

HORNO GIRATORIO *TWISTER GAS*

PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

BÓVEDA A CÚPULA

Plano de cocción GIRATORIO MONOBLOQUE de autodilatación 130 cm, funcionamiento a gas posicionado al centro detrás, boca única 56x27 cm, homogénea distribución del calor, potencialidad productiva que puede superar las 160 pizzas / hora y las 400 pizzas cocidas consecutivamente (datos tomados en pizzería).

Finalmente es posible para cualquiera trabajar delante del horno dedicándose esencialmente a la preparación de la pizza. Uso sencillísimo, máxima limpieza, consumos siempre reducidos, dimensiones mínimas y óptima cocción hacen del TWISTER DE GAS la ayuda adicional con la que todos desearían poder disponer en su local.

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



Dimensiones Interiores	cm	130
Peso	Kg.	1500
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn 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	W	100

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

