

FORNO ROTATIVO PVP 130 ROUND

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

Piano di cottura diametro cm 130 Pavesi monoblocco rotante bocca singola 62x24, capacità di 10/12 pizze, ideale per la pizza al metro, VOLTA PIANA, pareti in calcestruzzo refrattario ad alta densità, tondeggianti e di spessore elevato, per aumentare ulteriormente l'accumulo di calore (volano termico), legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra, passa da 100° C. a 300° C. in circa 45 minuti (dati rilevati con legna secca e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

Un forno Grande ma estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Noi sappiamo solo che vi soddisferà in pieno!

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.



Diametro piatto rotante	cm	130
Peso	Kg.	1500
Spessori Calotte	cm	7,5
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	37
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10/20
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi - Volume Gas di scarico		280° C - 128 m³/Hr
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2+
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

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

