

HORNO TRADICIONAL RPM 140/180

PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

El horno más grande de nuestra producción estándar, Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación

Capacidad para hasta 16 pizzas con una productividad sorprendente (es posible llegar a preparar incluso hasta 150/160 pizzas/hora). Ideal para la producción de pizza al metro. En relación con otros hornos con Plan de cocción de iguales dimensiones, requiere espacio y consumos muy reducidos.

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.



26

Dimensiones Interiores	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
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 (Colchón de Caolin)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		133 m ³ / Hr
Depresión		12 Pascal

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

