

# FOUR TOURNANT JOY 130 TW GAS FRONT

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC

### TOURNANT – VOÛTE BOMBÉE

Espace minimum et rendement maximum pour le four Joy 130 TW Gas Front: plan de cuisson diamètre cm.130 Pavese MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas, prend un minimum de place. Tout le monde peut travailler avec ce four en se consacrant essentiellement à la préparation des pizzas.

Exclusivement alimenté au gaz, il est extrêmement simple à utiliser ; nettoyage maximum, consommations toujours limitées, dimensions minimums et cuisson idéale font du Joy 130 TW Gas Front l'assistant en plus dont tous les professionnels rêvent. Tout les fours à gaz Pavese tournant, sont produits avec brûleur au gaz à gestion électronique.



Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1270
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	10/15
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 Pavese sont fabriqués et assemblés à la main, de légères variations dans les mesures du produit final sont normales.

