

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 ahormadas 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%.

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.



30

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		280 ° C
Volumen de gases de escape		133 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.

