

FOUR TRADITIONELL JOY PLAN DE CUISSON MONOBLOC

90

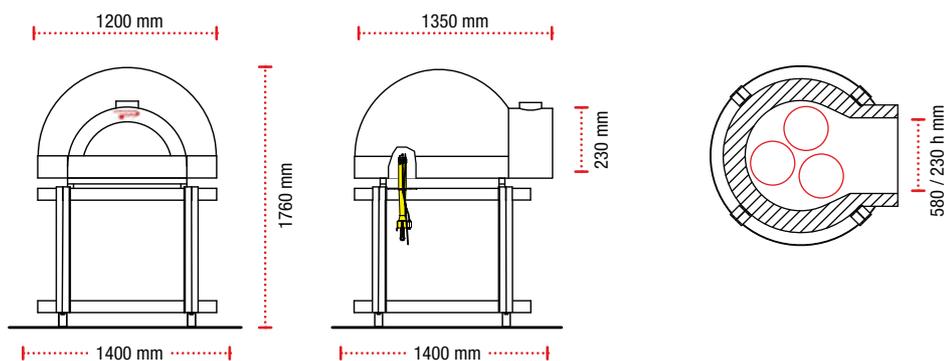
Plan de cuisson monobloc autodilatant, il est recommandé pour les locaux d'un maximum de 20 places ou à qui désire simplement offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace. Idéal pour la cuisson de la pizza avec l'aide d'un four professionnel à la maison ou dans votre jardin.

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. Le four Joy 90 est fourni avec un brûleur manuel d'une torche Drago P1.

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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago P1
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 10
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		-



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



JOY 90



n° 2/3