

HORNO GIRATORIO JOY

PLANO DE COCCIÓN GIRATORIO

MONOBLOQUE *60TW*

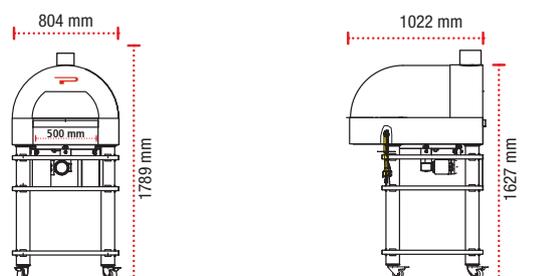
Con su plan de cocción giratorio de 62 cm de diámetro, su pequeño tamaño (80 cm) y sus materiales de alto rendimiento, el horno profesional Joy 60 TW, gracias al quemador a gas incorporado, puede alcanzar temperaturas superiores a 400°C, y además de pizzas, hace que sea posible cocinar pan artesanal, succulentos asados o guisos, en el espacio que se reservaría a una mesa de café. Disponible en muchos colores personalizables, el horno giratorio Joy 60 TW permite al pizzaiolo dedicarse exclusivamente a la preparación de las pizzas, en cuánto aquellas en el horno no van ni controladas ni giradas. El horno Joy 60 TW está equipado con un quemador de una llama, controlado manualmente, Drago P1 o, bajo pedido, controlado electrónicamente D1M.

Dimensiones Interiores	cm	diámetro 62
Peso	Kg.	250
Espesor de la Bòveda		en acero
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	121
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	12
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		110 m³ / Hr
Depresión		12 Pascal
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago P1
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 15
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Presión Gas Natural	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Caudal Gas Natural	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentación Eléctrica		230 monofásico
Absorción Motor	W	90

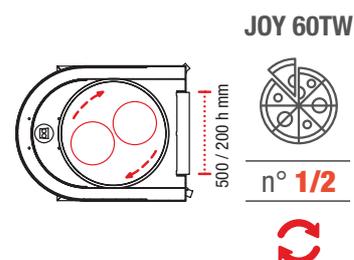


39

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



JOY 60TW



JOY 60TW



n° 1/2

