

HORNO GIRATORIO PVP 130

PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

BÓVEDA PLANA

Plano de cocción diámetro 130 cm. Pavese MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 10/12 pizzas, BÓVEDA PLANA, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca única de 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 50 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).

Un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas.

Un horno Grande pero extremadamente reactivo.

Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. ¡Sólo sabemos que quedará plenamente conforme!

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

Dimensiones Interiores	cm	130
Peso	Kg.	1350
Espesor de la Bóveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	10
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 + 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.

