

FORNO ROTATIVO**TWISTER GAS**

PIANO DI COTTURA

MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, funzionamento a gas, bocca singola 56x27 cm, punto fuoco frontale, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria).

Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza. Estremamente semplice da usare, massima igiene, consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il TWISTER GAS un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Diametro Piatto rotante	cm	130
Peso	Kg.	1500
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi	300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)	
Depressione	12 Pascal	
Piano di cottura monoblocco	Bruciatore Drago D2	
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500



Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali

