

ROTIERENDE JOY

MONOBLOCK DREHÖFEN

KUPPELGEWÖLBE

60 TW

Mit seinem rotierenden Kochplatte von 62 cm im Durchmesser, seiner kleinen Stellfläche (80 cm) und Hochleistungsmaterialien, die professionelle Ofen Joy 60 TW durch den inkorporierte Gasbrenner ein Temperatur über 400°C erreichen kann, und zusätzlich zu Pizza, macht es möglich, auch Handwerker Brot, saftigen Braten oder Gulasch zu kochen, in dem Raum, der Mann auf einem Couchtisch reservieren würde.

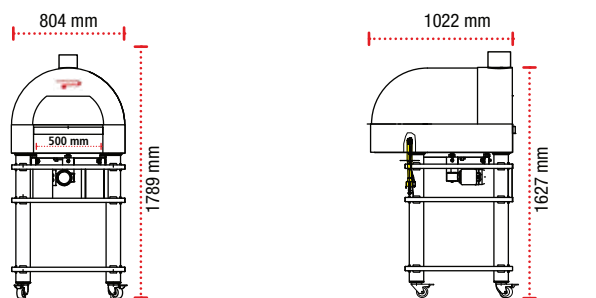
Erhältlich in endlosen kundengerechten Farben, ermöglicht der Drehofen Joy 60 TW dem Pizzabäcker, sich ausschließlich um der Zubereitung der Pizzen zu widmen, denn nachdem sie in den Ofen geschoben wurden, brauchen die Pizzen weder kontrolliert noch gedreht zu werden.

Der Ofen Joy 60TW wird mit einem manuellen Brenner Drago P1 geliefert.



Durchmesser Rotierende Backfläche cm	62
Gewicht Kg.	250
Schalendicke	stahl
Entfernung Backfläche-Decke cm	32
Entfernung Backfläche- Boden cm	121
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels) cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke) cm	12
Rauchfang Ø cm	12
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß	280°C
Abgasmenge	110 m³/Hr
Unterdruck Pa	12
Monoblock-Backfläche	Brenner Drago P1
Wärmeleistung Kw	min. 6 - max. 15
Wärmeleistung Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Gasdruck Erdgas mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Gasanschluß inches	1/2
Gewicht kg.	Kg. 4
Stromanschluß	V 230 Einphasen
Motor Stromaufnahme	W 90

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 60TW

