

FOUR TRADITIONELL RPM 120

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Petit avec une capacité de 4/5 pizzas environ.

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant, il est conseillé pour les locaux d'un maximum de 40/50 places ou à qui désire offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

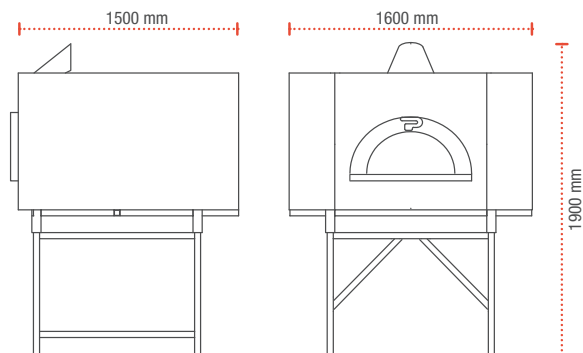
Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



Dimensions Internes	cm	120x115
Poids	Kg.	1100
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 124 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

23



RPM 120



n° 4/5