TWISTER GAS

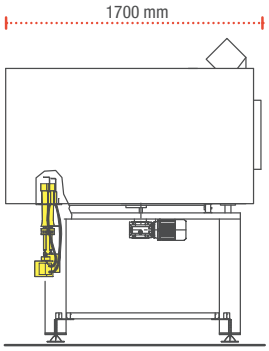
ROTIERENDE
ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE KUPPELGEWÖLBE

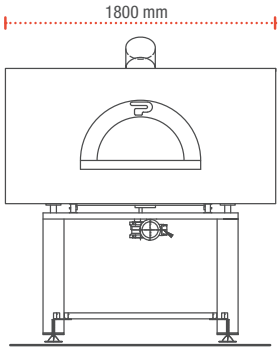
Selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück von cm 130 (MONOBLOCK); zentrale hintenseitig gasbefeuertes Modell, Einzelöffnung, gleichmäßige Verteilung der Hitze, Produktionskapazität von mehr als 160 Pizzas pro Stunde bzw. mehr als 400 Pizzas ohne Unterbrechung (Leistungsdaten wurden im Pizzeria-Betrieb erhoben).

Endlich ist es möglich vor dem Ofen zu arbeiten und sich voll und ganz auf die Zubereitung der Pizza zu konzentrieren. Gebrauch und Reinigung sind ausgesprochen einfach und effizient, die Konsume stark begrenzt, und auch der Raumbedarf ist minimal.
Dies und die ausgezeichnete Backleistungen machen den GASBEHEIZTEN TWISTER zu der Hilfe, die sich jeder für den eigenen Pizzabetrieb wünscht.
Alle gasbefeuerten rotierenden Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

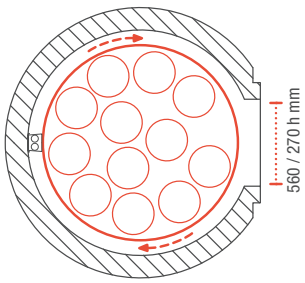
Durchmesser Rotierende Bachfläche	cm	130
Gewight	Kg.	1500
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10/15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß Abgasmenge		280°C 128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewight	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal





ZENTRALE HINTENSEITIG FEUERSTELLE



TWISTER

n° **10/12**

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**