

JOY

PAVESI[®]
Forni MODENA



Made in Italy





Las imágenes son sólo ilustrativas y pueden incluir accesorios que no son estándar.



El único y original
plano de cocción
monobloque

Cada horno viene de la mejor tradición italiana y de nuestra larga experiencia en la artesanía. Cada horno es construido totalmente a mano, utilizando materiales de primera calidad, para garantizar solidez y el control de cada elemento. Cada horno es hecho para durar, para asegurar el mejor rendimiento y obtener un excelente ahorro de energía.

PAVESI®
Forni Modena



Cubierta exterior semiesférica de resina de vidrio hidrorrepelente. Si el horno JOY se coloca afuera, se requiere un inhibidor de la corrosión (precio a solicitud).

Foto: Pizzantica - The Pizza Kombi - Brisbane, Australia.

JOY 90





Un horno extremadamente reactivo.
Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción.

Restaurant TRIPLETTA Paris - Courtesy of Pizza Store distribution France.

JOY 120

Acabado de la cúpula de mármol italiano Botticino realizada por el cliente.



120



Coloración personalizada Oro Perlado RAL 1036.

Restaurant Nest by Hotel Sassenheim - Leiden - Países Bajos



PAVESI[®]
Forni Modena



Acabado de la cúpula de azulejos realizada por el cliente.

Pietza Bar NL Courtesy of Fornitalia

JOY 140

Cúpula áspera,
negro mate RAL 9017.





El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Tel It Ziak Restaurant ISRAEL - Courtesy of Ella Work.

JOY

140x160



Cúpula áspera,
blanco brillante
RAL 9016.

Hornos Joy TW de leña, gas o leña/gas con plano de cocción giratorio

Fácil de usar, velocidad de rotación regulable a voluntad, plano de cocción siempre a la temperatura ideal, el horno giratorio se recomienda para aquellos que deben cocinar grandes cantidades de pizzas lo más rápido posible.

PAVESI[®]
FORNI MODENA



JOY 110TW



**PLANO DE COCCIÓN
GIRATORIO**

En la foto versión de leña, disponible también en las versiones de leña/gas y gas solamente.





JOY 110TW



H32 Restaurant - Oss - Países Bajos



Quemador de Gas y Cuadro Rotación de gestión electrónica

Joy 130 TW Restaurant Leyhoeve Tilburg NL Courtesy of Fornitalia.

JOY 130TW

 PLANO DE COCCIÓN
GIRATORIO

En la foto versión de leña/gas,
disponible también en las
versiones solamente de leña y
solamente de gas.



Cúpula suave, naranja puro
brillante Ral 2004.

JOY 60



JOY 60TW

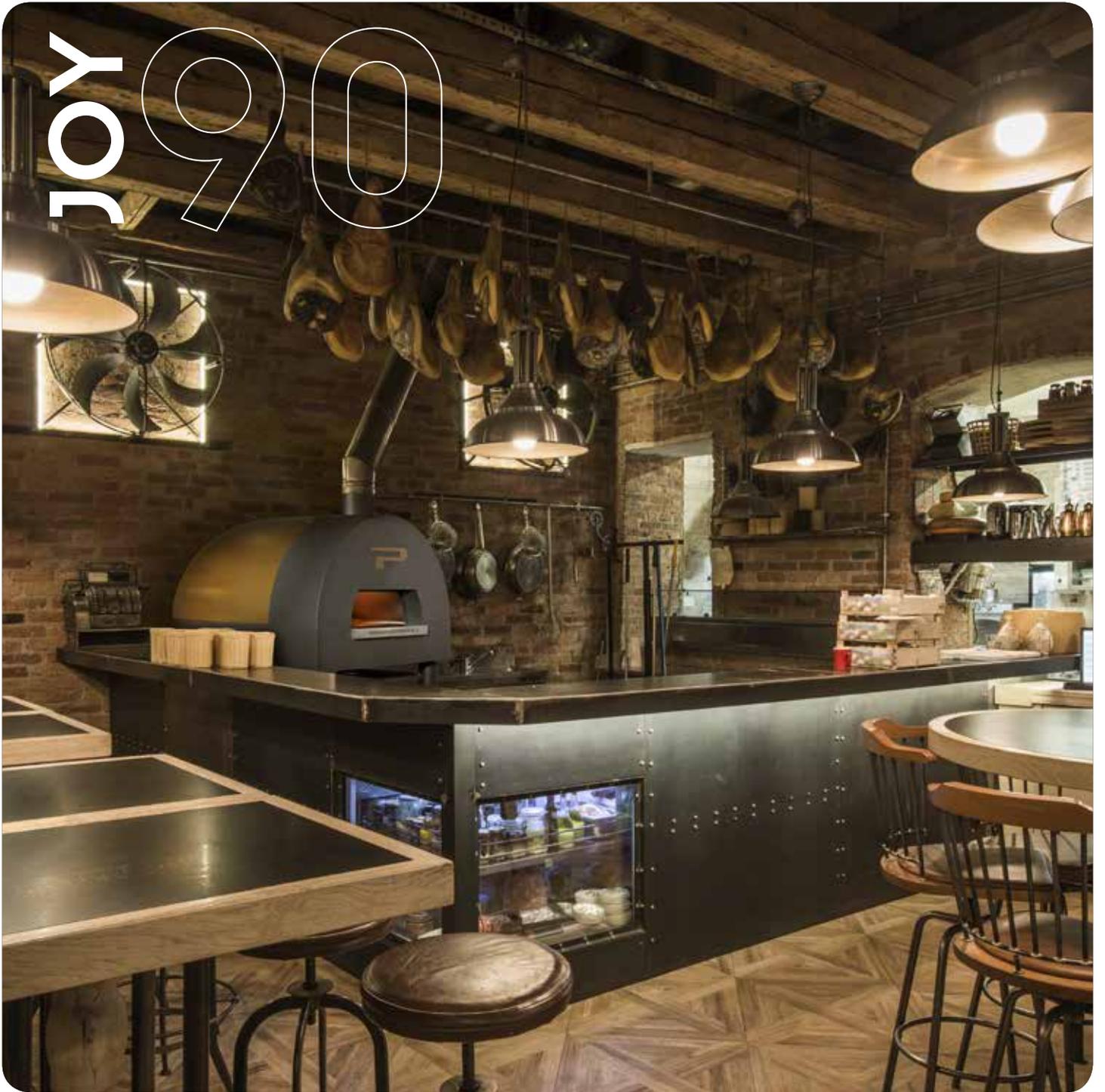


**PLANO DE COCCIÓN
GIRATORIO**

Disponible también en la versión
con plan de cocción fijo.



JOY 90



JOY 90TW

PLANO DE COCCIÓN GIRATORIO

Además de la pizza, los hornos Joy cocinan pescado, carne, verduras y pan perfectamente.



LEYENDA:



 = Depósito de leña

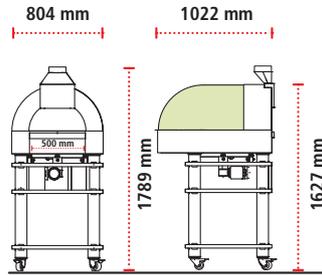


 = Gas

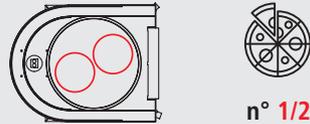
Dimensiones Interiores
Peso
Espesor de la Bòveda
Distancia Plano de Cocción y Bòveda
Dimensiones de la Boca
Espesor del Aislamento de Base
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)
Tubo del Humo Ø
Pizzas Nr.
Plano de Cocción Monobloque
Potencia Térmica (Kw)
Potencia Térmica (Kcal/h)
Presión Gas (mbar)
Caudal Gas (Nm³/h)
Empalme Gas (inches)
Peso (in kg.)
Alimentación Eléctrica
Absorción

Giratorios

JOY 60 TW GAS FRONT



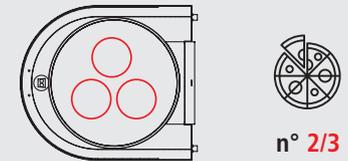
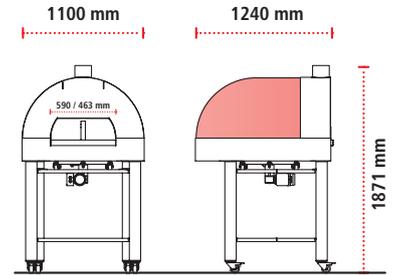
Vista interna Giratorios



JOY 60 TW GAS FRONT

62 cm
Kg. 250
en acero
32 cm
50x20 cm
10 cm
15 cm
160 mm
1/2
Quemador Drago P1
min. 6 - max. 15
min. 5.000 - max. 13.000
min. 2,5 - max. 50
min. 0,63 - max. 1,58
1/2
Kg. 4
-
-

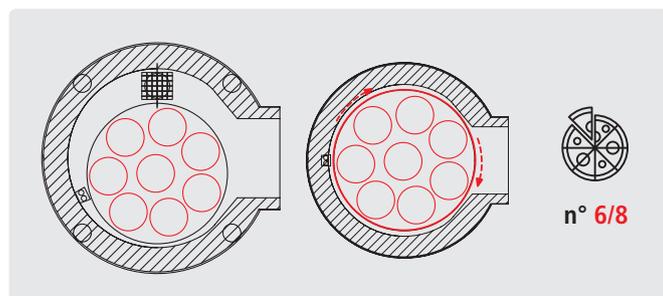
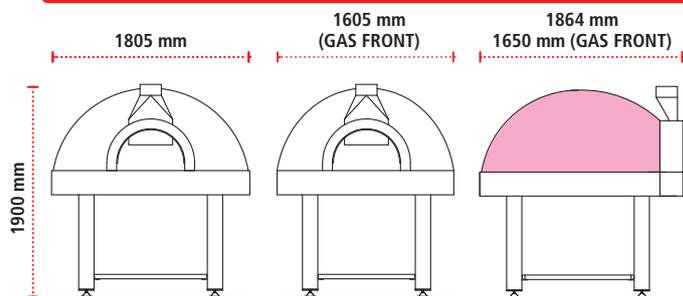
JOY 90 TW GAS FRONT



JOY 90 TW GAS FRONT

90 cm
Kg. 390
en acero + refractario
32 cm
50x20 cm
10 cm
15 cm
150 mm
2/3
Quemador Drago Baby SIX
min. 7 - max. 24
min. 6.020 - max. 20.640
min. 15 - max. 25
min. 0,73 - max. 2,54
1/2
Kg. 8
-
-

JOY 110 TW - JOY 110 TW GAS FRONT



JOY 110 TW

110 cm	110 cm
Kg.1420	Kg.860
8/10 cm	8/10 cm
42 cm	42 cm
62x23 cm	62x23 cm
10 cm	10 cm
12 cm	12 cm
200 mm	200 mm
6/8	6/8

Quegador Drago D2

min. 6 - max. 34	min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200	min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 25	min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59	min. 0,63 - max. 3,59
1/2	1/2
Kg. 8	Kg. 8
230 V Monofásica	230 V Monofásica
100 W	100 W

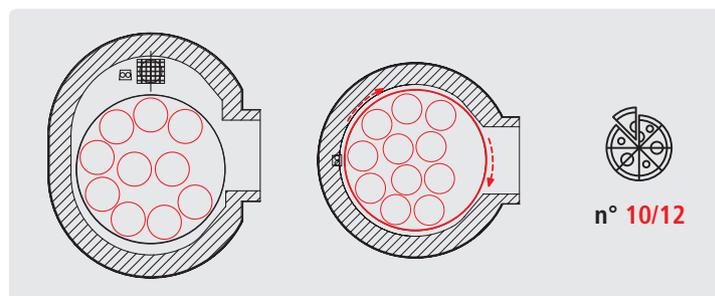
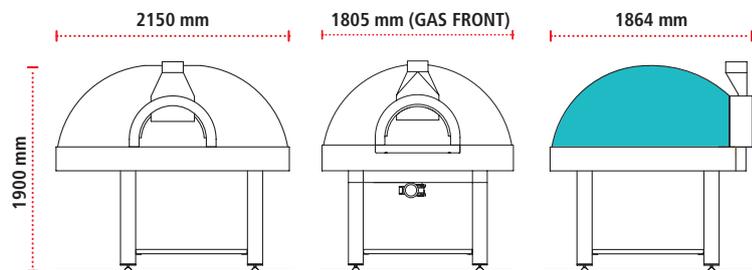
JOY 110 TW GAS FRONT

110 cm	110 cm
Kg.860	Kg.860
8/10 cm	8/10 cm
42 cm	42 cm
62x23 cm	62x23 cm
10 cm	10 cm
12 cm	12 cm
200 mm	200 mm
6/8	6/8

Quegador Drago D2

min. 6 - max. 34	min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200	min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 50	min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59	min. 0,63 - max. 3,59
1/2	1/2
Kg. 8	Kg. 8
230 V Monofásica	230 V Monofásica
100 W	100 W

JOY 130 TW - JOY 130 TW GAS FRONT



JOY 130 TW

130 cm	130 cm
Kg.1600	Kg.1480
8/12 cm	8/12 cm
42 cm	42 cm
62x23 cm	62x23 cm
10 cm	10 cm
12 cm	12 cm
200 mm	200 mm
10/12	10/12

Quegador Drago D2

min. 6 - max. 34	min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200	min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 50	min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59	min. 0,63 - max. 3,59
1/2	1/2
Kg. 8	Kg. 8
230 V Monofásica	230 V Monofásica
100 W	100 W

JOY 130 TW GAS FRONT

130 cm	130 cm
Kg.1480	Kg.1480
8/12 cm	8/12 cm
42 cm	42 cm
62x23 cm	62x23 cm
10 cm	10 cm
12 cm	12 cm
200 mm	200 mm
10/12	10/12

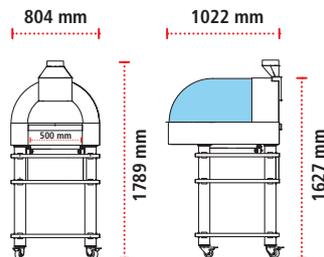
Quegador Drago D2

min. 6 - max. 34	min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200	min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 50	min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59	min. 0,63 - max. 3,59
1/2	1/2
Kg. 8	Kg. 8
230 V Monofásica	230 V Monofásica
100 W	100 W

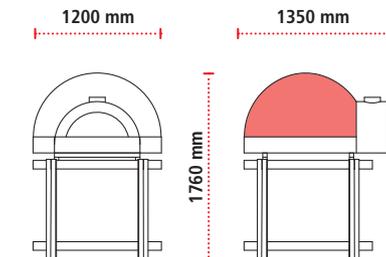


Plano de cocción tradicional

JOY 60

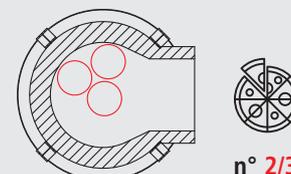
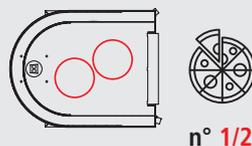


JOY 90



El horno Joy podrá ser personalizado para lograr un look único y exclusivo: la bóveda podrá ser coloreada con pintura al gusto del cliente, o revestida con enlucido o teselas de mosaico. ¡Pregúntenos cómo hacerlo, o elija entre las opciones que hemos seleccionado especialmente para usted!

Vista interna Plano de cocción tradicional



Dimensiones Interiores	
Peso	
Espesor de la Bóveda	
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	
Dimensiones de la Boca	
Espesor del Aislamiento de Base	
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	
Tubo del Humo Ø	
Pizzas Nr.	
Plano de Cocción Monobloque	
Potencia Térmica (Kw)	
Potencia Térmica (Kcal/h)	
Presión Gas (mbar)	
Caudal Gas (Nm³/h)	
Empalme Gas (inches)	
Peso (in kg.)	
Alimentación Eléctrica	
Absorción	

JOY 60

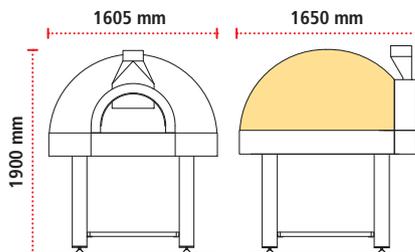
	64x72 cm
	Kg. 250
	en acero
	32 cm
	50x20 cm
	10 cm
	15 cm
	160 mm
	1/2
	Quemador Drago P1
	min. 6 - max. 15
	min. 5.000 - max. 13.000
	min. 2,5 - max. 50
	min. 0,63 - max. 1,58
	1/2
	Kg. 4
	-
	-

JOY 90

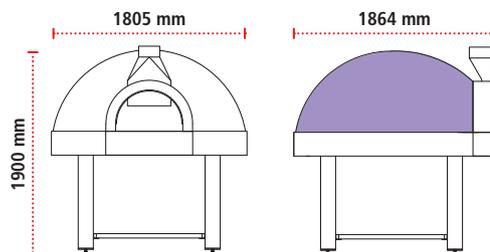
	86x81 cm
	Kg. 300
	8 cm
	40 cm
	58x23 cm
	10 cm
	12 cm
	160/165 mm**
	2/3
	Quemador Drago P1
	min. 6 - max. 15
	min. 5.000 - max. 13.000
	min. 2,5 - max. 50
	min. 0,63 - max. 1,58
	1/2
	Kg. 4
	-
	-

** como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.

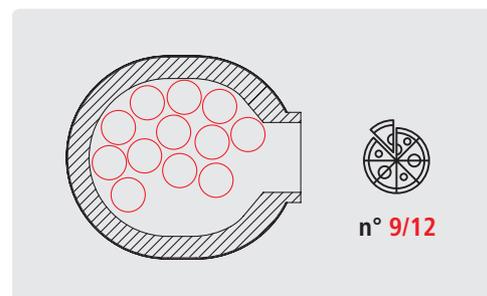
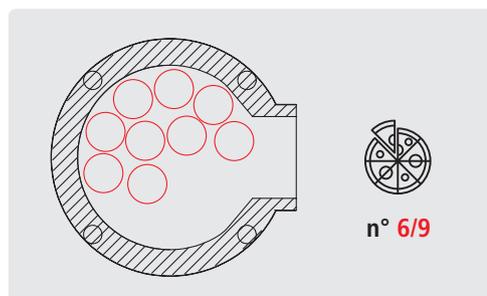
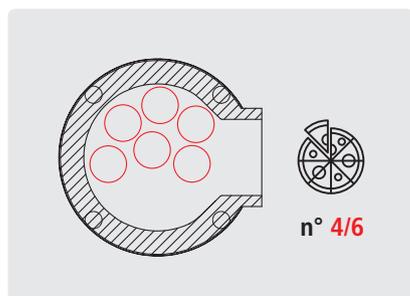
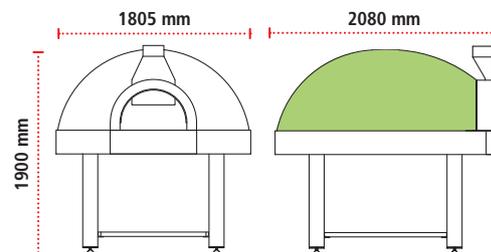
JOY 120



JOY140



JOY140x160



JOY 120

120 cm
Kg.900
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
10 cm
12 cm
200 mm
4/6
Quegador Drago D2
min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59
1/2
Kg. 8
220 V Monofásica
100 W

JOY 140

140x135 cm
Kg.1320
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
10 cm
12 cm
200 mm
6/9
Quegador Drago D2
min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59
1/2
Kg. 8
220 V Monofásica
100 W

JOY 140x160

140x155 cm
Kg.1600
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
15 cm
12 cm
200 mm
9/12
Quegador Drago D2
min. 6 - max. 34
min. 5.000 - max. 29.200
min. 7 - max. 50
min. 0,63 - max. 3,59
1/2
Kg. 8
220 V Monofásica
100 W

PAVESI[®]
Forni MODENA

Pavesi srl

www.pavesifornimodena.it

info@pavesiforni.it

Via Radici in Piano 120/C

41043 Corlo di Formigine MO - Italy

Tel/Fax +39.059.574569



El proceso de impresión no siempre permite una fiel reproducción de colores y tonos en comparación con el producto original. La empresa se reserva el derecho de cambiar, en cualquier momento y sin previo aviso, las especificaciones técnicas y dimensiones del artículo.