

FORNO ROTATIVO JOY 90 TW GAS FRONT

PIANO DI COTTURA

MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 90 monoblocco rotante, capacità di 2/3 pizze, resa eccezionale per un ingombro così ridotto.

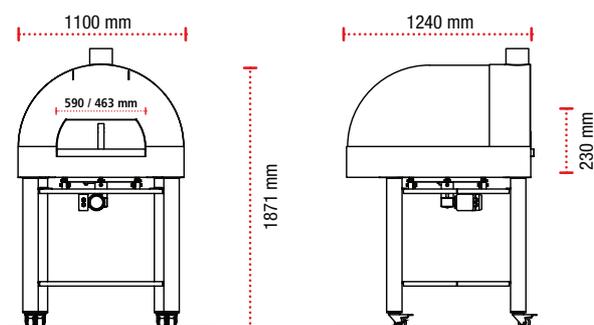
Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza.
Estremamente semplice da usare, massima igiene, consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il Joy 90 TW un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

Il forno Rotativo Joy 90 TW nasce con un bruciatore elettronico ad una torcia con alta e bassa fiamma regolabile in sei differenti posizioni.



Dimensioni Interne	cm	90
Peso	Kg.	390
Spessori Calotte	cm	in acciaio + refrattario
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	32
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	15
Canna Fumaria Ø	cm	15
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura rotante		Bruciatore Drago Baby SIX
Potenzialità Termica	Kw	min. 7 - max. 24
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 6.020 - max. 20.640
Pressione GAS Naturale / GPL	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Portata GAS Naturale / GPL	Nm³/h	min. 0,73/0,25 max. 2,54/0,86
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

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



JOY 90 TW
GAS FRONT



n° **2/3**