

HORNO TRADICIONAL JOY 140

PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Perfectamente circular, capacidad máxima para entre 6 y 8 pizzas. Capacidad productiva de más de 100 pizzas/hora con Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación. El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

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 Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y del peso hasta 250 kg.

Todos los hornos tradicionales de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	140x135
Peso	Kg.	1320
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 Aislamiento de Base	cm	10
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		128 m³ / Hr
Depresión		12 Pascal

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

15

