



L'unique et original  
plan de cuisson  
**monobloc**

---

Chaque four vient de de la tradition italienne et notre longue expérience de l'artisanat. Chaque four est construit entièrement à la main, utilisant des matériaux de haute qualité pour assurer la stabilité et le contrôle de chaque élément. Chaque four est fabriqué pour une durée éternelle, afin d'obtenir le meilleur rendement et une excellente économie d'énergie.

---



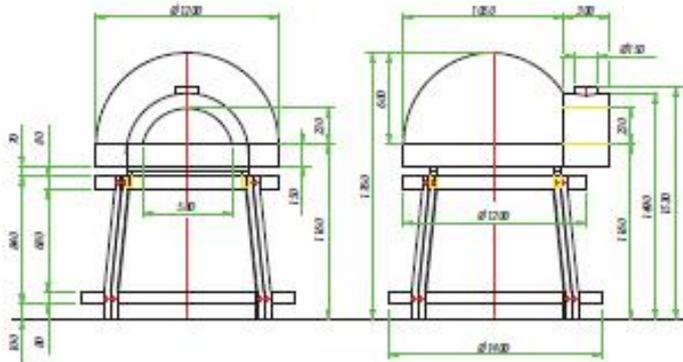
Le four a été expressément conçu pour pouvoir aussi être utilisé à l'air libre.

Le four Joy peut être caractérisé au gré du client pour obtenir un look unique et exclusif : la calotte pourra être peinte avec la peinture de votre choix ou recouverte d'enduit ou de mosaïques.



Standard

Optional



Dimensions Internes	86 x 81 cm
Poids	Kg.300
Épaisseur de la Coupole	8 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	40 cm
Dimensions Bouche	58 x 23 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	15 cm
Pizzas Nr.	2/3
Plan de Cuisson Monobloc	<b>Brûleur Drago P1</b>
Potentiel Thermique (Kw)	min. 6 - max. 20
Potentiel Thermique (Kcal/h)	min. 5.000 - max. 17.000
Pression Gaz (mbar)	min. 10 - max. 30
Débit Gaz (Nm3/h)	min. 0,60 - max. 3,50
Raccord Gaz (inches)	1/2
Poids (kg.)	Kg. 4
Alimentation Électrique	-
Consommation	-