

HORNO GIRATORIO JOY

PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIO

MONOBLOQUE

60TW

Con su plan de cocción giratorio de 62 cm de diámetro, su pequeño tamaño (80 cm) y sus materiales de alto rendimiento, el horno profesional Joy 60 TW, gracias al quemador a gas incorporado, puede alcanzar temperaturas superiores a 400°C, y además de pizzas, hace que sea posible cocinar pan artesanal, succulentos asados o guisos, en el espacio que se reservaría a una mesa de café. Disponible en muchos colores personalizables, el horno giratorio Joy 60 TW permite al pizzaiolo de dedicarse exclusivamente a la preparación de las pizzas, en cuánto aquellas en el horno no van ni controladas ni giradas. El horno Joy 60TW está provisto de un quemador de una llama, a control manual, Drago P1.

Dimensiones Interiores	cm	60 x 70
Peso	Kg.	250
Espesor de la Bòveda		en acero
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	121
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	12
Temperatura de salida del humo		300 ° C 25 g / s (50m³ / Hr)
Depresión		12 Pascal
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago P1
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 15
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Presión Gas Natural	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Caudal Gas Natural	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentación Eléctrica		-
Absorción Quemador		-

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

