

# 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, droite ou de face, 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 pizzerias 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.)

Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.

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		300° 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12
Consommation	W	400
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

