



TABLEAU TECHNIQUE

| | |
|---------------------------|--|
| Code de Produit: | RPM 120 |
| Constructeur: | Produit en Italie par PAVESI FORNI www.pavesiforni.it |
| Description du produit: | Four professionnel à bois et/ou à gaz. |
| Contenance: | 5/6 pizze |
| Dimensions externes: | Largeur 160 cm. / Profondeur 150 cm. Hauteur 180 cm |
| Poids en Kg: | 1.100 |
| Plan de cuisson Monobloc: | Diam. 120cm - Épaisseur 7cm |

SPECIFICATIONS:

| | |
|-----------------------------------|---|
| Utilisation prévue: | Fours professionnel à bois et/ou à gaz pour la cuisson des pizzas, pain et autres aliments |
| Caractéristiques de construction: | Plan de cuisson et calotte en béton réfractaire vibré; Épaisseur calottes cm 8/10. Insulation du Base cm 10/15 (tables isolantes et matelas du kaolin). Insulation du Dome cm 10 (matelas du kaolin). |
| Chambre de cuisson: | Hauteur de la table de cuisson du sol 122 cm. Distance de la table de cuisson/ciel 42 cm |
| Sécurité: | Tous les fours Pavesi sont conformes CE et UL. Les températures extérieures inférieures à 40 ° C. Les systèmes de gaz conformes avec dispositif de sécurité de flamme. Feu à gauche ou à droite. |
| Dimension Bouche: | La bouche du four standard mesure 56x27H cm mais il est possible, sur demande, de l'élargir jusqu'à 70 cm pour pouvoir enfourner des plats ou des casseroles. |
| Aspect extérieur: | Carénage extérieur en tôle pré-peinte rouge lavable |

BRÛLEUR A GAZ / CONDUIT DE FUMÉE

N.B. : les raccordements du gaz au brûleur, dans les fours à gaz, et du four au conduit de fumée devront être effectués et certifiés par un de vos techniciens spécialisés (plombier /thermotechnicien).

TABLEAU TECHNIQUE BRÛLEUR DRAGO

- Potentiel Thermique (Kw): min. 6 - max. 34
- Potentiel Thermique (Kcal/h): min. 5.000 - max. 29.200
- Pression Gaz (mbar): min. 10 - max. 30
- Débit Gaz (Nm³/h): min. 0,60 - max. 3,43
- Raccord Gaz (inches): 1/2
- Alimentation Électrique: 220 V
- Consommation: 100 W

TABLEAU TECHNIQUE CONDUIT DE FUMÉE

- 200 mm Conduit de Fumée
- Température de fumées à le Carneau 300°
- 25 g/sec (50m³/Hr)
- 12 Pa Pression Statique
- Co 0,11% (avec 13% Oxigen)

Important: Le four doit avoir un conduit de fumée dédié, sans autre équipement reliés à la conduit.