

FORNO ROTATIVO JOY**130TW**

PIANO DI COTTURA

MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 130 Pavesi monoblocco rotante, capacità di 10/12 pizze.

Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

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.



18

Dimensioni Interne	cm	130
Peso	Kg.	1600
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 - 128 Nm³/Hr	
Depressione	12 Pascal	
Assorbimento motore	W	400
Assorbimento motore + bruciatore	W	500
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase

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

