

FORNO ROTATIVO

TWISTER

PIANO DI COTTURA

MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, funzionamento a legna, predisposizione per il bruciatore di gas, bocca singola, legnaia e scarico cenere a sinistra a destra o frontale, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria). Ottimo per grandi locali o per pizzerie con lavoro concentrato in poche ore, con l'esigenza di mantenere la tradizionalità della cottura a legna e la volontà di dare alla propria clientela un prodotto sempre perfetto, risparmiando tempo e fatica.

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	130
Peso	Kg.	1600
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
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

