

## HORNO TRADICIONAL JOY PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

60

Nacido de la necesidad de proporcionar un horno a gas compacto y profesional, el Joy 60 abre nuevas fronteras para los profesionales de la pizza.

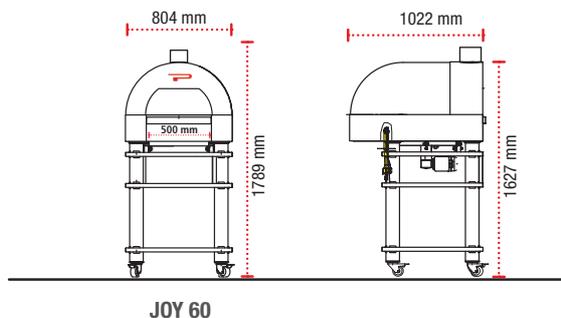
Fácil de colocar gracias a su soporte con ruedas detrás de una barra, en un pequeño jardín o en una terraza, o aun como complemento para la producción de pizzas sin gluten, los hornos Joy 60 se adaptan perfectamente a los colores de cualquier tipo de decoración, en cumplimiento de las normas ambientales, con gran atención al ahorro energético y la eficiencia de la producción.

El horno Joy 60 está equipado con un quemador de una llama, controlado manualmente, Drago P1 o, bajo pedido, controlado electrónicamente D1M.



Dimensiones Interiores	cm	91x65
Peso	Kg.	250
Espesor de la Bòveda		en acero
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	121
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	12
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		110 m³ / Hr
Depresión		12 Pascal
Plano de Cocción Monobloque		<b>Quemador Drago P1</b>
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 15
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Presión Gas Natural	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Caudal Gas Natural	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentación Eléctrica		-
Absorción Quemador		-

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



JOY 60

