

## HORNO TRADICIONAL JOY 90 PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Como todos los hornos Pavesi ha el plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación, con una capacidad de 2 pizzas y es aconsejado para locales con un máximo de hasta 20 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio adicional a sus clientes sin sacrificar espacio.

Ideal para la cocción de la pizza en casa con la ayuda de un horno profesional. Rendimiento excepcional, tamaño compacto, consumos análogos a los de nuestros hornos tradicionales, cocción perfecta durante toda la jornada laboral. Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

El horno de leña Pavesi Joy 90 puede equiparse, bajo pedido, con un quemador de una llama, de control electrónico D1M, o de control manual, Drago P1.



Dimensiones Interiores	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Espesor de la Bòveda	cm	8
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	40
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	116
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	14,5/15
Temperatura de salida del humo		280 ° C
Volumen de gases de escape		120 m³ / Hr
Depresión		12 Pascal

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

