JOY

PAVESI®
FORNI MODENA

Made in Italy

Les images sont montrées à titre illustratif seulement et peuvent inclure des accessoires qui ne sont pas fournis en standard.

L'unique et original plan de cuisson monobloc

Chaque four vient de la tradition italienne et notre longue expérience de l'artisanat. Chaque four est construit entièrement à la main, utilisant des matériaux de haute qualité pour assurer la stabilité et le contrôle de chaque élément. Chaque four est fabriqué pour une durée éternelle, afin d'obtenir le meilleur rendement et une excellente économie d'énergie.

PAVESI®
FORNI MODENA

Couverture extérieure semi-sphérique en résine de verre hydrofuge. Si le four JOY doit être installé à l'extérieur, un traitement anti-rouille doit être effectué (prix sur demande).

Photo: Pizzantica - The Pizza Kombi - Brisbane, Australie.

JOY 90

Un four extrêmement réactif.
Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson.

Restaurant TRIPLETTA Paris - Courtesy of Pizza Store distribution France.

JOY 120

Finition du dôme en marbre italien
Botticino fait par le client.

JOY 120

Restaurant Nest by Hotel Sassenheim - Leiden - Pays-Bas

32
CAFÉ MET KEUKEN

Finition du dôme en carreaux fait par le client.

Pietza Bar NL Courtesy of Fornitalia

JOY 140

Coupole rugueuse, noir mat
RAL 9017.

Le plan de cuisson des fours Pavesi se fait dans un seul bloc réfractaire de 7 cm d'épaisseur et de 250 Kg.

Tel It Ziak Restaurant ISRAEL - Courtesy of Ella Work.

JOY 140x160

Coupole rugueuse, blanc brillant RAL 9016.

Joy TW version à bois, gaz ou bois/gaz avec plaque de cuisson tournante

Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, toujours à température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

PAVESI®
FORNI MODENA

JOY 110TW

PLAQUE DE CUISSON TOURNANTE

Dans la photo version bois, également disponible dans les versions bois/gaz et seulement gaz.

JOY
110TW

Restaurant La Piccola Italia Rotterdam

Brûleur à gaz et Bandeau de Commande Rotation á gestion électronique.

Joy 130 TW Restaurant Leyhoeve Tilburg NL Courtesy of Fornitalia.

JOY 130TW

PLAQUE DE CUISSON TOURNANTE

Dans la photo version bois/ gaz, également disponible dans les versions seulement bois et seulement gaz.

Coupole lisse, pure orange brillante Ral 2004.

JOY 60

Sip sip
PIZZA
BREAD
COFFEE bar
ESPRESSO bar
TEA bar
HOT CHOCOLATE bar

JOY 60TW

PLAQUE DE CUISSON TOURNANTE

Disponible également dans la version avec plan de cuisson fixe.

JOY 90TW

JOY 90TW

PLAQUE DE CUISSON TOURNANTE

En plus de la pizza, les fours Joy cuisent le poisson, la viande, les légumes et le pain à la perfection.

Or nacré
Ral 1036.

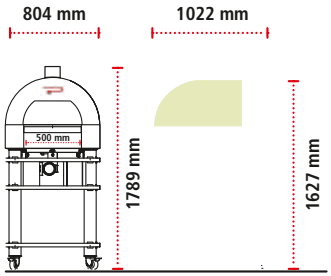
Routativs

LÉGENDE:

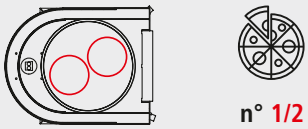
= Grille pour bois

= Gaz

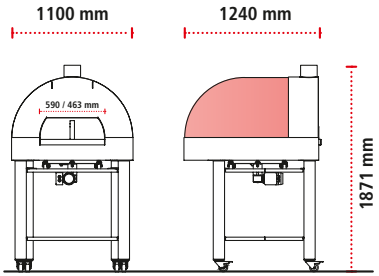
JOY 60 TW GAZ FRONT

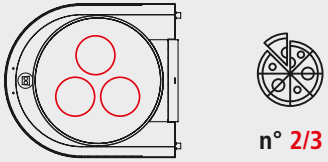


Routativs Vue intérieure



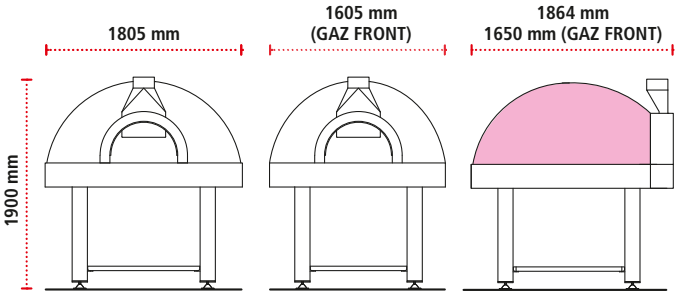
JOY 90 TW GAZ FRONT

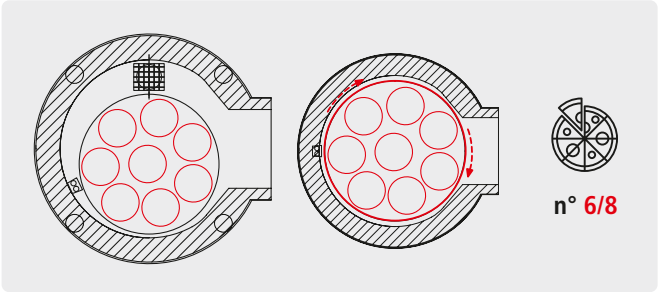




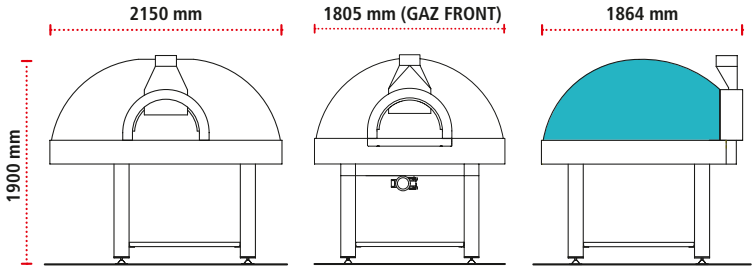
	JOY 60 TW GAZ FRONT	JOY 90 TW GAZ FRONT
Dimensions Internes	62 cm	90 cm
Poids	Kg. 250	Kg. 390
Épaisseur de la Coupole	en acier	en acier + réfractaire
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	32 cm	32 cm
Dimensions Bouche	50x20 cm	50x20 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm	15 cm
Cheminée Ø	12 cm	15 cm
Pizzas Nr.	1/2	2/3
Plan de Cuisson Monobloc	**Brûleur Drago P1**	**Brûleur Drago Baby SIX**
Potentiel Thermique (Kw)	min. 6 - max. 15	min. 7 - max. 24
Potentiel Thermique (Kcal/h)	min. 5.000 - max. 13.000	min. 6.020 - max. 20.640
Pression Gaz (mbar)	min. 2,5 - max. 50	min. 15 - max. 25
Débit Gaz (Nm^3/h)	min. 0,63 - max. 1,58	min. 0,73 - max. 2,54
Raccord Gaz (inches)	1/2	1/2
Poids (kg.)	Kg. 4	Kg. 8
Alimentation Électrique	-	-
Consommation	-	-
Consommation Totale Moteur + Brûleur	-	500 W

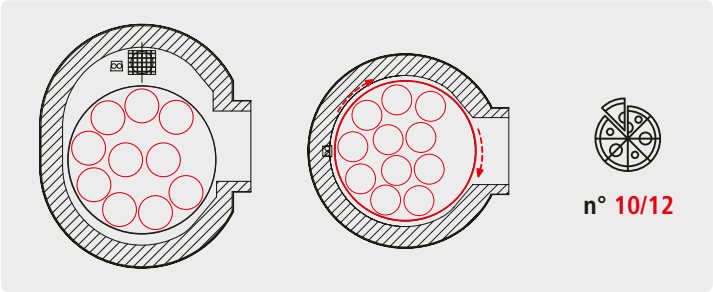
JOY 110 TW - JOY 110 TW GAZ FRONT





JOY 130 TW - JOY 130 TW GAZ FRONT



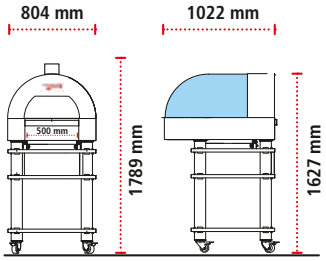


JOY 110 TW	JOY 110 TW GAZ FRONT
110 cm	110 cm
Kg.1420	Kg.970
8/10 cm	8/10 cm
42 cm	42 cm
62x23 cm	62x23 cm
10 cm	10 cm
12 cm	12 cm
20 cm	20 cm
6/8	6/8
Brûleur Drago D2	**Brûleur Drago D2**
min. 6 - max. 34	min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200	min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 25	min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59	min. 0,63 - max. 3,59
1/2	1/2
Kg. 8	Kg. 8
230 V Monophasé	230 V Monophasé
400 W	-
500 W	500 W

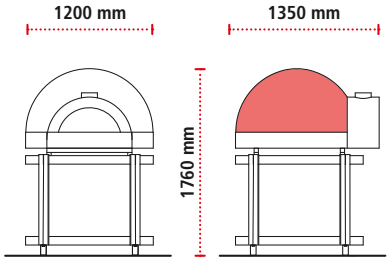
JOY 130 TW	JOY 130 TW GAZ FRONT
130 cm	130 cm
Kg.1600	Kg.1270
8/12 cm	8/12 cm
42 cm	42 cm
62x23 cm	62x23 cm
10 cm	10 cm
12 cm	12 cm
20 cm	20 cm
10/12	10/12
Brûleur Drago D2	**Brûleur Drago D2**
min. 6 - max. 34	min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200	min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 50	min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59	min. 0,63 - max. 3,59
1/2	1/2
Kg. 8	Kg. 8
230 V Monophasé	230 V Monophasé
400 W	-
500 W	500 W

Plan de cuisson traditionelle

JOY 60

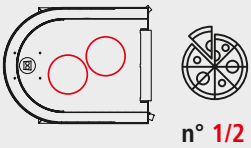


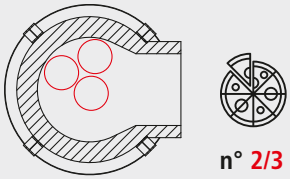
JOY 90



four Joy peut être personnalisé au gré du client pour obtenir un look unique et exclusif: la calotte pourra être peinte avec la peinture de votre choix ou recouverte d'enduit ou de mosaïques. Demandez-nous comment faire, ou choisissez parmi les options que nous avons spécialement sélectionnées pour vous!

Plan de cuisson traditionelle Vue intérieure

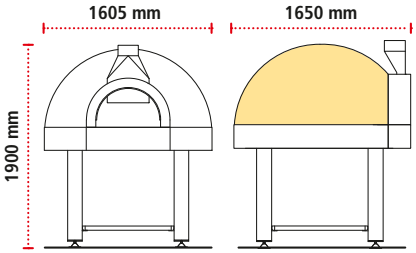


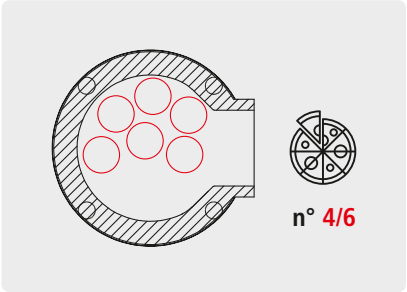


	JOY 60	JOY 90
Dimensions Internes	64x72 cm	86x81 cm
Poids	Kg. 250	Kg.300
Épaisseur de la Coupole	en acier	8 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	32 cm	40 cm
Dimensions Bouche	50x20 cm	58x23 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm	12 cm
Cheminée Ø	12 cm	14,5/15 cm**
Pizzas Nr.	1/2	2/3
Plan de Cuisson Monobloc	**Brûleur Drago P1**	**Brûleur Drago P1**
Potentiel Thermique (Kw)	min. 6 - max. 15	min. 6 - max. 15
Potentiel Thermique (Kcal/h)	min. 5.000 - max. 13.000	min. 5.000 - max. 13.000
Pression Gaz (mbar)	min. 2,5 - max. 50	min. 2,5 - max. 50
Débit Gaz (Nm^3/h)	min. 0,63 - max. 1,58	min. 0,63 - max. 1,58
Raccord Gaz (inches)	1/2	1/2
Poids (kg.)	Kg. 4	Kg. 4
Alimentation Électrique	-	-
Consommation	-	-

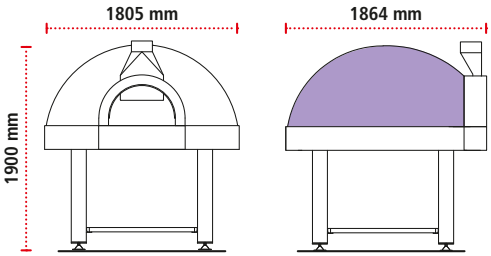
** parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normaux

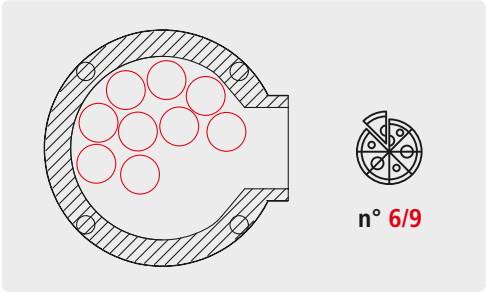
JOY 120



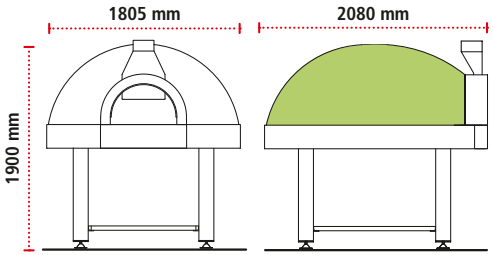


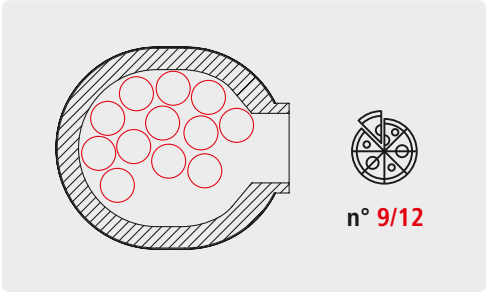
JOY140





JOY140x160





JOY 120	JOY 140	JOY 140x160
120 cm	140x135 cm	140x155 cm
Kg.900	Kg.1320	Kg.1600
8/10 cm	8/10 cm	8/10 cm
42 cm	42 cm	42 cm
60x23 cm	60x23 cm	60x23 cm
10 cm	10 cm	15 cm
12 cm	12 cm	12 cm
20 cm	20 cm	20 cm
4/6	6/9	9/12
Brûleur Drago D2	**Brûleur Drago D2**	**Brûleur Drago D2**
min. 6 - max. 34	min. 6 - max. 34	min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200	min. 5.000 - max. 29.200	min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 50	min. 7 - max. 50	min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59	min. 0,63 - max. 3,59	min. 0,63 - max. 3,59
1/2	1/2	1/2
Kg. 8	Kg. 8	Kg. 8
230 V Monophasé	220 V Monophasé	220 V Monophasé
100 W	100 W	100 W

PAVESI®
FORNI MODENA

Pavesi srl
www.pavesifornimodena.it
info@pavesiforni.it
Via Radici in Piano 120/C
41043 Corlo di Formigine MO - Italy
Tel/Fax +39.059.574569

Le processus d'impression ne permet pas toujours une reproduction fidèle des couleurs et des tons par rapport à l'original. La société se réserve le droit de modifier, à tout moment et sans préavis, les spécifications techniques et la dimension de l'article.