

FOUR TRADITIONELL JOY

PLAN DE CUISSON

MONOBLOC

60

Né de la nécessité de fournir un four professionnel compact, le four JOY 60 ouvre de nouvelles frontières pour les professionnels de la pizza mais également pour les particuliers. Facile à positionner grâce à son support équipé de roulettes, en complément dans une pizzeria pour la production de pizzas sans gluten ou chez vous dans un petit jardin, ou derrière un bar, le four JOY 60 est parfait pour tous ceux qui souhaitent consacrer à leur activité de restauration une zone dédiée à la pizza.

Le four Joy 60 convient également pour se régaler d'une bonne pizza cuite dans un four professionnelle à la maison. Le four Joy 60 est fourni avec un brûleur manuel d'une torche Drago P1.

Dimensions Internes	cm	60 x 70
Poids	Kg.	250
Épaisseur de la Coupole		en acier
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	32
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	121
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	12
Température de fumée à la sortie		300° - 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago P1
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 15
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	Kg. 4
Alimentation Électrique		-
Consommation Brûleur		-



39

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

