

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.

Todos los hornos giratorios de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



18

Dimensiones Interiores	cm	130
Peso	Kg.	1600
Espesor de la Bóveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		128 m ³ / Hr
Depresión		12 Pascal
Absorción	W	400
Absorción Motor + Quemador	W	500
Alimentación Eléctrica	V	230 Monofásica

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

