

FOUR TRADITIONELL JOY 140

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 6 à 8 pizzas.
Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure avec plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant. Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

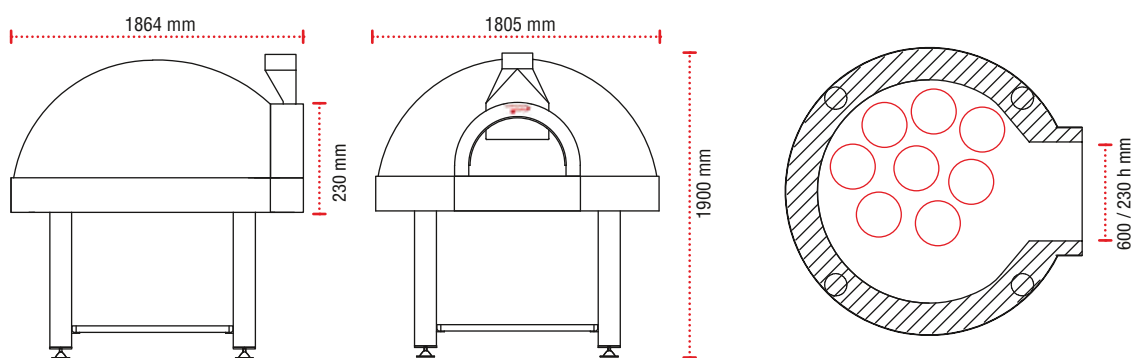
Le plan de cuisson des fours Pavési se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tous les fours à bois Pavési traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



| | | |
|---|-----|--------------------------|
| Dimensions Internes | cm | 140x135 |
| Poids | Kg. | 1320 |
| 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 |

Parce que Pavési four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normaux



JOY 140



n° 6/8