

TRADITIONELLE OFEN JOY 90 STATISCH MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

90

Selbstaushende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) – Modell eignet sich für Lokale mit maximal 20 Gedecken oder für Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand einen zusätzlichen Dienst bieten möchten. Ideal zum Backen von Pizza zu Hause oder in Ihrem Garten mit der Hilfe eines professionellen Ofen.

Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, Konsume ähnlich wie bei unseren traditionellen Modellen, perfekt Backen für den ganzen Arbeitstag. Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

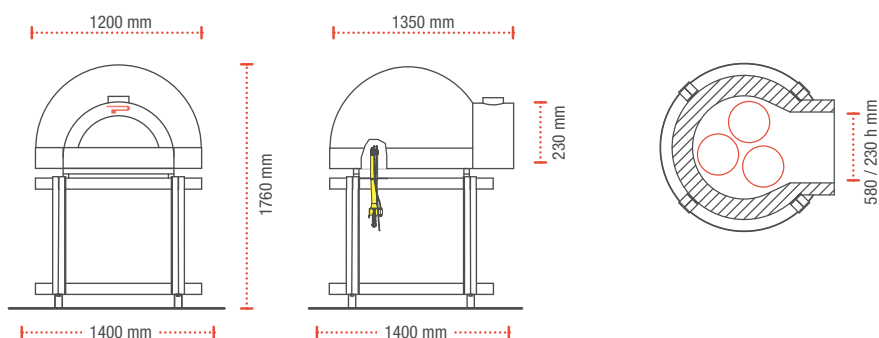
Der Ofen Joy 90 ist mit einem Einzelflammenbrenner, elektronisch gesteuertem D1M oder, auf Anfrage, manuell gesteuertem Drago P1 ausgestattet.

Innenmaße	cm	86x81
Gewicht	Kg.	300
Schalendicke	cm	8
Entfernung Backfläche-Decke	cm	40
Entfernung Backfläche- Boden	cm	116
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	14,5/15
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		120 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche Brenner Drago D1M		
Wärmeleistung	Kw	min. 7 - max. 24
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 6.020 - max. 20.640
Gasdruck	mbar	min. 15 - max. 25
Gasdurchsatz	Nm³/h	min. 0,73 - max. 2,54
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100

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



40



JOY 90



n° 2/3