

# FORNO TRADIZIONALE JOY 90

## PIANO FISSO MONOBLOCCO

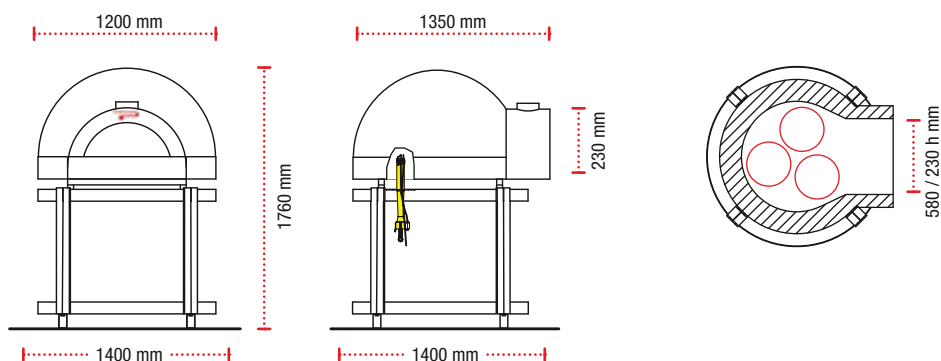
Come tutti i forni Pavese ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 20 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio. Ideale per cucinare la pizza a casa o nel proprio giardino con l'ausilio di un forno professionale.

Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. 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 forno Joy 90 è fornito di bruciatore ad una fiamma, a controllo manuale, Drago P1.



Dimensioni Interne	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Spessori Calotte	cm	8
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	40
Altezza piano cottura da terra	cm	116
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	14,5/15
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago P1
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 15
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentazione Elettrica		-
Assorbimento Bruciatore		-

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



JOY 90



n° 2/3