

## Joy 60

### TABLEAU TECHNIQUE



Code de Produit:	JOY 60
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 Monobloc:	64x72cm

### SPECIFICATIONS:

<b>Utilisation prévue:</b>	Fours professionnel à gaz pour la cuisson des pizzas, pain et autres aliments
<b>Caractéristiques de construction:</b>	Plan de cuisson en béton réfractaire vibré; <b>Calotte</b> en acier. <b>Insulation du Base</b> cm 10 (laine de roche isolante et matelas du kaolin). <b>Insulation du Dome</b> cm 12 (matelas du kaolin).
<b>Chambre de cuisson:</b>	<b>Hauteur de la table de cuisson du sol</b> 122 cm. <b>Distance de la table de cuisson/ciel</b> 32 cm
<b>Sécurité:</b>	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.
<b>Dimension Bouche:</b>	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.
<b>Aspect extérieur:</b>	<b>Support avec roulettes</b>

### 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 (Nm<sup>3</sup>/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 (50m<sup>3</sup>/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.