

FOUR TOURNANT *TWISTER GAS*

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson TOURNANT MONOBLOC autodilatant cm 130, fonctionnement au gaz centre derrière, bouche simple cm 56x27, distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas cuites consécutivement (données relevées en pizzeria).

Finalement quiconque pourra travailler devant le four, en se consacrant essentiellement à la préparation des pizzas. Utilisation simple, nettoyage maximum, consommations toujours limitées, dimensions minimums et cuisson idéale font de TWISTER AU GAZ l'assistant en plus dont tous les professionnels rêvent.

Tout les fours à gaz Pavese tournant, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.

Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1500
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
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Plan de Cuisson Monobloc		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



59

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

