

# HORNO TRADICIONAL RPM 120

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Pequeño y con capacidad para hasta 5/6 pizzas, ha el Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación, y es aconsejado para locales con un máximo de 40/50 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio más a su propia clientela sin sacrificar espacio.

El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y del peso hasta 250 kg.

Todos los hornos de gas tradicionales Pavesi se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



49

Dimensiones Interiores	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamento de Base	cm	15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		124 m³ / Hr
Depresión		12 Pascal
Plano de Cocción Monobloque		<b>Quemador Drago D2</b>
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 Quemador	W	100

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

