

HORNO TRADICIONAL JOY 120

PLANO DE COCCIÓN FIJO

MONOBLOQUE

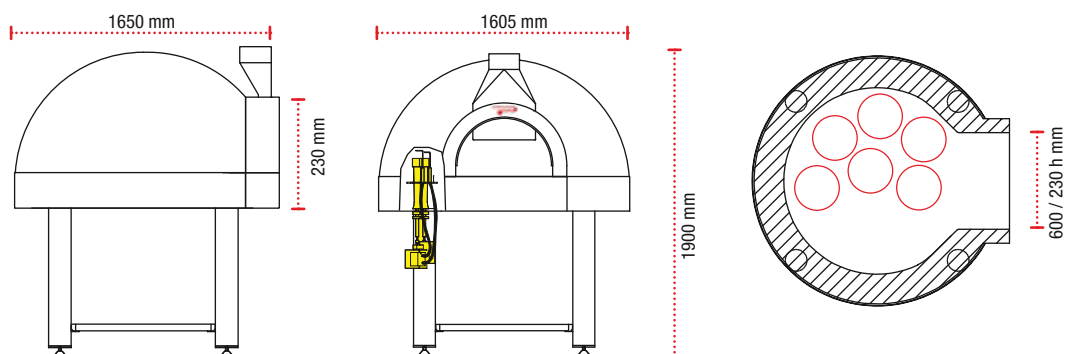
Pequeño y con una capacidad para hasta 5/6 pizzas. Ha el plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación y es aconsejado para locales con un máximo de hasta 40/50 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio adicional a sus clientes sin sacrificar espacio.

Rendimiento excepcional, tamaño compacto, consumos análogos a los de nuestros hornos tradicionales, cocción perfecta durante toda la jornada laboral. Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

El Plan de cocción de los hornos Pavesei son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y del peso hasta 250 kg. Todos los hornos de gas tradicionales Pavesei se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.

Dimensiones Interiores	cm	120x115
Peso	Kg.	860
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		300 ° C - 25 g / s (50m³ / Hr)
Depresión		12 Pascal
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago D2
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas Natural	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Caudal Gas Natural	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	8
Alimentación Eléctrica	V	230 Monofásica
Absorción Quemador	W	100

Como el horno Pavesei está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



JOY 120



n° 5/6