

FORNO TRADIZIONALE JOY

PIANO FISSO MONOBLOCCO

60

Nato dall'esigenza di fornire un forno compatto e professionale, il forno Joy 60 a Gas apre nuove frontiere ai professionisti della pizza.

Creativo, vivace, inconfondibile, il forno Joy 60 è perfetto per chiunque desideri dedicare un angolo pizza altamente professionale alla propria attività ricettiva.

Facilmente posizionabile grazie al suo cavalletto con ruote dietro un bancone, o come complemento per la produzione di pizze senza glutine, il forno Joy 60 si adatta perfettamente ai colori di qualsiasi arredamento, nel rispetto delle norme ambientali, con una grande attenzione al risparmio energetico e all'efficienza produttiva.

Il forno Joy 60 è fornito di bruciatore ad una fiamma, a controllo manuale, Drago P1.

Dimensioni Interne	cm	60 x 70
Peso	Kg.	250
Spessori Calotte		in acciaio
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	32
Altezza piano cottura da terra	cm	121
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	12
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago P1
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 15
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentazione Elettrica		-
Assorbimento Bruciatore		-



39

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

