

FORNO TRADICIONAL JOY 140

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

Perfeitamente circular, capacidade máxima de 7 a 9 pizzas com superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante. Capacidade de produção de mais de 100 pizzas/hora. O máximo da produtividade a um custo muito baixo.

Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

A superfície de cozedura dos fornos Pavesi é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

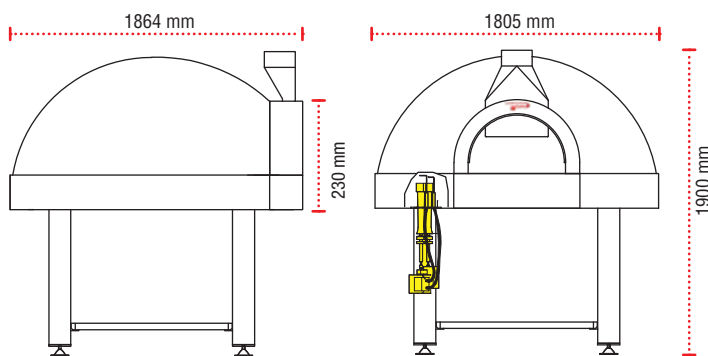
Todos os fornos a Gás Pavesi são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	140x135
Peso	Kg.	1320
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago P1
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica		230 Monofásico
Consumo		100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



JOY 140



n° 7/9