

FOUR TRADITIONELL JOY 90 PLAN DE CUISSON MONOBLOC

90

Plan de cuisson monobloc autodilatant, il est recommandé pour les locaux d'un maximum de 20 places ou à qui désire simplement offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace. Idéal pour la cuisson de la pizza avec l'aide d'un four professionnel à la maison ou dans votre jardin.

Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. 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.

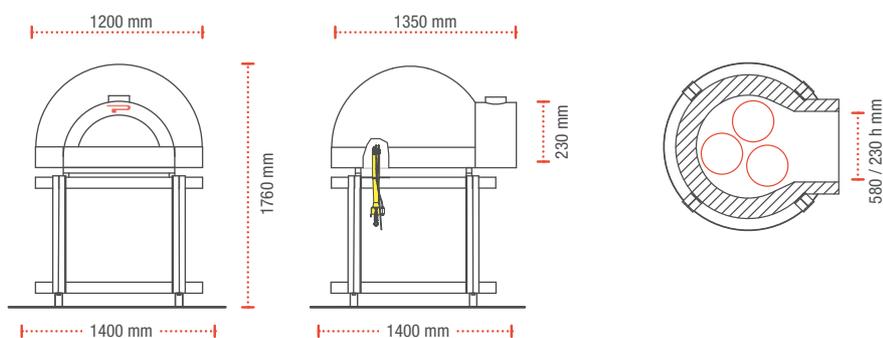
Le four Joy 90 est fourni avec un brûleur électronique d'une torche Drago D1M ou, sur demande, avec un brûleur manuel d'une torche Drago P1.



Dimensions Internes	cm	86x81
Poids	Kg.	300
Épaisseur de la Coupole	cm	8
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	40
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	116
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	14,5/15
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 120 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago Baby SIX
Potentiel Thermique	Kw	min. 7 - max. 24
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 6.020 - max. 20.640
Pression Gaz	mbar	min. 15 - max. 25
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,73 - max. 2,54
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Consommation Brûleur	W	100

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

40



JOY 90



n° 2/3