

HORNO TRADICIONAL RPM 120

PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Pequeño y con capacidad para hasta 4/5 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 Pavese son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y del peso hasta 250 kg.

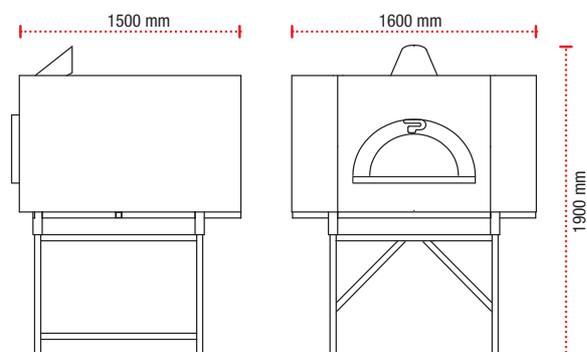
Todos los hornos tradicionales de leña Pavese pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



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 Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento 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

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

23



RPM 120



n° 4/5