

FORNO ROTATIVO JOY 110 TW GAS FRONT

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante, capacità di 6/8 pizze.

Un forno Piccolo ed estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Semplice da usare, velocità di rotazione regolabile a piacimento, piano di cottura sempre in temperatura, il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile. Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Diametro Piatto rotante	cm	110
Peso	Kg.	970
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
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
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



Copertura a mosaico optical realizzabile su richiesta.

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

