

# 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. 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	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 - Volume gas di scarico		280° C - 124 m³/Hr
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		<b>Bruciatore Drago D2+</b>
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali

