

FOUR TOURNANT JOY

PLAN DE CUISSON

TOURNANT

60TW

Avec sa plaque de cuisson rotative de 62 cm de diamètre, le four a un encombrement réduit (80 cm).

Les matériaux hautement performants, utilisés pour la conception du four professionnel JOY TW 60, associés à un brûleur à gaz torche incorporé, permettent d'atteindre des températures supérieures à 400° C.

Ce qui permet également de cuire pain, viandes, poissons, plats cuisinés, gratins, lasagnes etc...

Créatif et unique, le four rotatif JOY TW 60 permet au pizzaiolo de se consacrer exclusivement à la préparation des pizzas : les pizzas enfournées n'ont pas besoin d'être contrôlées ni d'être tournées dans le four, cela vous permet d'obtenir une cuisson parfaite. Le four Joy 60TW est fourni avec un brûleur manuel d'une torche Drago P1.



Dimensions Internes	cm	60 x 70
Poids	Kg.	250
Épaisseur de la Coupole		en acier
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	32
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	121
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	12
Température de fumée à la sortie		300° - 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago P1
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 15
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	Kg. 4
Alimentation Électrique		-
Consommation Brûleur		-

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

