



TABLEAU TECHNIQUE

Code de Produit:	JOY 90
Constructeur:	Produit en Italie par PAVESI FORNI www.pavesiforni.it
Description du produit:	Four professionnel à bois o à bois/gaz.
Contenance:	2/3 pizze
Dimensions externes:	Largeur 120 cm. / Profondeur 135 cm. Hauteur 176 cm
Poids en Kg:	300
Plan de cuisson tournant:	Diam. 90cm - Épaisseur 5cm

SPECIFICATIONS:

Utilisation prévue:	Fours professionnel à bois o à bois/gaz pour la cuisson des pizzas, pain et autres aliments
Caractéristiques de construction:	Plan de cuisson et calotte en béton réfractaire vibré; Épaisseur calottes 8cm . Insulation du Base cm 10 (tables isolantes et matelas du kaolin). Insulation du Dome cm 12 (matelas du kaolin).
Chambre de cuisson:	Hauteur de la table de cuisson du sol 116 cm. (pied fixe ou avec roues sur demande) Distance de la table de cuisson/ciel 40 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 à gauche ou à droite.
Dimension Bouche:	58x23H 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 intempéries, aux rayons U.V. et aux écarts de température.
Aspect extérieur:	Le four a été expressément conçu pour pouvoir aussi être utilisé à l'air libre.

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 DRAGO P1

- Potentiel Thermique (Kw): min. 6 - max. 20
- Potentiel Thermique (Kcal/h): min. 5.000 - max. 17.000
- Pression Gaz (mbar): min. 10 - max. 30
- Débit Gaz (Nm³/h): min. 0,60 - max. 3,50
- Raccord Gaz (inches): 1/2
- Alimentation Électrique: 220 V
- Consommation: 100 W

TABLEAU TECHNIQUE CONDUIT DE FUMÉE

- 150 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% Oxigen)

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