

# HORNO GIRATORIO PVP 110

## PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

### BÓVEDA PLANA

Plano de cocción diámetro 110 cm. Pavese MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 6/8 pizzas, BÓVEDA PLANA, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca única de 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 40 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).

Un horno pequeño extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Preferimos no indicar la producción horaria, ya que ésta depende no sólo de las características del horno sino también de la capacidad productiva de los operadores y de la zona de trabajo. Será tarea suya descubrirla. ¡Y se sorprenderá!

Todos los hornos de gas giratorios Pavese se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.

Dimensiones Interiores	cm	110
Peso	Kg.	1300
Espesor de la Bóveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolin)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		300 ° C - 25 g / s (50m³ / Hr)
Depresión		12 Pascal
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago D2
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas Natural	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Caudal Gas Natural	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	8
Alimentación Eléctrica	V	230 Monofásica
Absorción Motor + Quemador	W	500

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.

