

FORNO ROTATIVO JOY 110 TW

SUPERFÍCIE DE COZEDURA MONOBLOCO ROTATIVO - ABÓBODA EM CÚPULA

Superfície de cozedura com diâmetro de 110 cm monobloco rotativo, capacidade para 6/8 pizzas.
Um forno Pequeno e extremamente reativo.

Recupera **IMEDIATAMENTE** as calorias cedidas durante a cozedura. Preferimos não indicar a produção horária pois esta está associada, além das características do forno, à capacidade produtiva dos operadores e da zona de trabalho. Deve ser você a descobri-lo. Irá surpreender-se.

Simple de usar, velocidade de rotação regulável, superfície de cozedura sempre em temperatura, o forno rotativo é recomendado a quem deve cozer grandes quantidades de pizzas no menor tempo possível.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	110
Peso	Kg.	1420
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais

