

FORNO TRADIZIONALE JOY 90

PIANO FISSO MONOBLOCCO

Come tutti i forni Pavese ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 20 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio. Ideale per cucinare la pizza a casa o nel proprio giardino con l'ausilio di un forno professionale.

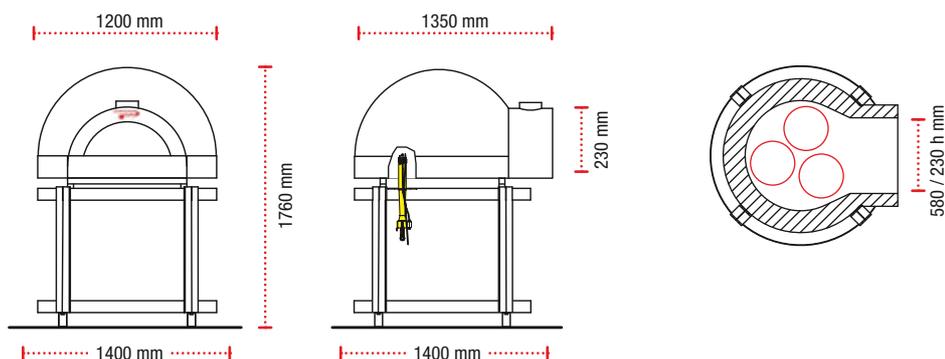
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Il forno Joy 90 è fornito di bruciatore ad una fiamma, a controllo elettronico D1M oppure, su richiesta, a controllo manuale, Drago P1.



Dimensioni Interne	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Spessori Calotte	cm	8
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	40
Altezza piano cottura da terra	cm	116
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	14,5/15
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura rotante		Bruciatore Drago D1M
Potenzialità Termica	Kw	min. 7 - max. 24
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 6.020 - max. 20.640
Pressione GAS Naturale / GPL	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Portata GAS Naturale / GPL	Nm³/h	min. 0,73/0,25 max. 2,54/0,86
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Assorbimento Bruciatore		W 100
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



JOY 90



n° 2/3