

FORNO ROTATIVO JOY 110 TW

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante, capacità di 6/8 pizze.

Un forno Piccolo ed estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

Semplice da usare, velocità di rotazione regolabile a piacimento, piano di cottura sempre in temperatura, il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

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



Dimensioni Interne	cm	110
Peso	Kg.	1420
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
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
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

