

TRADITIONELLE OFEN JOY STATISCH MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

60

Geboren aus der Notwendigkeit, einen kompakten, professionellen Gasofen zu schaffen, öffnet der Ofen Joy 60 neue Grenzen für die Fachleute der Pizza. Kreativ, dynamisch, unverwechselbar, ist der Gasofen Joy 60 perfekt für alle, die eine hoch professionelle Ecke für Pizza bei Ihrer Business zu widmen wollen. Dank seinen Stand mit Rädern hinter einer Bar, auf einer Terrasse oder als Ergänzung für die Herstellung von glutenfreien Pizza einfach zu positionieren, ist Joy 60 perfekt von jeder Einrichtung, in der Einhaltung von Umweltstandards angepasst, mit großer Aufmerksamkeit zur Energieeinsparung und Effizienz in der Produktion. Der Ofen Joy 60 wird mit einem manuellen Brenner Drago P1 geliefert.

ROTIERENDE JOY MONOBLOCK DREHÖFEN KUPPELGEWÖLBE

60TW

Mit seinem rotierenden Kochplatte von 62 cm im Durchmesser, seiner kleinen Stellfläche (80 cm) und Hochleistungsmaterialien, die professionelle Ofen Joy 60 TW durch den inkorporierte Gasbrenner ein Temperatur über 400°C erreichen kann, und zusätzlich zu Pizza, macht es möglich, auch Handwerker Brot, saftigen Braten oder Gulasch zu kochen, in dem Raum, der Mann auf einem Couchtisch reservieren würde. Erhältlich in endlosen kundengerechten Farben, ermöglicht der Drehofen Joy 60 TW dem Pizzabäcker, sich ausschließlich um der Zubereitung der Pizzen zu widmen, denn nachdem sie in den Ofen geschoben wurden, brauchen die Pizzen weder kontrolliert noch gedreht zu werden. Der Ofen Joy 60TW wird mit einem manuellen Brenner Drago P1 geliefert.

JOY60 - JOY60TW

Innenmaße	cm	60 x 70
Gewicht	Kg.	250
Schalendicke		stahl
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	121
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	12
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		300° 25 g/sec (50m³/Hr)
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago P1
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 15
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	Kg. 4
Stromanschluß		-
Brenner Stromaufnahme		-

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal

