

TRADITIONELLE OFEN RPM 140/180

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Das größte Ofenmodell unserer Standard-Produktion, für holzbefeuerten und gasbeheizten Betrieb, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK).

Fassungsvermögen bis zu 16 Pizzas mit einer Beindruckende Produktivität (Beladung mit bis zu 150/160 Pizzas/Stunde). Ideal für die Produktion der "Pizza am Meter". Im Vergleich zu anderen Backöfen mit der gleichen Backfläche sind Raumbedarf und Konsume stark reduziert.

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 Pavese Traditionelle Holzofen mit Gas betrieben lassen.



26

| | | |
|--|-----|----------------------------|
| Innenmaße | cm | 140x175 |
| Gewicht | Kg. | 1550 |
| 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 Pavese Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal

