

FOUR TOURNANT JOY 130TW

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavese MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

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.



Dimensions Internes	cm	130
Poids	Kg.	1600
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 - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500

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

