

FOUR TOURNANT *TWISTER*

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson TOURNANT MONOBLOC auto dilatant, fonctionnement au bois, prédisposition pour brûleur de gaz, bouche simple, magasin de bois et tiroir de cendres gauche ou droite, distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas cuites consécutivement (données relevées en pizzeria). Idéal pour les grands locaux ou les pizzérias avec travail concentré en quelques heures, avec l'exigence de maintenir la tradition de la cuisson au bois et la volonté de donner à sa clientèle un produit toujours parfait, en économisant temps et fatigue.)



Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1600
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10/15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Brûleur Drago D2		
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

33

