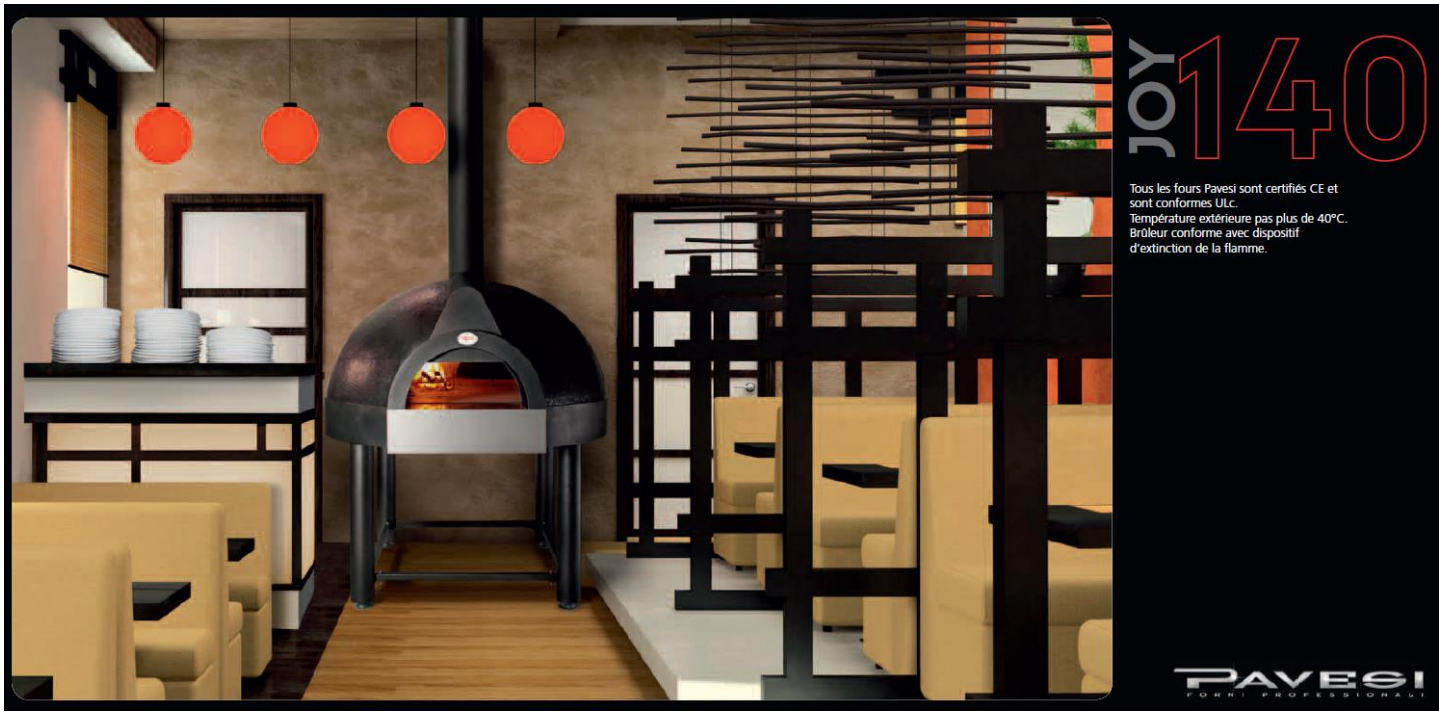
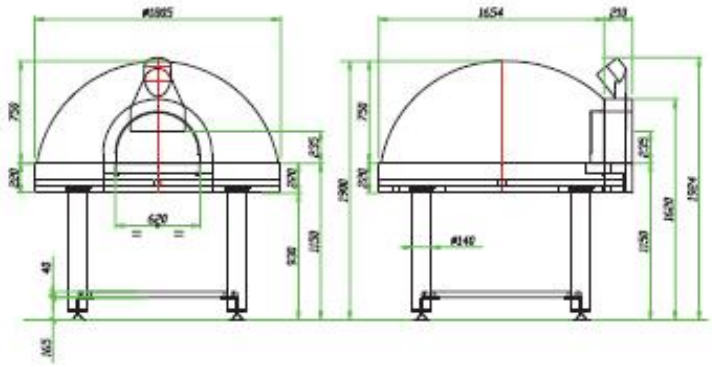
Matériel **A**gro-alimentaire **T**echnique **O**utillage **S**pécialisé (SAS au Capital de 50,000€)
Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www:/matos-13.com
N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

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 140
Tous les fours Pavesi sont certifiés CE et sont conformes ULc.
Température extérieure pas plus de 40°C.
Brûleur conforme avec dispositif d'extinction de la flamme.
PAVESI
FORNI PROFESSIONALI

Pied réglable standard



	JOY 140
Dimensions Internes	140x135 cm
Poids	Kg.1320
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Dimensions Bouche	60x23 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Pizzas Nr.	8/12
Plan de Cuisson Monobloc	**Brûleur Drago Mini**
Potentiel Thermique (Kw)	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique (Kcal/h)	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz (mbar)	min. 10 - max. 30
Débit Gaz (Nm3/h)	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz (inches)	1 / 2
Poids (kg.)	Kg. 15
Alimentation Électrique	220 V
Consommation	100 W

Matériel **A**gro-alimentaire **T**echnique **O**utillage **S**pécialisé (SAS au Capital de 50,000€)
Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www:/matos-13.com
N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460