

# HORNO GIRATORIO PVP 130 ROUND

## PLANO DE COCCIÓN GIRATORIOS MONOBLOQUE

### BÓVEDA PLANA

Plan de cocción diámetro 130 cm Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 10/12 pizzas, ideal para pizza por metro, BÓVEDA PLANA, cámara redonda con paredes de hormigón refractario, boca única 62x24, pasa de 100° C a 300° C en 45 minutos (datos medidos con leña seca 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 giratorios de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Diámetro plano giratorio	cm	130
Peso	Kg.	1500
Espesor de la Bòveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	37
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	10/20
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		128 m³ / Hr
Depresión		12 Pascal
Absorción Motor	W	400
Absorción Motor + Quemador	W	500
Alimentación Eléctrica	V	230 Monofásica

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

