

## PVP 150 Bois



### TABLEAU TECHNIQUE

Code de Produit:	PVP 150 Bois
Constructeur:	Produit en Italie par PAVESI FORNI www.pavesiforni.it
Description du produit:	Four professionnel à bois o à bois/gaz.
Contenance:	14/18 pizze
Dimensions externes:	Largeur 230 cm. / Profondeur 190 cm. Hauteur 190 cm
Poids en Kg:	1.500
Plan de cuisson tournant	Diam. 150cm - Épaisseur 7cm
Monobloc:	

### SPECIFICATIONS:

Utilisation prévue:	Fours professionnel à bois o à bois/gaz pour la cuisson des pizzas, pain et autres aliments
Caractéristiques de construction:	Plan de cuisson et calotte en béton réfractaire vibré; Épaisseur Murs cm 8. Insulation du Base cm 10/15 (tables isolantes). Insulation du Murs cm 10/20 (matelas du kaolin).
Chambre de cuisson:	Hauteur de la table de cuisson du sol 120 cm. (Réglable) Distance de la table de cuisson/ciel 32 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 et tiroir de cendres à gauche, à droite ou de face (PVP 150 Front - Vous trouverez les mesures détaillées sur le dessin technique).
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 (Nm<sup>3</sup>/h): min. 0,60 - max. 3,43
- Raccord Gaz (inches): 1/2
- Alimentation Électrique: 220 V
- Consommation: 100 W

#### TABLEAU TECHNIQUE CONDUIT DE FUMÉE

- 200/250 mm Conduit de Fumée
- Température de fumées à le Carneau 300°
- 25 g/sec (50m<sup>3</sup>/Hr)
- 12 Pa Pression Statique
- Co 0,11% (avec 13% Oxygen)

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