

# HORNO TRADICIONAL JOY

## PLANO DE COCCIÓN FIJO

### MONOBLOQUE

60

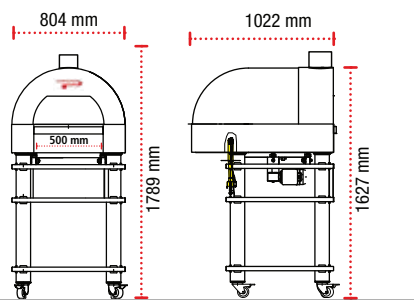
Nacido de la necesidad de proporcionar un horno a gas compacto y profesional, el Joy 60 abre nuevas fronteras para los profesionales de la pizza.

Fácil de colocar gracias a su soporte con ruedas detrás de una barra, en un pequeño jardín o en una terraza, o aun como complemento para la producción de pizzas sin gluten, los hornos Joy 60 se adaptan perfectamente a los colores de cualquier tipo de decoración, en cumplimiento de las normas ambientales, con gran atención al ahorro energético y la eficiencia de la producción.

El horno Joy 60 está provisto de un quemador de una llama, a control manual, Drago P1.

Dimensiones Interiores	cm	60 x 70
Peso	Kg.	250
Espesor de la Bòveda		en acero
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	121
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	12
Temperatura de salida del humo		300 ° C 25 g / s (50m <sup>3</sup> / Hr)
Depresión		12 Pascal
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago P1
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 15
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Presión Gas Natural	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Caudal Gas Natural	Nm <sup>3</sup> /h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentación Eléctrica		-
Absorción Quemador		-

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



JOY 60

