

FORNO TRADIZIONALE RPM 120

PIANO FISSO MONOBLOCCO

Piccolo e con una capienza di 5/6 pizze. Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.

Classico esempio di tecnologia applicata alla tradizione. La resa altissima abbinata ai bassi costi di acquisto e di gestione ed alle dimensioni contenute lo hanno consacrato tra i migliori e più apprezzati forni per pizzeria a livello mondiale.

Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

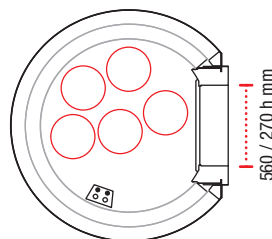
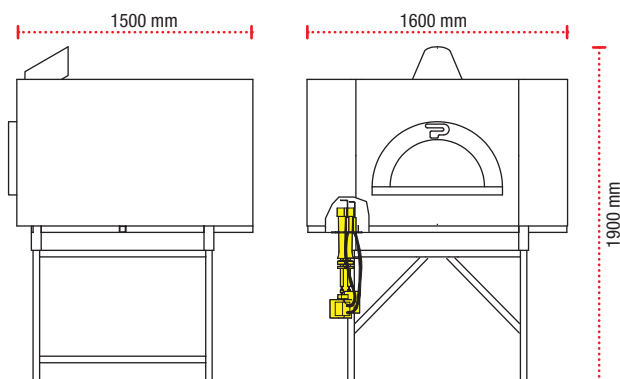
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Dimensioni Interne	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi	300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)	
Depressione	12 Pascal	
Piano di cottura monoblocco	Bruciatore Drago D2	
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento	W	100



49

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



RPM 120



n° 5/6