

FOUR TRADITIONELL JOY 140/160

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant avec capacité maximum de 9 à 11 pizzas.

Capacité de production de plus de 120 pizzas / heure

Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



16

Dimensions Internes	cm	140x155
Poids	Kg.	1600
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

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

