

FOUR TOURNANT PVP 150 ROUND

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.150 Pavési MONOBLOC TOURNANT, capacité 14/18 pizzas, idéal pour la production de pizzas au mètre, VOÛTE PLATE, chambre rotonde avec parois de béton réfractaire, bouche simple 62x24, passe de 100° C à 300° C en 60 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 25 cm de diamètre utile).

Base et bouche en tôle façonnée et colorée à feu, appui en acier inoxydable; Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures.

Un grand four, très grand, mais extrêmement réactif.

Récupère immédiatement les calories cédées en cuisson.

Nous savons qu'il va vous satisfaire et vous souhaitons de tout cœur de réussir à en profiter à 100%.

Tous les fours à bois Pavési tournants 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.

Diamètre plan tournant	cm	150
Poids	Kg.	1750
Épaisseur des parois de béton	cm	8
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	37
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10/20
Cheminée Ø	cm	25
Température de fumée à la sortie		300° 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12
Consommation	W	400
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500

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

