

FORNO ROTATIVO**TWISTER GAS**

PIANO DI COTTURA

MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, funzionamento a gas, bocca singola 56x27 cm, punto fuoco frontale, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria).

Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza. Estremamente semplice da usare, massima igiene, consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il TWISTER GAS un aiuto che tutti vorrebbero nei loro locali.

Tutti i forni a Gas Pavese nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.



| | | |
|--|------------|----------------------------------|
| Diametro Piatto rotante | cm | 130 |
| Peso | Kg. | 1500 |
| Spessori Calotte | cm | 8/10 |
| Distanza Piano Cottura/Cielo | cm | 42 |
| Altezza piano cottura da terra | cm | 115/125 regolabile |
| Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso) | cm | 10/15 |
| Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino) | cm | 10 |
| Canna Fumaria Ø | cm | 20 |
| Temperatura uscita fumi | | 300° C - 25 g/sec (50m³/Hr) |
| Depressione | | 12 Pascal |
| Piano di cottura monoblocco | | Bruciatore Drago D2 |
| Potenzialità Termica | Kw | min. 6 - max. 34 |
| Potenzialità Termica | Kcal/h | min. 5.000 - max. 29.200 |
| Pressione GAS Metano GPL | mbar | min. 7/20 - max. 25/50 |
| Portata GAS Metano GPL | Nm³/h | min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22 |
| Attacco GAS | in pollici | 1/2 |
| Peso | kg. | 8 |
| Alimentazione Elettrica | V | 230 Monofase |
| Assorbimento | W | 100 |

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali

