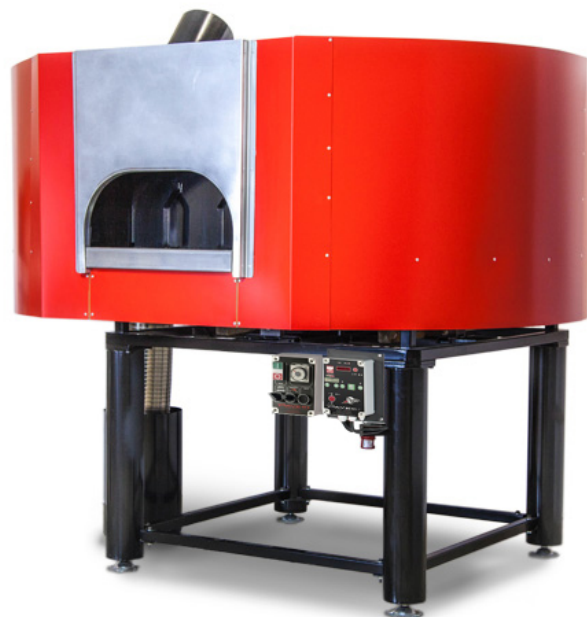


FORNO ROTATIVO**TWISTER****PIANO DI COTTURA****MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA**

Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, funzionamento a legna, predisposizione per il bruciatore di gas, bocca singola, legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria). Ottimo per grandi locali o per pizzerie con lavoro concentrato in poche ore, con l'esigenza di mantenere la tradizionalità della cottura a legna e la volontà di dare alla propria clientela un prodotto sempre perfetto, risparmiando tempo e fatica.

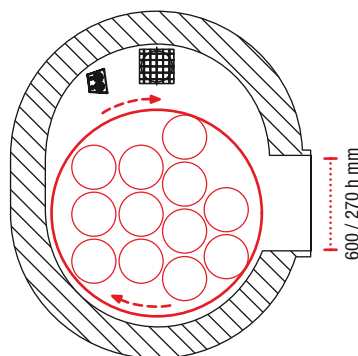
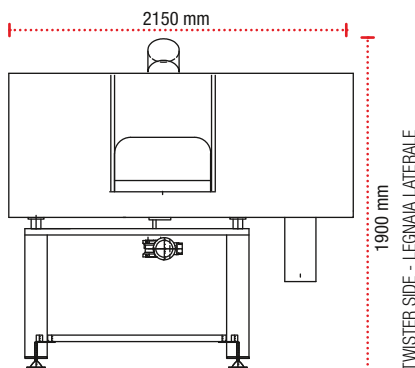
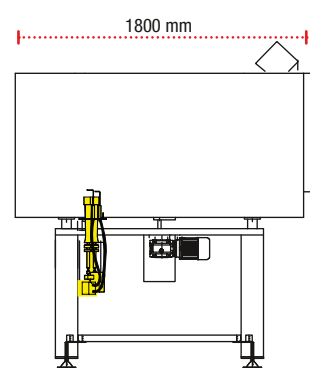
Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiati per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.



Diametro Piatto rotante	cm	130
Peso	Kg.	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	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
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

**TWISTER**n° **10/12**