

HORNO TRADICIONAL RPM 140/160

PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Nuestro horno más vendido, capacidad para hasta 11 pizzas.
Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación.
Consumos idénticos a los del Mod. 140, pero con productividad superior (se superan cómodamente las 120 pizzas/hora). Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas.
Óptimo también para preparar pizzas gigantes de diámetro superior a los 40 cm.

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 tradicionales de leña Pavesi 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	140x155
Peso	Kg.	1400
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		128 m³ / Hr
Depresión		12 Pascal

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

