

HORNO GIRATÓRIOS JOY 130 TW GAS FRONT

PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIOS MONOBLOQUE BÓVEDA A CÚPOLA

Plan de cocción diámetro 130 cm. Pavese MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 10/12 pizzas.

Un horno pequeño extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Preferimos no indicar la producción horaria, ya que ésta depende no sólo de las características del horno sino también de la capacidad productiva de los operadores y de la zona de trabajo. Será tarea suya descubrirla. ¡Y se sorprenderá!

Fácil de usar, velocidad de rotación regulable a voluntad, Plan de cocción siempre a la temperatura ideal, el horno giratorio se recomienda para aquellos que deben cocinar grandes cantidades de pizzas lo más rápido posible. Todos los hornos giratorios de leña Pavese pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	130
Peso	Kg.	1270
Espesor de la Bòveda	cm	8/12
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo	300 ° C - 25 g / s (50m³ / Hr)	
Depresión	12 Pascal	
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago D2	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas Natural	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Caudal Gas Natural	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	8
Alimentación Eléctrica	V	230 Monofásica
Absorción Motor + Quemador	W	500

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.

