



# JOY

PAVESI  
FORNI PROFESSIONALI

Made in Italy



## 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.

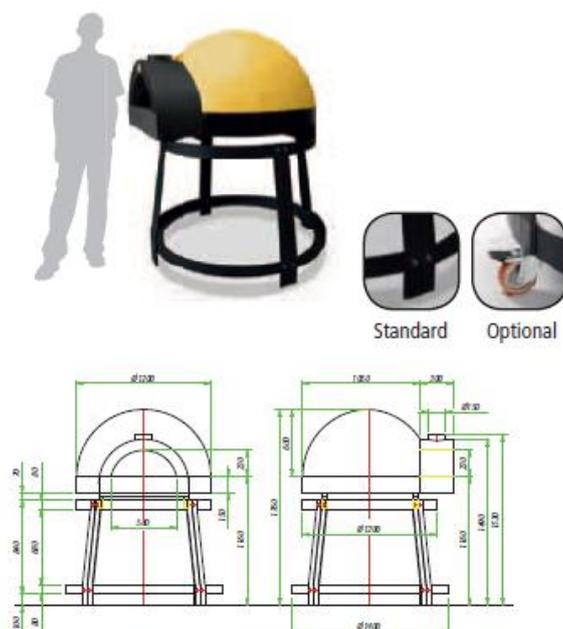
PAVESI  
FORNI PROFESSIONALI

# JOY 90

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.



## JOY 90

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	-