

FORNO TRADICIONAL RPM 120

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

Pequeno e com capacidade para 4/5 pizzas.
Tem a superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante e é recomendado para locais com o máximo de 40/50 lugares ou para quem deseja simplesmente oferecer um serviço extra aos clientes sem perder espaço.

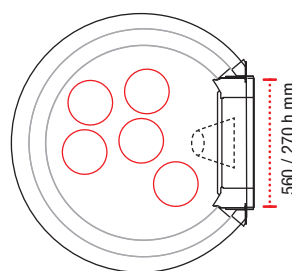
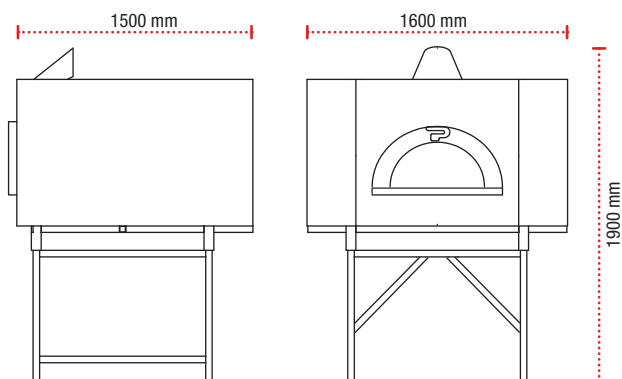
A superfície de cozedura dos fornos Pavesi é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



| | | |
|--|-----|-----------------------------|
| Dimensões Internas | cm | 120x115 |
| Peso | Kg. | 1100 |
| Espessuras das Campânulas | cm | 8/10 |
| Distância Superfície de Cozedura/Topo | cm | 42 |
| Altura da superfície de cozedura do solo | cm | 122 |
| Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso) | cm | 15 |
| Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino) | cm | 10 |
| Tubo de Evacuação de Fumos Ø | cm | 20 |
| Temperatura de saída de fumos | | 300° C - 25 g/sec (50m³/Hr) |
| Depressão | | 12 Pascal |

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



RPM 120



n° 4/5