

HORNO GIRATORIO *TWISTER*

PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIO MONOBLOQUE BÓVEDA A CÚPOLA

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.

Todos los hornos giratorios 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.



| | | |
|---|-----|-------------------|
| 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 |
| Absorción Motor | W | 400 |
| Absorción Motor + Quemador | W | 500 |
| Alimentación Eléctrica | V | 230 Monofásica |

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

