HORNO TRADICIONAL RPM 140

PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

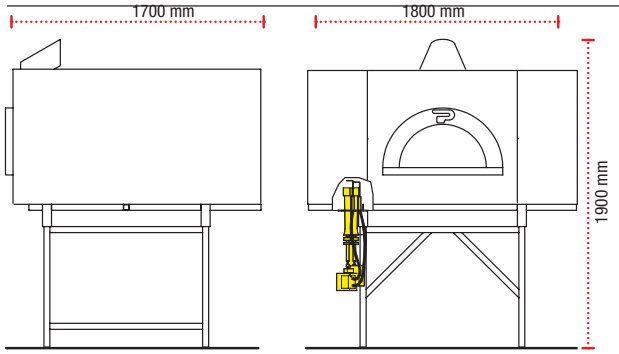
Los primeros. Los màs conocidos.
Perfectamente circular, capacidad màxima entre 7 y 9 pizzas. Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación. Capacidad productiva de más de 100 pizzas/hora.
El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

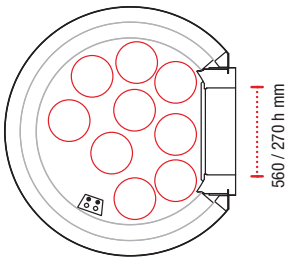
El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y del peso hasta 250 kg.

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

Dimensiones Interiores	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocciòn y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocciòn y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamento de Base	cm	15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolìn)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo Volumen de gases de escape		280 ° C 128 m³ / Hr
Depresión		12 Pascal
Plano de Cocciòn Monobloque		Quemador Drago D2
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presiòn 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.





RPM 140

n° **7/9**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**