

TRADITIONELLE OFEN JOY 90

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

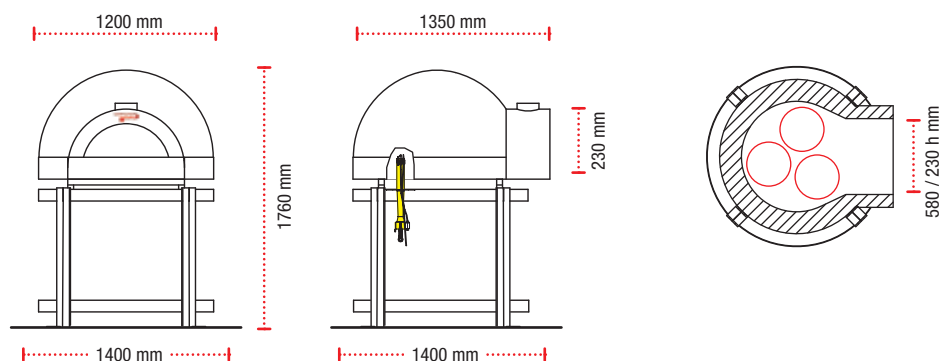
Selbstaushende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) – Modell eignet sich für Lokale mit maximal 20 Gedecken oder für Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand einen zusätzlichen Dienst bieten möchten. Ideal zum Backen von Pizza zu Hause oder in Ihrem Garten mit der Hilfe eines professionellen Ofen.

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. Der Ofen Joy 90 wird mit einem manuellen Brenner Drago P1 geliefert.



Innenmaße	cm	86x81
Gewicht	Kg.	300
Schalendicke	cm	8
Entfernung Backfläche-Decke	cm	40
Entfernung Backfläche- Boden	cm	116
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	16
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluss		300° 25 g/sec (50m³/Hr)
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago P1
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 10
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	Kg. 4
Stromanschluß		-
Stromaufnahme		-

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



JOY 90



n° 2/3