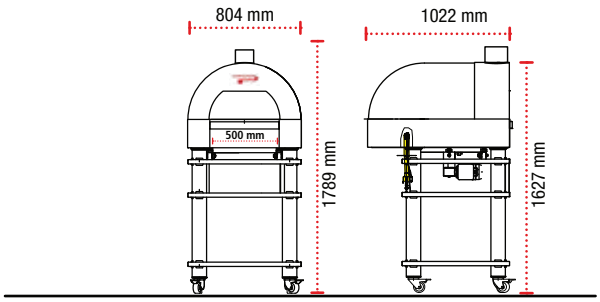
TRADITIONELLE OFEN JOY
STATISCH
MONOBLOCK-BACKFLÄCHE 60

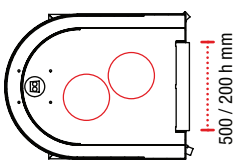
Geboren aus der Notwendigkeit, einen kompakten, professionellen Gasofen zu schaffen, öffnet der Ofen Joy 60 neue Grenzen für die Fachleute der Pizza.
Kreativ, dynamisch, unverwechselbar, ist der Gasofen Joy 60 perfekt für alle, die eine hoch professionelle Ecke für Pizza bei Ihrer Business zu widmen 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.

Innenmaße	cm	91x65
Gewight	Kg.	250
Schalendicke		stahl
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	121
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	12
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß Abgasmenge		280°C 110 m³/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
Gewight	kg.	Kg. 4
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme		-

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



JOY 60



JOY 60

n° 1/2

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036