

# JOY

**PAVESI**<sup>®</sup>  
Forni MODENA



Made in Italy





De getoonde afbeeldingen kunnen accessoires bevatten die niet standaard worden meegeleverd.

De enige en  
**unieke oven**  
met een naadloze  
bakkvloer uit één stuk !

---

Elke Pavesi-oven is gebaseerd op de Italiaanse traditie, onze jarenlange ervaring en ons vakmanschap. Elke oven wordt volledig met de hand gebouwd met materialen van de hoogste kwaliteit om stabiliteit en controle van elk afzonderlijk element te garanderen.

Elke oven is gemaakt om lang mee te gaan, voor de allerbeste prestaties en voor een uitstekende energiebesparing.

---

**PAVESI**®  
FORNI MODENA



Bolvormige waterdichte polyester kap. Kleur naar keuze. Voor het buitengebruik van de JOY oven adviseren wij een roestwerende behandeling (prijs op aanvraag).

*foto: Pizzantica - The Pizza Kombi - Brisbane, Australië.*

JOY 90





De Joy is een extreem reactieve oven, hij is na het bakken van een serie pizza's meteen weer op de gevraagde temperatuur.

*Restaurant TRIPLETTA Paris - Courtesy of Pizza Store distribution France.*

# JOY 120

Afwerking van de ovenkoepel door de klant  
in italiaans Botticino marmar



# 120



De oven wordt gepersonaliseerd naar uw wens, in dit geval RAL1036

*Restaurant Nest by Hotel Sassenheim - Leiden - The Netherlands*





**PAVESI**<sup>®</sup>  
Forni Modena



Mozaïek en tegelafwerking door de cliënt

*Pietza Bar NL Courtesy of Fornitalia*

# JOY 140

Grove afwerking van de  
koepel in mat  
zwart RAL9017.





De bakvloer is gemaakt in één enkel vuurvast blok, zonder richels of naden, met een dikte van 7 cm en een gemiddeld gewicht van 250 kg.

*Tel It Ziak Restaurant ISRAEL - Courtesy of Ella Work.*

JOY

140x160



Grove afwerking  
van de koepel in  
hoogglans wit  
RAL9016

JOYTW houtgestookt,  
gasgestookt of beide met  
een **roterende**  
bakvloer

Gebruiksvriendelijk, rotatiesnelheidsregeling,  
de bakvloer altijd op de ideale temperatuur, de  
ronddraaiende bakvloer wordt aanbevolen voor  
diegenen die zo snel mogelijk grote hoeveelheden  
pizza's moeten bereiden.

**PAVESI**<sup>®</sup>  
Forni Modena



# JOY 110TW



**ROTTERENDE  
BAKVLOER**

Op de foto de houtgestookte versie,  
ook verkrijgbaar in uitvoeringen hout /  
gasgestookt of alleen gasgestookt.





JOY 110TW





**32**  
CAFÉ MET KEUKE



Gasbrander en rotatiecontrolepaneel wordt elektronisch aangestuurd.

*Joy 130 TW Restaurant Leyhoeve Tilburg NL Courtesy of Fornitalia.*

# JOY 130TW

 ROTERENDE  
BAKVLOER

Op de foto de hout/gasgestookte versie, ook verkrijgbaar in uitvoeringen alleen houtgestookt of alleen gasgestookt.



Glad afgewerkte ovenkoepel  
in fel oranje RAL2004

JOY 60



# JOY 60TW

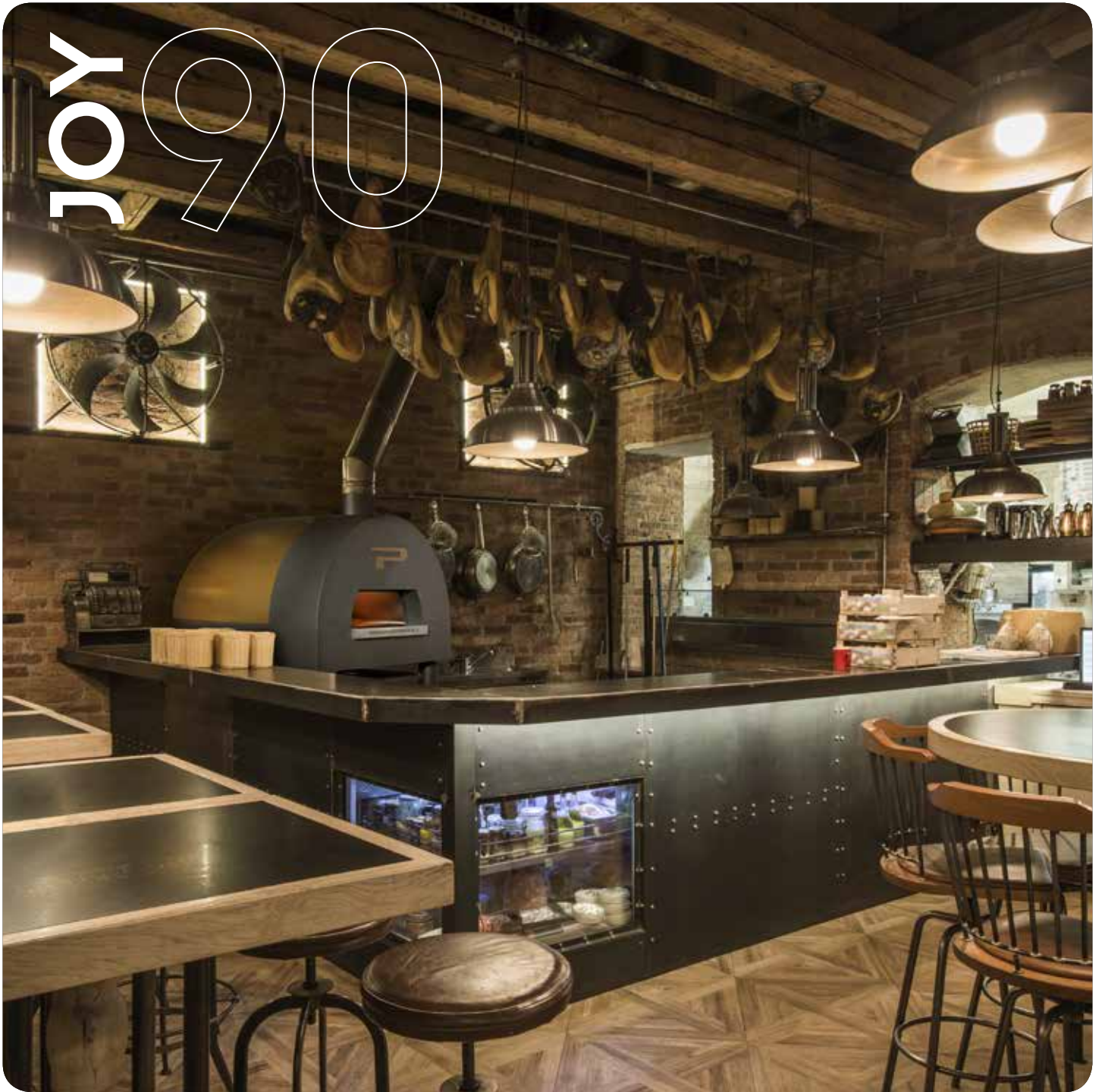


**ROTTERENDE  
BAKVLOER**

Ook verkrijgbaar in de versie met  
vaste bakvloer.



JOY 90



# JOY 90TWTW



## ROTTERENDE BAKVLOER

Naast pizza's , bereidt de Joy oven ook perfecte vis en vleesgerechten, groenten en de mooiste ambachtelijke broden.



# ROTTERENDE VLOER

## LEGENDA:



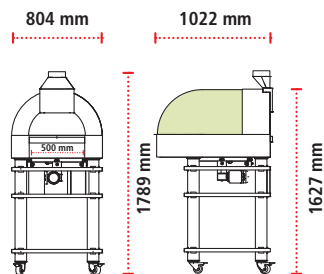
= HOUT



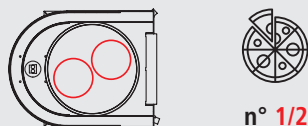
= GAS

Binnen afmetingen	
Gewicht	
Dikte koepel	
Inwendige hoogte	
Afmetingen opening	
Dikte vloerisolatie	
Dikte koepelisolatie	
Schoorsteen Ø	
Aantal pizza's.	
Gasbrander type	
Thermisch vermogen (Kw)	
Thermisch vermogen (Kcal/h)	
Gas druk (mbar)	
Gas (Nm <sup>3</sup> /h)	
Gas aansluiting (inches)	
Gewicht (kg.)	
Elektrische voeding CE-Form	
Verbruik	

## JOY 60 TW GAS FRONT



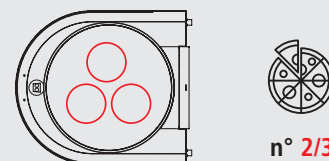
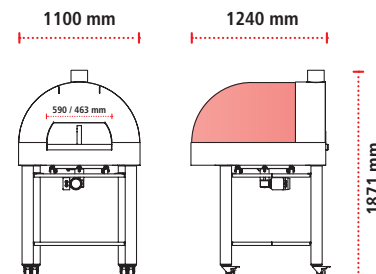
### BINNENAANZICHT JOY TW



### JOY 60 TW GAS FRONT

62 cm
Kg. 250
in acciaio
32 cm
50x20 cm
10 cm
15 cm
160 mm
1/2
<b>Brander Drago P1</b>
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

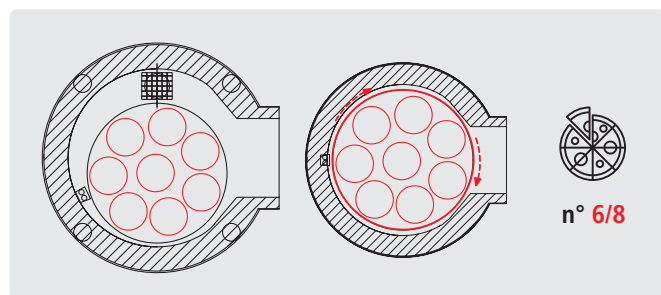
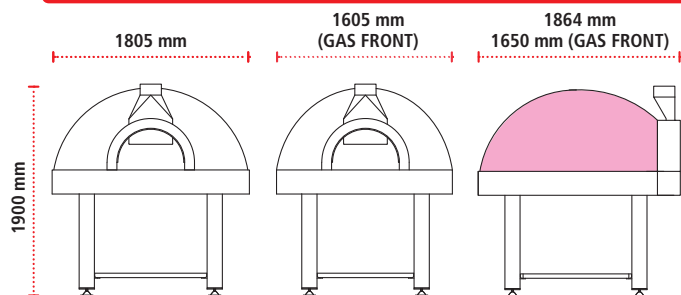


### JOY 90 TW GAS FRONT

90 cm
Kg. 390
in acciaio + refrattario
32 cm
50x20 cm
10 cm
15 cm
150 mm
2/3
<b>Brander Drago Baby SIX</b>
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

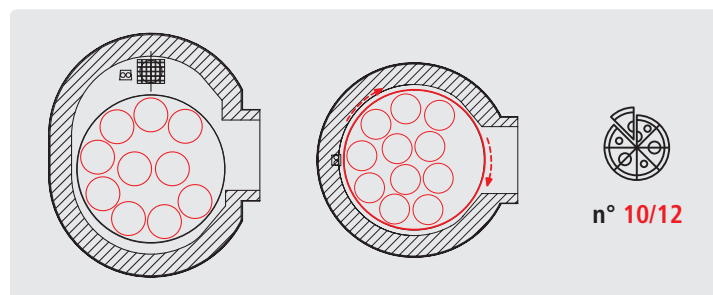
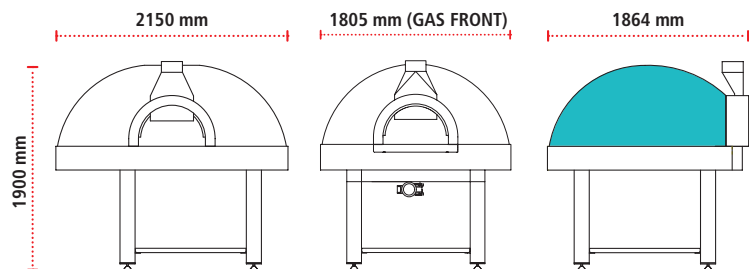


### JOY 110 TW

### JOY 110 TW GAS FRONT

110 cm	110 cm
Kg.1420	Kg.970
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
<b>Brander Drago D2</b>	<b>Brander Drago D2</b>
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 single phase	230 V single phase
100 W	100 W

## JOY 130 TW - JOY 130 TW GAS FRONT



### JOY 130 TW

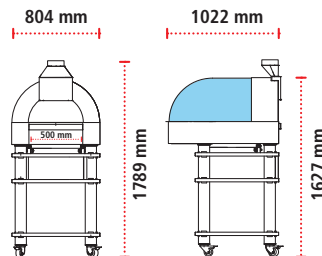
### JOY 130 TW GAS FRONT

130 cm	130 cm
Kg.1600	Kg.1270
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
<b>Brander Drago D2</b>	<b>Brander Drago D2</b>
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 single phase	230 V single phase
100 W	100 W

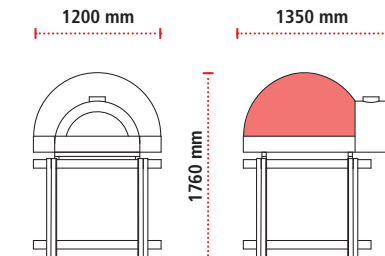


# Traditionele monoblock bakvloer

## JOY 60

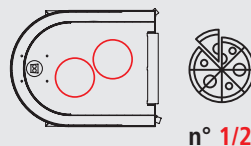


## JOY 90

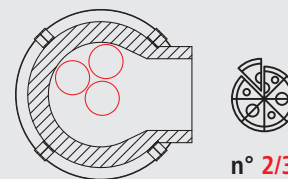


Joy kap kan volledig naar wens worden gespoten in ieder gewenst RAL kleur. Zo krijgt uw oven een unieke en exclusieve uitstraling. U kunt er ook voor kiezen om na plaatsing de oven af te werken met een natuursteen of te voorzien van een mozaïk.

### Binnenaanzicht monoblock



n° 1/2



n° 2/3

### JOY 60

Binnen afmetingen
Gewicht
Dikte koepel
Inwendige hoogte
Afmetingen opening
Dikte vloerisolatie
Dikte koepelisolatie
Schoorsteen Ø
Aantal pizza's.
Gasbrander type
Thermisch vermogen (Kw)
Thermisch vermogen (Kcal/h)
Gas druk (mbar)
Gas (Nm <sup>3</sup> /h)
Gas aansluiting (inches)
Gewicht (kg.)
Elektrische voeding CE-Form
Verbruik

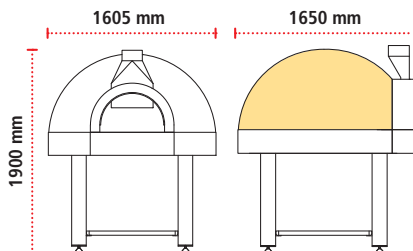
64x72 cm
Kg. 250
in acciaio
32 cm
50x20 cm
10 cm
15 cm
160 mm
1/2
<b>Brander Drago P1</b>
min. 6 - max. 15
min. 5.000 - max. 13.000
min. 2,5 - max. 50
min. 0,63 - max. 1,58
1/2
Kg. 4
-
-

### JOY 90

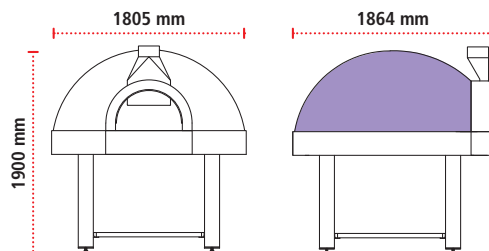
86x81 cm
Kg.300
8 cm
40 cm
58x23 cm
10 cm
12 cm
160/165 mm**
2/3
<b>Brander Drago P1</b>
min. 6 - max. 15
min. 5.000 - max. 13.000
min. 2,5 - max. 50
min. 0,63 - max. 1,58
1/2
Kg. 4
-
-

\*\* Pavesi ovens worden met de hand gemaakt daarom zijn kleine variaties in de afmetingen van het eindproduct normaal

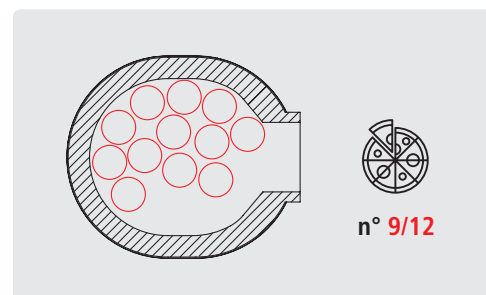
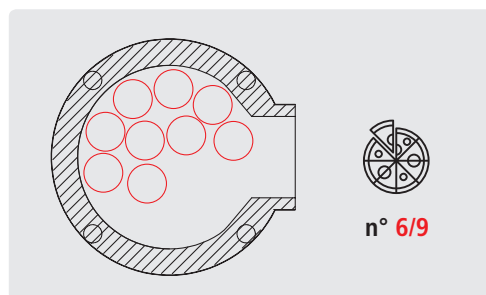
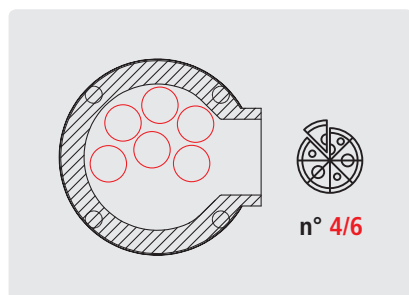
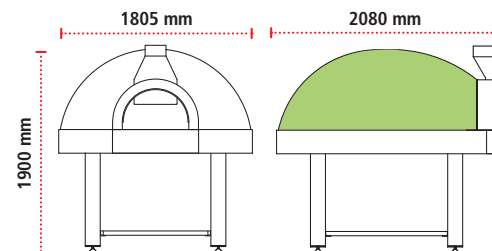
## JOY 120



## JOY140



## JOY140x160



### JOY 120

120 cm
Kg.900
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
10 cm
12 cm
200 mm
4/6
<b>Brander Drago D2</b>
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 single phase
100 W

### JOY 140

140x135 cm
Kg.1320
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
10 cm
12 cm
200 mm
6/9
<b>Brander Drago D2</b>
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 single phase
100 W

### JOY 140x160

140x155 cm
Kg.1600
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
15 cm
12 cm
200 mm
9/12
<b>Brander Drago D2</b>
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 single phase
100 W

**PAVESI**<sup>®</sup>  
Forni MODENA

Pavesi srl

[www.pavesifornimodena.it](http://www.pavesifornimodena.it)

[info@pavesiforni.it](mailto:info@pavesiforni.it)

Via Radici in Piano 120/C

41043 Corlo di Formigine MO - Italy

Tel/Fax +39.059.574569



Het drukproces maakt dat niet altijd een getrouwe weergave van kleuren en tonen mogelijk is in vergelijking met het origineel. Het bedrijf behoudt zich het recht voor om ten allen tijde wijzigingen door te voeren zonder voorafgaande waarschuwing.