




-  1 vista punto fuoco
- 2 particolare volta piana con isolamento
- 3 particolare predisposizione per bruciatore di gas
- 4 vista interna PVP 150 ROUND TW

-  1 vista del punto fuego
- 2 detalle de la bóveda plana con aislamiento
- 3 detalle de la predisposición para el quemador de gas
- 4 vista interna PVP 150 ROUND TW

-  1 vue point foyer
- 2 détail voûte plate avec isolation
- 3 détail prédisposition pour brûleur de gaz
- 4 vue interne PVP 150 ROUND TW



Caratteristiche

		110	130	150	
DIAMETRO PIANO	DIÁMETRO DEL PLANO	DIAMÈTRE PLAN	110 cm	130 cm	150 cm
LARGHEZZA ESTERNA	ANCHURA EXTERIOR	LARGEUR EXTERNE	186 cm	200 cm	220 cm
PROFONDITA' ESTERNA	PROFUNDIDAD EXTERIOR	PROFONDEUR EXTERNE	150 cm	200 cm	220 cm
PESO KG	PESO KG	POIDS KG	1400 Kg	1500 Kg	1750 kg
DIAMETRO CANNA FUMARIA	DIÁMETRO CHIMINEA	DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉ	20 cm	20 cm	25 cm
CAPACITÀ PIZZE	CAPACIDAD PARA PIZZA	CONTENANCE PIZZAS	6 / 8	10/12	14/18



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 558237
SITO: www.pavesiforni.it | MAIL: info@pavesiforni.it

PAVESI
Forni Modena

Pavesi Volta Piana Legna

 Disegnato, Progettato e Costruito in Italia.

 Diseñado, desarrollado y fabricado en Italia.

 Conçu, développé et fabriqué en Italie.

Legna

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, che garantisce un impatto più intenso della fiamma sul piano di cottura, punto fuoco frontale, a destra o a sinistra; bocca singola e tutti predisposti per il Bruciatore a Gas; piano di cottura **Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE**

Leña

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


BÓVEDA PLANA, que garantiza un impacto más intenso de la llama sobre el plano de cocción, punto fuego frontal, a la derecha o a la izquierda; boca única, todos predisuestos para la instalación del quemador de gas; plano de cocción **Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO**.


Bois


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

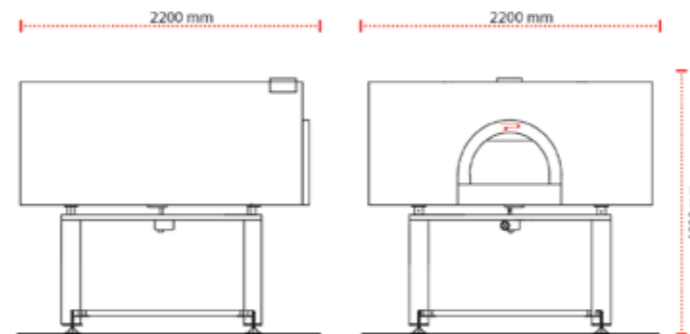
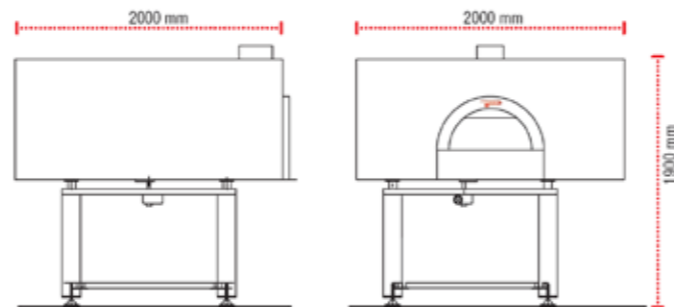
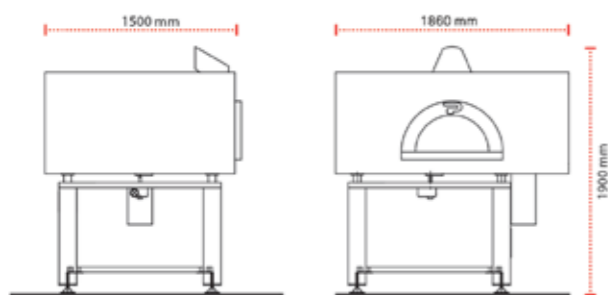
VOÛTE PLATE, qui garantit un impact plus intense de la flamme sur la surface de cuisson, feu frontal, droite ou gauche; bouche unique, toutes versions prévues pour le brûleur au gaz; plan de cuisson **Pavesi MONOBLOC TOURNANT**.


PVP 110 TW Legna


 Piano di cottura diametro cm.110 **Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE**, capacità di 6/8 pizze, **VOLTA PIANA**, camera rettangolare con pareti in calcestruzzo refrattario, Bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in 33 minuti (dati rilevati con legna secca 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 6/8 pizzas, **BÓVEDA PLANA**, cámara rectangular con paredes de hormigón refractario, boca única 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 33 minutos (datos medidos con leña seca y caño aislado de 20 cm de diámetro útil). Un horno compacto 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 la zona de trabajo. Será tarea suya descubrirla. ¡Y se sorprenderá!

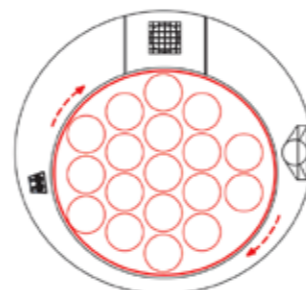
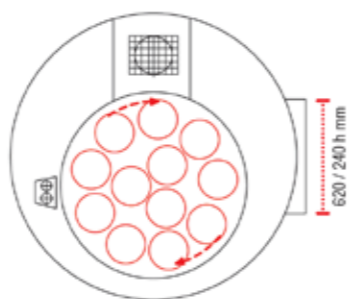
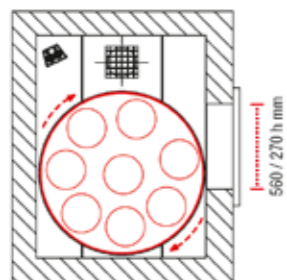
 Plan de cuisson diamètre cm.110 **Pavesi MONOBLOC TOURNANT**, capacité 6/8 pizzas, **VOÛTE PLATE**, chambre rectangulaire avec parois de béton réfractaire, bouche unique 56x27, passe de 100° C. à 300° C. en 33 minutes (données enregistrées avec du bois sec et carneau isolé de 20 cm. de diamètre utile). 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.





 Legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra

 Leña y descarga de cenizas a la izquierda o a la derecha

 Bois et tiroir de cendres gauche ou droite




 Esempio di posizionamento bruciatore su forno a legna rotante


 Ejemplo de posicionamiento quemador en horno giratorio leña

 Exemple de positionnement du brûleur sur four à bois rotatif


PVP 130 TW Legna

 Piano di cottura diametro cm.130 **Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE**, capacità di 10/12 pizze, **VOLTA PIANA**, camera rotonda con pareti in calcestruzzo refrattario, Bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in circa 45 minuti (dati rilevati con legna secca 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. 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 redonda con paredes de hormigón refractario, boca única 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 45 minutos (datos medidos con leña seca 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 130 cm **Pavesi MONOBLOC TOURNANT**, capacité 10/12 pizzas, **VOÛTE PLATE**, chambre ronde avec parois de béton réfractaire, bouche unique 56x27, passe de 100° C. à 300° C. en 45 minutes environ (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 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 Legna


 Piano di cottura diametro cm.150 **Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE**, capacità di 14/18 pizze, ma ideale per la pizza al metro, **VOLTA PIANA**, camera rotonda con pareti in Calcestruzzo refrattario, Bocca singola 62x24, passa da 100° C. a 300° C. in circa 60 minuti (dati rilevati con legna secca e canna coibentata da 25 cm. di diametro utile). Basamento e bocca forno in lamiera sagomata e verniciata a fuoco; Davanzale in acciaio inox; Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore. 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, ideal para pizza por metro, **BÓVEDA PLANA**, cámara redonda con paredes mixtas de hormigón refractario, boca única 62x24, pasa de 100° C a 300° C en 60 minutos (datos medidos con leña seca y caño aislado de 25 cm de diámetro útil). Base y boca en chapa ahormadas y pintadas a fuego, antepecho de acero inoxidable; Un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas. Un horno Grande, Grandísimo pero extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Sabemos que le 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, idéal pour la production de pizzas au mètre, **VOÛTE PLATE**, chambre ronde avec parois de béton réfractaire, bouche simple 62x24, passe de 100° C à 300° C en 60 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 25 cm de diamètre utile). Base et bouche en tôle façonnée et coloriée à feu, appui en acier inoxydable; Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures. 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%.




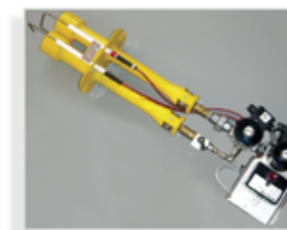
 **QUADRO PAVESI:** Acceso/spento, regolazione della velocità tramite potenziometro, inversione del senso di rotazione, ciclo di cottura temporizzato con avvisatore acustico e rallentamento automatico, rilevamento elettronico della temperatura... per chi vuole avere sempre il controllo assoluto del forno.


 **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, medidor electrónico de la temperatura... 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, relevé électronique de la température pour qui veut avoir en permanence un contrôle absolu du four.




 Tutti i forni a Legna **PAVESI**, nascono con la predisposizione e possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica.



 Todos los hornos de leña **PAVESI** se realizan con la predisposición para equiparlos con quemador de gas de gestión electrónica.



 Tous les fours à bois **PAVESI** naissent avec la prédisposition et peuvent être dotés de brûleur au gaz à gestion électronique.