

# FORNO ROTATIVO JOY

## PIANO ROTANTE

60TW

Con il suo piano di cottura rotante di 62 cm di diametro, il suo ingombro ridotto (80 cm) ed i materiali altamente performanti, il forno professionale Joy 60 TW, grazie bruciatore a gas incorporato, può raggiungere temperature superiori ai 400°C, ed oltre che pizze, rende possibile cucinare pane artigianale, arrostiti succulenti o stufati, nello spazio che riservereste ad un tavolino da caffè.

Disponibile in infinite tonalità personalizzabili, il forno rotante Joy 60 TW consente al pizzaiolo di dedicarsi esclusivamente alla preparazione delle pizze, in quanto quelle infornate non vanno girate.

Il forno Joy 60TW 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		-

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

