FOUR TRADITIONELL JOY 140/160

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

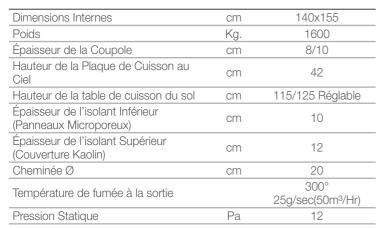
Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant avec capacité maximum de 9 à 11 pizzas.

Capacité de production de plus de 120 pizzas / heure 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 Pavesi 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 Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur a contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



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



