

Joy 60 TW

TABLEAU TECHNIQUE



Code de Produit:	JOY 60 TW
Constructeur:	Produit en Italie par PAVESI FORNI www.pavesiforni.it
Description du produit:	Four professionnel à gaz.
Contenance:	1/2 pizze
Dimensions externes:	Largeur 80 cm. / Profondeur 102 cm. Hauteur 163 cm
Poids en Kg:	250
Plan de cuisson tournant	Diam. 60 cm
Monobloc:	

Utilisation prévue:	Fours professionnel à gaz pour la cuisson des pizzas, pain et autres aliments
Caractéristiques de construction:	Plan de cuisson en béton réfractaire vibré; Calotte en acier. Insulation du Base cm 10 (laine de roche isolante et matelas du kaolin). Insulation du Dome cm 12 (matelas du kaolin).
Chambre de cuisson:	Hauteur de la table de cuisson du sol 122 cm. Distance de la table de cuisson/ciel 32 cm
Sécurité:	Tous les fours Pavesi sont conformes CE et UL. Les températures extérieures inférieures à 40 ° C. Les systèmes de gaz conformes avec dispositif de sécurité de flamme. Feu au centre derrière.
Dimension Bouche:	50x20H cm . Seuil en acier inoxydable Couverture extérieure semi-sphérique en résine de verre hydrofuge (couleur personnalisée sur demande); Parties métalliques peintes à chaud présentant une résistance élevée aux écarts de température.
Aspect extérieur:	Support avec roulettes

BRÛLEUR A GAZ / CONDUIT DE FUMÉE

N.B. : les raccordements du gaz au brûleur, dans les fours à gaz, et du four au conduit de fumée devront être effectués et certifiés par un de vos techniciens spécialisés (plombier /thermotechnicien).

TABLEAU TECHNIQUE BRÛLEUR MANUEL P1

- Potentiel Thermique (Kw): min. 6 - max. 15
- Potentiel Thermique (Kcal/h): min. 5.000 - max. 13.000
- Pression Gaz (mbar): min. 2,5 - max. 50
- Débit Gaz (Nm³/h): min. 0,63 - max. 1,58
- Raccord Gaz (inches): 1/2

TABLEAU TECHNIQUE CONDUIT DE FUMÉE

- 160 mm Conduit de Fumée
- Température de fumées à le Carneau 300°
- 25 g/sec (50m³/Hr)
- 12 Pa Pression Statique
- Co 0,11% (avec 13% Oxygen)

Important: Le four doit avoir un conduit de fumée dédié, sans autre équipement reliés à la conduit.