

# JOY

**PAVESI**<sup>®</sup>  
Forni MODENA



Made in Italy





Les images sont montrées à titre illustratif seulement et peuvent inclure des accessoires qui ne sont pas fournis en standard.

The background of the advertisement is a close-up, low-angle shot of the interior of a brick oven. The bricks are a warm, reddish-brown color and are arranged in a curved pattern. A wooden handle or rod is visible, extending from the top left towards the center. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows, creating a sense of heat and tradition.

# L'unique et original plan de cuisson monobloc

---

Chaque four vient de la tradition italienne et notre longue expérience de l'artisanat. Chaque four est construit entièrement à la main, utilisant des matériaux de haute qualité pour assurer la stabilité et le contrôle de chaque élément. Chaque four est fabriqué pour une durée éternelle, afin d'obtenir le meilleur rendement et une excellente économie d'énergie.

---

**PAVESI**®  
FORNI MODENA

---



Couverture extérieure semi-sphérique en résine de verre hydrofuge. Si le four JOY doit être installé à l'extérieur, un traitement anti-rouille doit être effectué (prix sur demande).

*Photo: Pizzantica - The Pizza Kombi - Brisbane, Australie.*

JOY 90





Un four extrêmement réactif.  
Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson.

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

# JOY 120

Finition du dôme en marbre italien  
Botticino fait par le client.



# 120



Coloration personnalisée Or Nacré RAL 1036.

*Restaurant Nest by Hotel Sassenheim - Leiden - Pays-Bas*



**PAVESI**<sup>®</sup>  
Forni Modena



Finition du dôme en carreaux fait par le client.

*Pietza Bar NL Courtesy of Fornitalia*

# JOY 140

Coupole rugueuse, noir mat  
RAL 9017.





Le plan de cuisson des fours Pavesi se fait dans un seul bloc réfractaire de 7 cm d'épaisseur et de 250 Kg.

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

JOY

140x160



Coupole  
rugueuse, blanc  
brillant RAL 9016.

Joy TW version à  
bois ou bois/gaz avec  
plaque de cuisson  
**tournante**

Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, toujours à température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

**PAVESI**®  
Forni Modena



# JOY 110TW



**PLAQUE DE  
CUISSON TOURNANTE**

Dans la photo version bois, également disponible dans les versions bois/gaz et seulement gaz.





JOY 110TW



H32 Restaurant - Oss - Pays-Bas



Brûleur à gaz et Bandeau de Commande Rotation à gestion électronique.

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

# JOY 130TW

 PLAQUE DE  
CUISSON TOURNANTE

Dans la photo version bois/  
gaz, également disponible dans  
les versions seulement bois et  
seulement gaz.



Coupole lisse, pure orange  
brillante Ral 2004.

JOY 60



# JOY 60TW

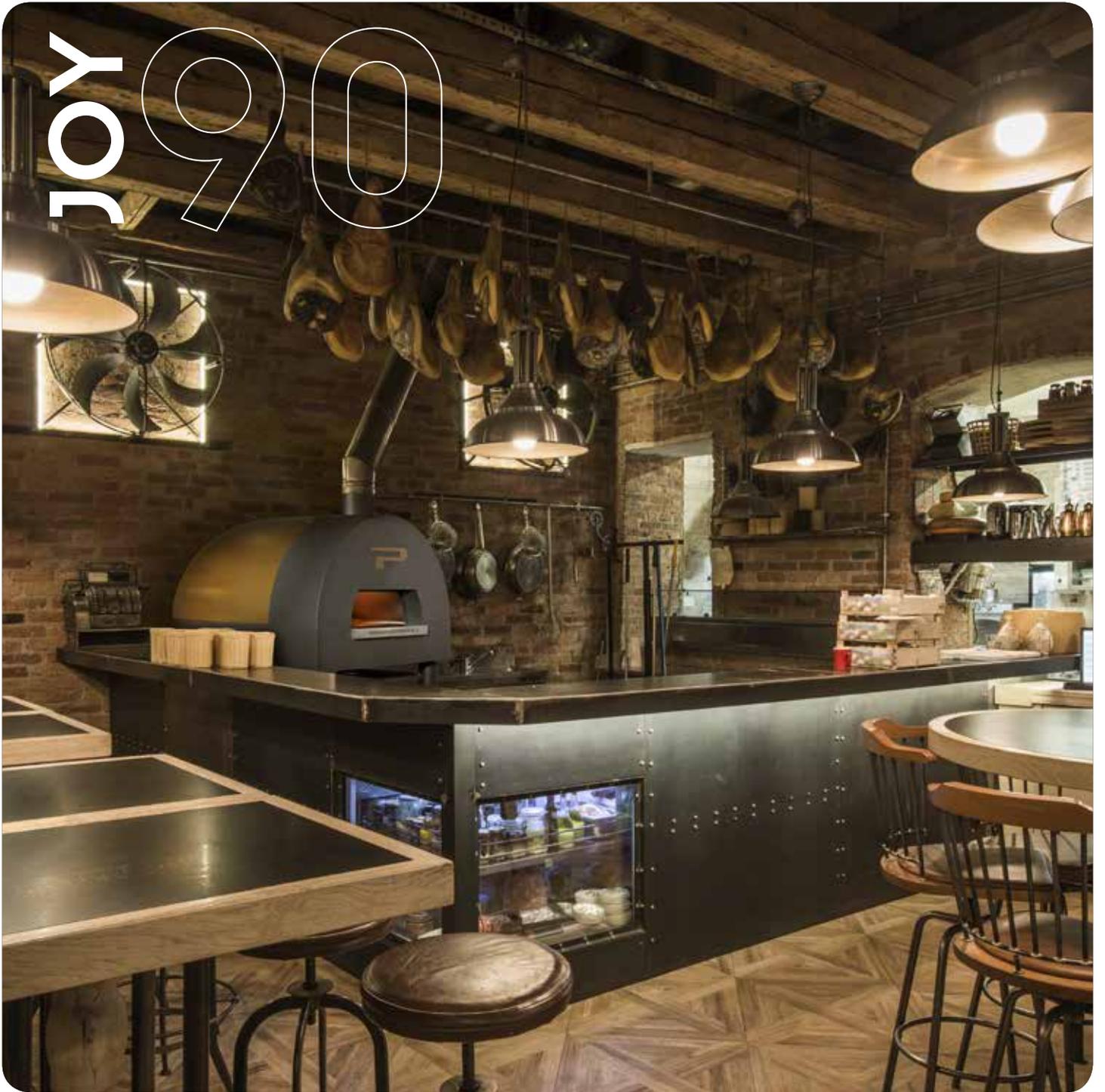


**PLAQUE DE  
CUISSON TOURNANTE**

Disponible également dans la  
version avec plan de cuisson fixe.



JOY 90



# JOY 90TW

## PLAQUE DE CUISSON TOURNANTE

En plus de la pizza, les fours Joy cuisent le poisson, la viande, les légumes et le pain à la perfection.



## LÉGENDE:



 = Grille pour bois

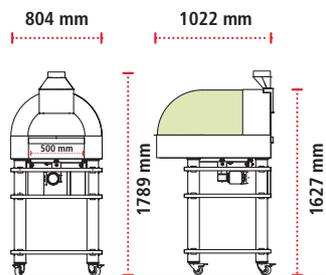


 = Gaz

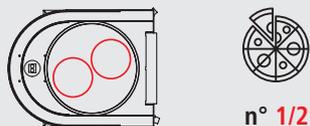
Dimensions Internes	
Poids	
Épaisseur de la Coupole	
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	
Dimensions Bouche	
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	
Cheminée Ø	
Pizzas Nr.	
Plan de Cuisson Monobloc	
Potentiel Thermique (Kw)	
Potentiel Thermique (Kcal/h)	
Pression Gaz (mbar)	
Débit Gaz (Nm <sup>3</sup> /h)	
Raccord Gaz (inches)	
Poids (kg.)	
Alimentation Électrique	
Consommation	

## Routatisv

### JOY 60 TW FRONT



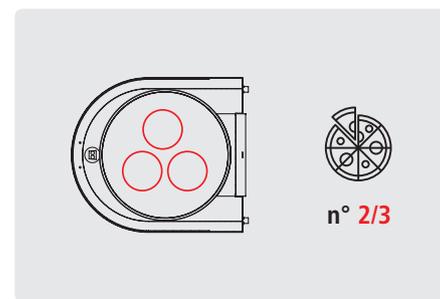
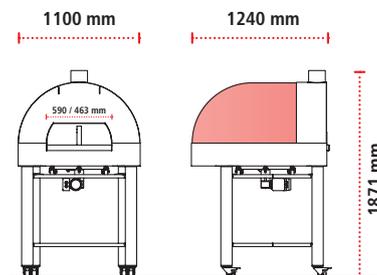
Routatisv Vue intérieure



### JOY 60 TW FRONT

	62 cm
	Kg. 250
	en acier
	32 cm
	50x20 cm
	10 cm
	15 cm
	160 mm
	1/2
<b>Brûleur 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
	-
	-

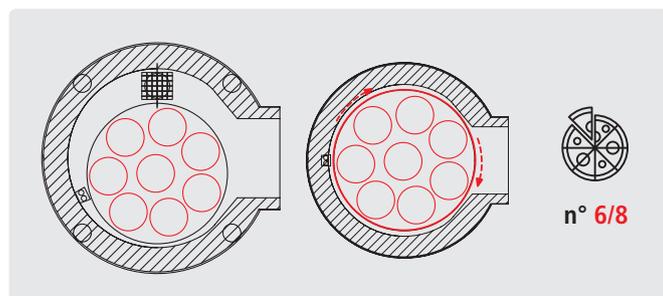
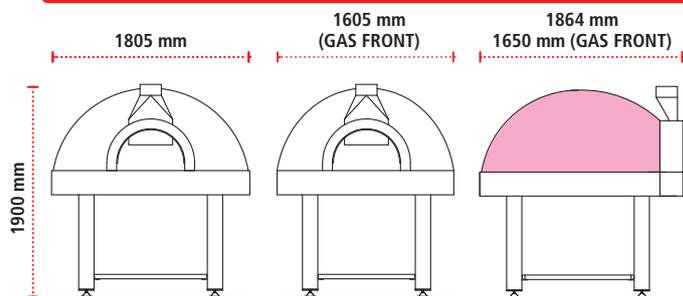
### JOY 90 TW FRONT



### JOY 90 TW FRONT

	90 cm
	Kg. 390
	en acier + réfractaire
	32 cm
	50x20 cm
	10 cm
	15 cm
	150 mm
	2/3
<b>Brûleur 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

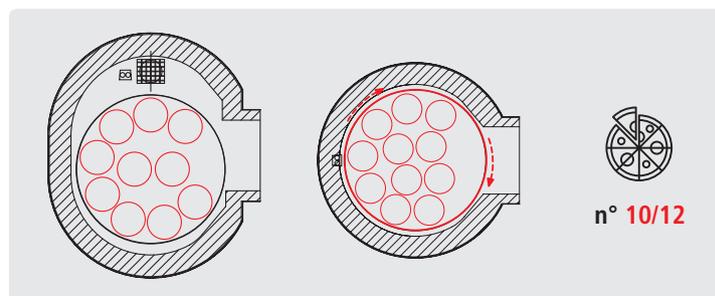
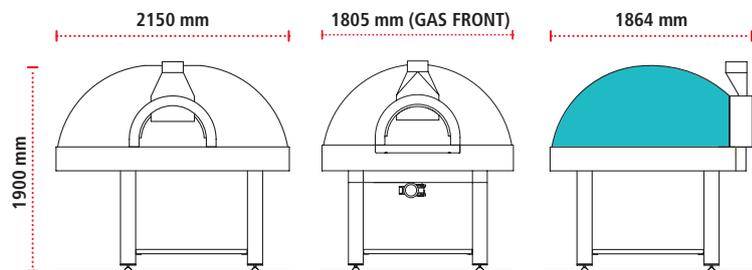


### JOY 110 TW

### JOY 110 TW GAS FRONT

110 cm	110 cm
Kg.1420	Kg.1420
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>Brûleur Drago D2</b>	<b>Brûleur 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 Monofase	230 V Monofase
100 W	100 W

## JOY 130 TW - JOY 130 TW GAS FRONT



### JOY 130 TW

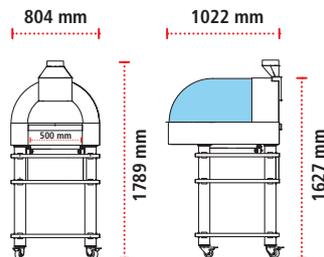
### JOY 130 TW GAS FRONT

130 cm	130 cm
Kg.1600	Kg.1600
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>Brûleur Drago D2</b>	<b>Brûleur 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 Monofase	230 V Monofase
100 W	100 W

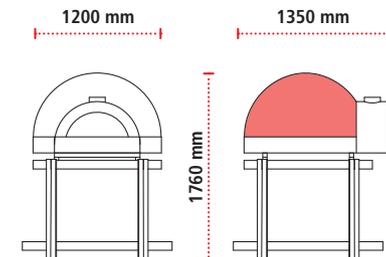


# Plan de cuisson traditionnelle

## JOY 60

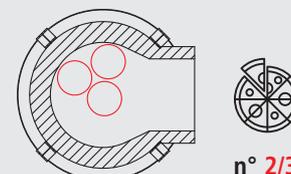
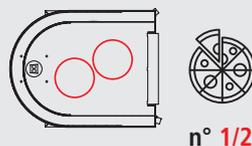


## JOY 90



four Joy peut être personnalisé au gré du client pour obtenir un look unique et exclusif: la calotte pourra être peinte avec la peinture de votre choix ou recouverte d'enduit ou de mosaïques.

### Plan de cuisson traditionnelle Vue intérieure



### JOY 60

Dimensions Internes
Poids
Épaisseur de la Coupole
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel
Dimensions Bouche
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)
Cheminée Ø
Pizzas Nr.
Plan de Cuisson Monobloc
Potentiel Thermique (Kw)
Potentiel Thermique (Kcal/h)
Pression Gaz (mbar)
Débit Gaz (Nm³/h)
Raccord Gaz (inches)
Poids (kg.)
Alimentation Électrique
Consommation

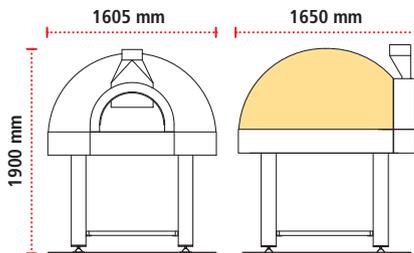
64x72 cm
Kg. 250
in acciaio
32 cm
50x20 cm
10 cm
15 cm
160 mm
1/2
<b>Brûleur Drago P1</b>
min. 6 - max. 15
min. 5.000 - max. 13.000
min. 2,5 - max. 50
min. 0,63 - max. 1,58
1/2
Kg. 4
-
-

### JOY 90

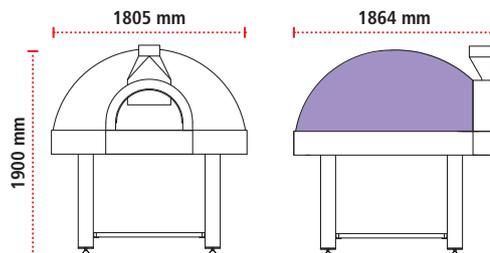
86x81 cm
Kg. 300
8 cm
40 cm
58x23 cm
10 cm
12 cm
160/165 mm**
2/3
<b>Brûleur Drago P1</b>
min. 6 - max. 15
min. 5.000 - max. 13.000
min. 2,5 - max. 50
min. 0,63 - max. 1,58
1/2
Kg. 4
-
-

\*\* parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normaux

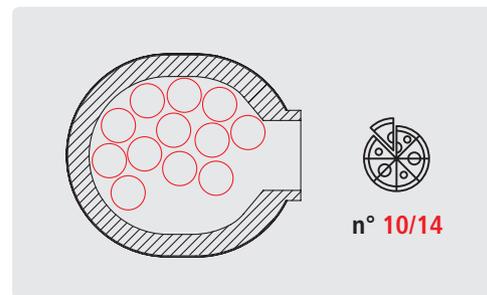
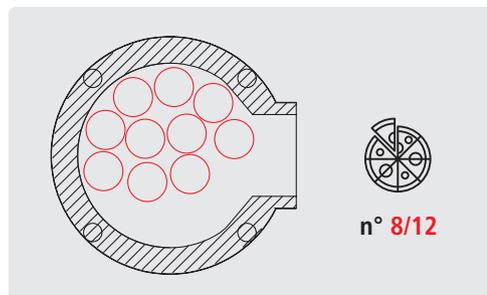
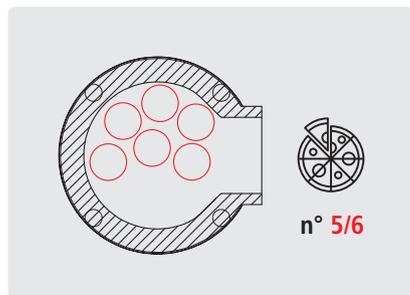
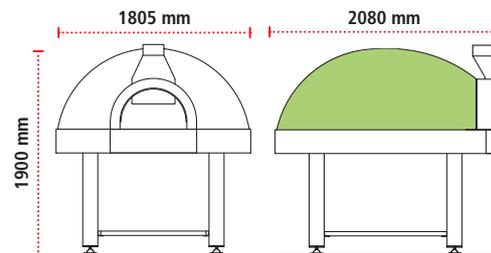
## JOY 120



## JOY140



## JOY140x160



### JOY 120

120 cm
Kg.900
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
10 cm
12 cm
200 mm
5/6
<b>Brûleur 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 Monofase
100 W

### JOY 140

140x135 cm
Kg.1320
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
10 cm
12 cm
200 mm
8/12
<b>Brûleur 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 Monofase
100 W

### JOY 140x160

140x155 cm
Kg.1600
8/10 cm
42 cm
60x23 cm
15 cm
12 cm
200 mm
10/14
<b>Brûleur 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 Monofase
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



Le processus d'impression ne permet pas toujours une reproduction fidèle des couleurs et des tons par rapport à l'original. La société se réserve le droit de modifier, à tout moment et sans préavis, les spécifications techniques et la dimension de l'article.