

HORNO GIRATORIO PVP 150

PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

BÓVEDA PLANA

Plano de cocción diámetro 150 cm Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 14/18 pizzas, BÓVEDA PLANA, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca única de 56x27, pasa de 100° C a 300° C en 60 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 o que se dedican principalmente a la elaboración de pizza por metro.

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 de gas giratorios Pavesi se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.

Dimensiones Interiores	cm	150
Peso	Kg.	1400
Espesor de la Bòveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	32
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		280 ° C
Volumen de gases de escape		133 m ³ / 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	Nm ³ /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.

