

FOUR TOURNANT JOY 110 TW

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavesei MONOBLOC TOURNANT, capacité 6/8 pizzas.

Un four petit extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.

Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

Tous les fours à bois Pavesei traditionnels 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.



Dimensions Internes	cm	110
Poids	Kg.	1420
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
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
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 Pavesei four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

