


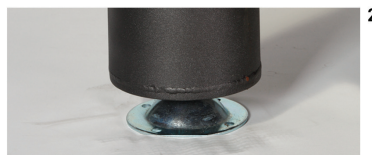


-  1 particolare volta piana con isolamento
- 2 piedi regolabili, per poter regolare il forno alla giusta altezza.
- 3 vista punto fuoco del bruciatore di gas
- 4 vista piano di cottura MONOBLOCCO e bruciatore

-  1 detalle de la bóveda plana con aislamiento
- 2 patas regulables, para poder regular el horno a la altura adecuada.
- 3 vista del punto fuego del quemador de gas
- 4 vista del plano de cocción MONOBLOQUE y del quemador

-  1 détail voûte plate avec isolation
- 2 pieds réglables, pour régler le four à la bonne hauteur.
- 3 vue point de feu du brûleur de gaz
- 4 vue plate plan de cuisson MONOBLOCC et brûleur



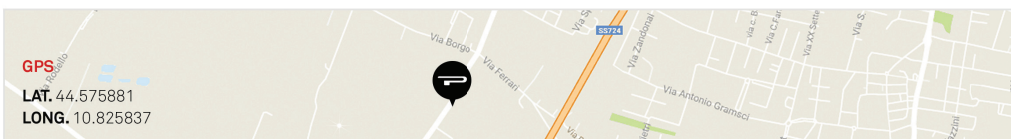
### Caratteristiche

110 130 150

| DIAMETRO PIANO         | DIÁMETRO DEL PLANO   | DIAMÈTRE PLAN            | 110 cm  | 130 cm  | 150 cm  |
|------------------------|----------------------|--------------------------|---------|---------|---------|
| LARGHEZZA ESTERNA      | ANCHURA EXTERIOR     | LARGEUR EXTERNE          | 150 cm  | 170 cm  | 190 cm  |
| PROFONDITA' ESTERNA    | PROFUNDIDAD EXTERIOR | PROFONDEUR EXTERNE       | 150 cm  | 170 cm  | 190 cm  |
| PESO KG                | PESO KG              | POIDS KG                 | 1300 kg | 1350 kg | 1400 kg |
| DIAMETRO CANNA FUMARIA | DIÁMETRO CHIMINEA    | DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉ | 20 cm   | 20 cm   | 25 cm   |
| CAPIENZA PIZZE         | CAPACIDAD PARA PIZZA | CONTENANCE PIZZAS        | 8/10    | 10/12   | 14/18   |

### Bruciatore

|                         |                        |                         |                             |  |  |
|-------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------------|--|--|
| POTENZIALITÀ TERMICA    | POTENCIA TÉRMICA       | POTENTIEL THERMIQUE     | 6/34 Kw - 5000/29200 Kcal/h |  |  |
| PRESSIONE GAS           | PRESIÓN GAS            | PRESSION GAS            | 10/30 mbar                  |  |  |
| PORTATA GAS             | CAUDAL GAS             | DÉBIT GAS               | 0,60/3,43 Nm3/h             |  |  |
| ATTACCO GAS             | EMPALME GAS            | RACCORD GAS             | 1/2"                        |  |  |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | ALIMENTATION ÉLECTRIQUE | 220 V                       |  |  |
| ASSORBIMENTO            | ABSORCIÓN              | CONSUMMATION            | 100 W                       |  |  |



**PAVESI**  
Forni Modena



WWW.PAVESIFORNI.IT



PAVESI S.r.l.

VIA RADICI IN PIANO 120/C  
41043, CORLO DI FORMIGINE (MO) - ITALY  
TEL./FAX: (0039) 059 574569 | FAX: (0039) 059 556237  
SITO: www.pavesiforni.it | MAIL: info@pavesiforni.it

**PAVESI**  
Forni Modena

PVP GAS



## Pavesi Volta Piana Gas

 Disegnato, Progettato e Costruito in **Italia**.

 Diseñado, desarrollado y fabricado en **Italia**.

 Conçu, développé et fabriqué en **Italie**.

### Gas

**3 Forni** rapidissimi nel raggiungere la temperatura ottimale, recuperano IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura, con diametri utili di 110, 130 e 150 cm.

**VOLTA PIANA**, camera di cottura quadrata, possibilità di posizionare il Bruciatore in ognuno dei 4 angoli liberi; Piano di cottura **Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE**.

### Gas

**3 Hornos** rápidos para lograr la temperatura óptima, Recupera IMMEDIATAMENTE las calorías cedidas con la cocción, con diámetros útiles de 110, 130 y 150 cm.


**BÓVEDA PLANA**, cámara de cocción cuadrada, posibilidad de colocar el quemador en cada uno de los 4 ángulos libres; Plano de cocción **Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO**.


### Gas


**3 Fours** rapides pour atteindre la température optimale, Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson, diamètres utiles de 110, 130 et 150 cm.

**VOÛTE PLATE**, chambre de cuisson carrée, possibilité de positionner le brûleur dans chacun des angles libres; Plan de cuisson **Pavesi MONOBLOC TOURNANT**.


## PVP 110 TW Gas


 Piano di cottura diametro cm.110 **Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE**, capacità di 8/10 pizze, **VOLTA PIANA**, camera quadrata con pareti in Calcestruzzo refrattario, Bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in 40 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).  
Un forno Piccolo ed estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.


 Plano de cocción diámetro 110 cm. **Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO**, capacidad para 8/10 pizzas, **BÓVEDA PLANA**, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca de 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 40 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil). Un horno pequeño extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Preferimos no indicar la producción horaria, ya que ésta depende no sólo de las características del horno sino también de la capacidad productiva de los operadores y de una zona de trabajo. Será tarea suya descubrirla. ¡Y se sorprenderá!

 Plan de cuisson diamètre cm.110 **Pavesi MONOBLOC TOURNANT**, capacité 8/10 pizzas, **VOÛTE PLATE**, chambre carrée avec parois de béton réfractaire, Bouche 56x27, passe de 100° C. à 300° C. en 40 minutes (données relevées avec brûleur gaz méthane 34 KW/h et carneau isolé 20 cm. de diamètre utile). Un four petit extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.


## PVP 130 TW Gas

 Piano di cottura diametro cm.130 **Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE**, capacità di 10/12 pizze, **VOLTA PIANA**, camera quadrata con pareti in Calcestruzzo refrattario Bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in circa 50 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).  
Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore.  
Un forno Grande ma estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Noi sappiamo solo che vi soddisferà in pieno.


 Plano de cocción diámetro 130 cm. **Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO**, capacidad para 10/12 pizzas, **BÓVEDA PLANA**, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca única 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 50 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).  
Un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas. Un horno Grande pero extremadamente reactivo.  
Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. ¡Sólo sabemos que quedará plenamente conforme!

 Plan de cuisson diamètre cm.130 **Pavesi MONOBLOC TOURNANT**, capacité 10/12 pizzas, **VOÛTE PLATE**, chambre carrée avec parois de béton réfractaire., Bouche simple 56x27, passe de 100° C. à 300° C. en 50 minutes (données relevées avec brûleur gaz méthane de 34 KW/h carneau isolé 20 cm. de diamètre utile).  
Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures.  
Un grand four extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous savons seulement qu'il va vous satisfaire totalement.


## PVP 150 TW Gas


 Piano di cottura diametro cm.150 **Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE**, capacità di 14/18 pizze, **VOLTA PIANA**, camera quadrata con pareti in Calcestruzzo refrattario, Bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in circa 60 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).  
Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore, o che hanno nella Pizza al Metro la loro produzione principale.  
Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Sappiamo che vi soddisferà, e vi auguriamo di tutto cuore di riuscire a sfruttarlo al 100%.

 Plano de cocción diámetro 150 cm **Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO**, capacidad para 14/18 pizzas, **BÓVEDA PLANA**, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca única 56x27, pasa de 100° C a 300° C en 60 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).  
Un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas o que se dedican principalmente a la elaboración de pizza por metro. Un horno Grande, Grandísimo pero extremadamente reactivo.  
Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Sabemos que la satisfará y le deseamos de todo corazón que pueda aprovecharlo al 100%.

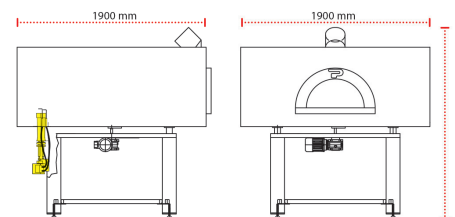
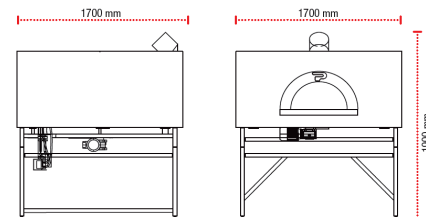
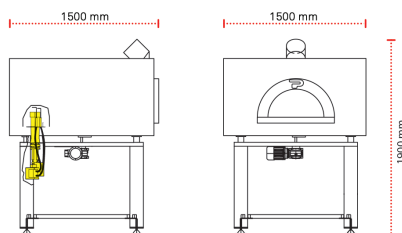
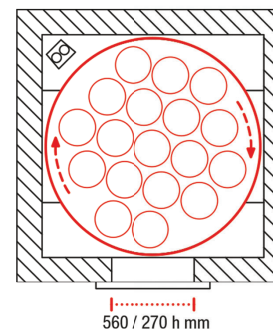
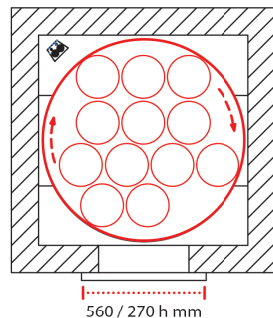
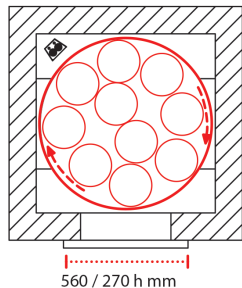
 Plan de cuisson diamètre cm.150 **Pavesi MONOBLOC TOURNANT**, capacité 14/18 pizzas, **VOÛTE PLATE**, chambre carrée avec parois de béton réfractaire, Bouche simple 56x27, passe de 100° C à 300° C. en 60 minutes environ (données relevées avec brûleur gaz méthane 34 KW/h et carneau isolé 20 cm de diamètre utile).  
Un four qui peut satisfaire totalement les exigences des établissements qui doivent travailler de nombreuses heures, ou dont la pizza au mètre est la production principale.  
Un grand four, très grand, mais extrêmement réactif. Récupère immédiatement les calories cédées en cuisson. Nous savons qu'il va vous satisfaire, et vous souhaitons de tout coeur de réussir à en profiter à 100%.



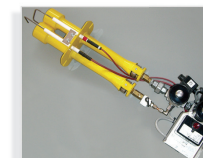
 **QUADRO PAVESI:**  
Acceso/spento, regolazione della velocità tramite potenziometro, inversione del senso di rotazione, ciclo di cottura temporizzato con avvisatore acustico e rallentamento automatico, per chi vuole avere sempre il controllo assoluto del forno


 **CUADRO PAVESI:**  
Encendido/apagado, regulación de la velocidad mediante potenciómetro, inversión del sentido de rotación, ciclo de cocción temporizado con avisador acústico y ralentización automática, para quien quiere tener permanentemente el control absoluto del horno.

 **BANDEAU DE COMMANDE PAVESI:**  
Allumé/éteint, réglage de la vitesse par potentiomètre, inversion du sens de rotation, cycle de cuisson temporisé avec avertisseur acoustique et ralentissement automatique, pour qui veut avoir en permanence un contrôle absolu du four.



 Tutti i forni a Gas **PAVESI**, nascono con bruciatore a gas a gestione elettronica.



 Todos los hornos de gas **PAVESI** se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



 Tous les fours à gaz **PAVESI** naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.