

# 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                        |        | 300° - 25g/sec (50m³/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<br>max. 3,59/1,22 |
| Raccord Gaz   | inches | 1/2                              |
| Poids   | kg.    | 8                                |
| Alimentation Électrique                                 | V      | 230 Monophasé                    |
| Consommation Totale Moteur + Brûleur                    | W      | 500                              |



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

