

FORNO ROTATIVO PVP 150 ROUND

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

Piano di cottura diametro cm 150 Pavesi monoblocco rotante bocca singola 62x24, capacità di 14/18 pizze, ideale per la pizza al metro, VOLTA PIANA, pareti in calcestruzzo refrattario ad alta densità, tondeggianti e di spessore elevato, per aumentare ulteriormente l'accumulo di calore (volano termico), legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra, passa da 100° C. a 300° C. in circa 60 minuti (dati rilevati con legna secca e canna coibentata da 25 cm. di diametro utile).

La bocca del PVP ROUND abbandona il classico mattoncino per un elegante arco in acciaio, sagomato e verniciato a fuoco, in grado di dare al forno un deciso tocco moderno. Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore.

Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Sappiamo che vi soddisferà e vi auguriamo di tutto cuore di riuscire a sfruttarlo al 100%.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Diametro piatto rotante	cm	150
Peso	Kg.	1750
Spessori Calotte	cm	8
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	37
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10/20
Canna Fumaria Ø	cm	25
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Assorbimento motore	W	400
Assorbimento motore + bruciatore	W	500

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

