

HORNO GIRATORIO PVP 150 ROUND

PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIOS MONOBLOQUE

BÓVEDA PLANA

Plan de cocción diámetro 150 cm Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 14/18 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 60 minutos (datos medidos con leña seca y caño aislado de 25 cm de diámetro útil).

Base y boca en chapa ahornadas y pintadas a fuego, antepecho de acero inoxidable; un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas.

Un horno Grande, Grandísimo pero extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Sabemos que le satisfará y le deseamos de todo corazón que pueda aprovecharlo al 100%.



Diámetro plano giratorio	cm	150
Peso	Kg.	1750
Espesor de la Bóveda	cm	8
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	37
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	10/20
Tubo del Humo Ø	cm	25
Temperatura de salida del humo - flujo de aire	280°C - 133 m³/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 Motor + Quemador	W	500

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

