

HORNO GIRATORIO *TWISTER 110 TW* GAS FRONT

PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

BÓVEDA A CÚPULA

Plano de cocción GIRATORIO MONOBLOQUE de autodilatación 110 cm, funcionamiento a gas posicionado al centro detrás, boca única 56x27 cm, homogénea distribución del calor, capacidad para 6/8 pizzas.

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 Pavese se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Diámetro plano giratorio	cm	110
Peso	Kg.	1100
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 Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		300 ° C - 25 g / s (50m³ / Hr)
Depresión		12 Pascal
Absorción Motor + Quemador	W	500
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.

