

HORNO GIRATÓRIOS JOY 130TW

PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIOS MONOBLOQUE BÓVEDA A CÚPULA

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

Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

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.



Diámetro plano giratorio	cm	130
Peso	Kg.	1600
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo - flujo de aire		280°C - 128 m³/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 Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.

