde). Ideal für große Lokale oder Pizzerien, bei denen der Spitzenbetrieb auf wenige Stunden konzentriert ist. Auch für Pizzas mit einem Durchmesser über 40 cm optimal geeignet.

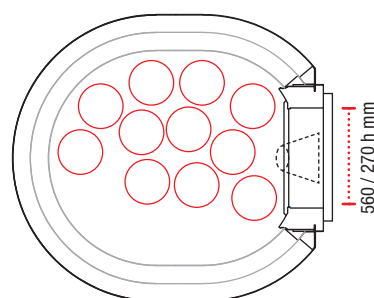
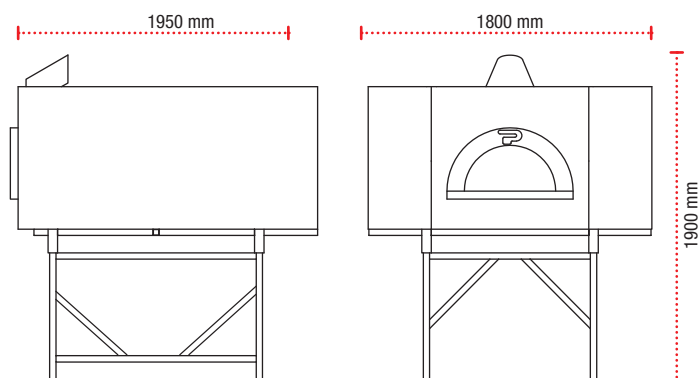
Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

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 | 140x155 |
| Gewicht | Kg. | 1400 |
| 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 140/160



n° 9/11