

TRADITIONELLE OFEN JOY 120

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Klein holzbefuenerter Ofen mit einem Fassungsvermögen von etwa 5/6 pizzen. Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, eignet sich für Lokale mit 40/50 Gedecken oder für Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand einen zusätzlichen Dienst bieten möchten.

Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, Konsume ähnlich wie bei unseren traditionellen Modellen, perfekt Backen für den ganzen Arbeitstag. Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

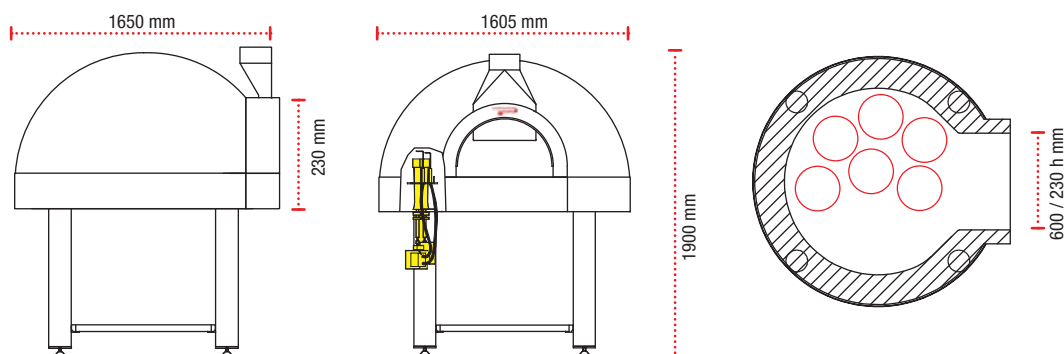
Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem mittleren Gewicht von 200 kg hergestellt. Alle gasbefeuerten rotierenden Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	120x115
Gewicht	Kg.	860
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		300° 25 g/sec (50m³/Hr)
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Stromaufnahme	W	100



41

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 120



n° 5/6