

HORNO TRADICIONAL RPM 14^m

PLANO DE COCCIÓN FIJO

MONOBLOQUE

Los primeros. Los más conocidos.

Perfectamente circular, capacidad máxima entre 7 y 9 pizzas. Plan cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación. Capacidad productiva más de 100 pizzas/hora.

El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

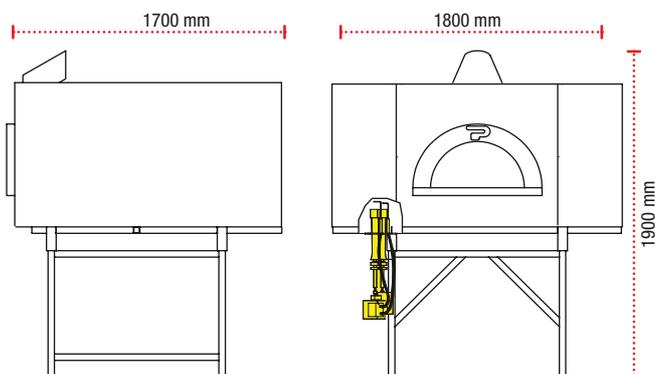
El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y del peso hasta 250 kg.

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



Dimensiones Interiores	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolín)	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 Quemador	W	100

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



RPM 140



n° 7/9