

FOUR TOURNANT JOY 110 TW

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavési MONOBLOC TOURNANT, capacité 6/8 pizzas.

Un four petit extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.

Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

Tous les fours à bois Pavési traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



17

| | | |
|---|-----|-------------------|
| Dimensions Internes | cm | 110 |
| Poids | Kg. | 1420 |
| Épaisseur de la Coupole | cm | 8/10 |
| Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel | cm | 42 |
| Hauteur de la table de cuisson du sol | cm | 115/125 Réglable |
| Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux) | cm | 10 |
| Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin) | cm | 12 |
| Cheminée Ø | cm | 20 |
| Température de fumée à la sortie - volume des gaz | | 280°C - 124 m³/Hr |
| Pression Statique | Pa | 12 |
| Consommation | W | 400 |
| Consommation Totale Moteur + Brûleur | W | 500 |
| Alimentation Électrique | V | 230 Monophasé |

Parce que Pavési four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

