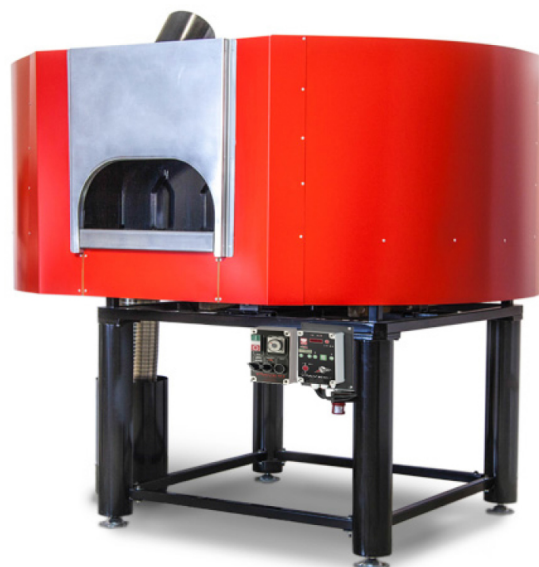


HORNO GIRATORIO *TWISTER*

PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIO MONOBLOQUE BÓVEDA A CÚPULA

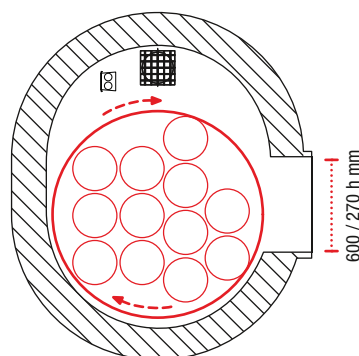
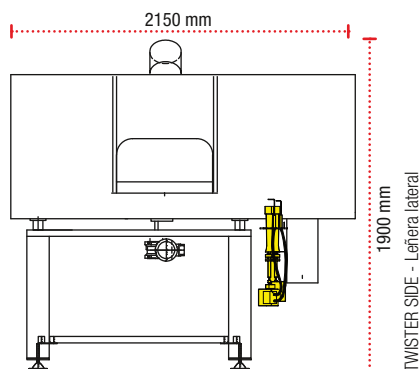
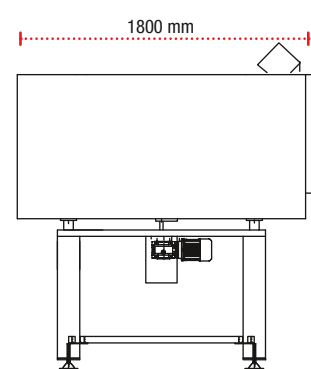
Plan de cocción con diámetro cm 130 giratorio monobloque, funcionamiento a leña, predisposición para el quemador de gas, boca única, leñera y descarga de cenizas a la izquierda, o a la derecha, homogénea distribución del calor, potencialidad productiva que puede superar las 160 pizzas / hora y las 400 pizzas cocidas consecutivamente (datos tomados en pizzería).

Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas, con la exigencia de mantener la tradición de la cocción a leña y la voluntad de brindar a la propia clientela un producto siempre perfecto, con ahorro de tiempo y esfuerzo.



Diámetro plano giratorio	cm	130
Peso	Kg.	1600
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamento 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
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago D2
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas Natural	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Caudal Gas Natural	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	8
Alimentación Eléctrica	V	230 Monofásica
Absorción Motor + Quemador	W	500

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



TWISTER



n° **10/12**

