

FOUR TRADITIONELL JOY ⁹⁰

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Plan de cuisson monobloc auto dilatant avec une capacité de 2 pizzas, il est recommandé pour les locaux d'un maximum de 20 places ou à qui désire simplement offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

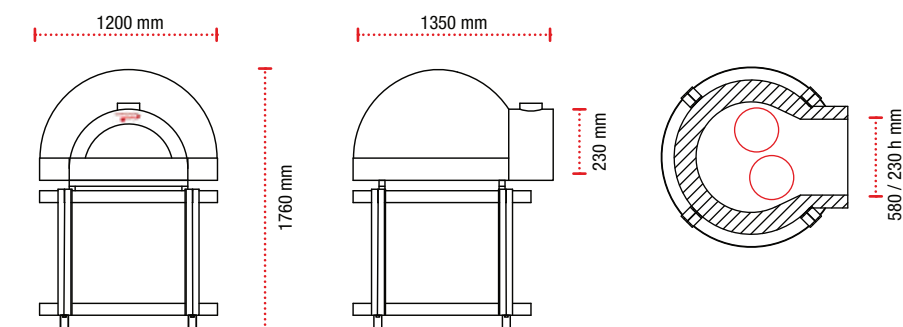
Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Grâce à l'installation du brûleur manuel Drago Avanzini P1, le four Joy 90 Pavese à bois peut être également alimenté par le gaz.



Dimensions Internes	cm	86x81
Poids	Kg.	300
Épaisseur de la Coupole	cm	8
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	40
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	116
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	14,5/15
Température de fumée à la sortie		300° 25g/sec(50m³/Hr)
Pression Statique	Pa	12

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



JOY 90



n° 2