

HORNO TRADICIONAL RPM 140

PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Los primeros. Los más conocidos.

Perfectamente circular, capacidad máxima entre 6 y 8 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 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.



24

Dimensiones Interiores	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Espesor de la Bóveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		128 m ³ / Hr
Depresión		12 Pascal

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

