

FOUR TOURNANT JOY 110 TW GAS FRONT

PLAN DE CUISSON MONOBLOC

TOURNANT – VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavesei MONOBLOC TOURNANT, capacité 6/8 pizzas.

Un four petit extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront. Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre. Tout les fours à gaz Pavesei tournant, sont produits avec brûleur au gaz à gestion électronique.



Diamètre plan tournant	cm	110
Poids	Kg.	1420
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie		300° - 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500

Parce que les fours Pavesei sont fabriqués et assemblés à la main, de légères variations dans les mesures du produit final sont normales.

