

# TRADITIONELLE OFEN JOY 140/160

## STATISCH MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Selbstaushendenden Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) mit maximales Fassungsvermögen 9 bis 11 Pizzen  
Produktionskapazität 120 Pizzen/Std.  
Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

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 Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

Man kann immer durch die Installation des Brenners Drago Avanzini und die spezielle Schutz gegen den Ruß des Holzes einem Pavese Traditionelle Holzofen mit Gas betrieben lassen.



Innenmaße	cm	140x155
Gewicht	Kg.	1600
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere 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

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

