

# FORNO TRADIZIONALE JOY 140/160

## PIANO FISSO MONOBLOCCO

Capienza massima da 9 a 11 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.

Capacità produttiva di più di 120 pizze/ora.

Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Il piano di cottura dei forni Pavese è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.



|  |     |  |
|--|-----|--|
| Dimensioni Interne                                   | cm  | 140x155                                  |
| Peso   | Kg. | 1600                                     |
| Spessori Calotte                                     | cm  | 8/10                                     |
| Distanza Piano Cottura/Cielo                         | cm  | 42                                       |
| Altezza piano cottura da terra                       | cm  | 115/125 regolabile                       |
| Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)      | cm  | 10                                       |
| Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino) | cm  | 12                                       |
| Canna Fumaria Ø                                      | cm  | 20                                       |
| Temperatura uscita fumi                              |     | 300° C - 25 g/sec (50m <sup>3</sup> /Hr) |
| Depressione  |     | 12 Pascal                                |

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali

