

# FORNO TRADICIONAL RPM 140/160

## SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

O nosso forno mais vendido, capacidade até 12 pizzas.  
Superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante.  
Consumos idênticos ao mod. 140 mas produtividade superior (superam-se tranquilamente as 120 pizzas/hora). Ideal para grandes locais ou pizzarias com o trabalho concentrado em poucas horas. Ótimo também para pizzas gigantes com diâmetro superior a 40 cm.

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 Gás Pavesi são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Espessuras das Campânulas		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

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100

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

