

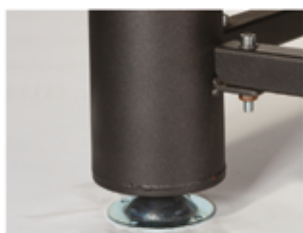
 Solamente i forni Pavesi sono dotati di:
PIEDI REGOLABILI: Di serie sui TWISTER, per poter regolare il forno alla giusta altezza.
BOCCA SINGOLA: Questa soluzione riduce enormemente le dispersioni di calore contribuendo ad aumentare la resa del forno. **PIANO DI COTTURA ROTANTE MONOBLOCCO** autodilatante.
 Possibilità di acquistare i forni già **PREMONTATI**.


 Solamente los hornos Pavesi son los equipan de:
PATAS REGULABLES: De serie en los TWISTER, para poder regular el horno a la altura adecuada.
BOCA ÚNICA: Esta solución reduce enormemente las dispersiones de calor contribuyendo a aumentar el rendimiento del horno. **PLANO DE COCCIÓN GIRATORIO MONOBLOQUE** de autodilatación.
 Posibilidad de adquirir los hornos **PREMONTADOS**.

 Seulement les fours Pavesi sont doués de:
PIEDS RÉGLABLES: De série sur les TWISTER, pour régler le four à la bonne hauteur.
BOUCHE SINGLE: Cette solution réduit grandement les pertes de chaleur en contribuant à augmenter le rendement du four. **PLAN DE CUISSON TOURNANT MONOBLOC** autodilatant.
 Possibilité d'acheter les fours **PRÉMONTÉS**.



Twister Legna & Gas

 Tutti i forni a legna PAVESI nascono con la predisposizione per il 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.

Caratteristiche

		Twister Legna		Twister Gas
		Front	Side	
DIAMETRO PIANO	DIAMETRO PLACHA	130 cm	130 cm	130 cm
LARGHEZZA ESTERNA	ANCHURA EXTERNA	180 cm	215 cm	180 cm
PROFONDITA' ESTERNA	PROFUNDIDAD EXTERNA	215 cm	180 cm	170 cm
PESO KG	PESO KG	1600	1600	1500
SPESSORE CALOTTA	ESPESSOR DE LA CAMARA	8/10 cm	8/10 cm	8/10 cm
ALTEZZA PIANO COTTURA (REGOLABILE)	DISTANCIA PLACHA DE COCCIÓN-SUELO	120 cm	120 cm	120 cm
DISTANZA PIANO COTTURA-CIELO	DISTANCIA PLACHA DE COCCIÓN-BOVEDA	42 cm	42 cm	42 cm
DIMENSIONI BOCCA	DIMENSION DE LA BOCA	56 x 27	60 x 27	56 x 27
ISOLAMENTO DI BASE	AISLAMIENTO DE BASE	10/15 cm	10/15 cm	10/15 cm
ISOLAMENTO CALOTTA	AISLAMIENTO SUPERIOR	10/30 cm	10/30 cm	10/30 cm
DIAMETRO CANNA FUMARIA	TUBO DEL HUMO	20 cm	20 cm	20 cm
CAPIENZA PIZZA	PIZZAS N°	10/12	10/12	10/12
POTENZIALITA' ELETTRICA	CAPACIDAD ELÉCTRICA	220 V	220 V	220 V
POTENZIALITA' TERMICA	CAPACIDAD TERMAL	34 KW	34 KW	34 KW
ASSORBIMENTO ELETTRICO	ABSORCIÓN ELÉCTRICA	300 Watt	300 Watt	400 Watt

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


TWISTER




Twister

Forni Professionali con piano di cottura ROTANTE
 Hornos GIRATORIOS Profesionales
 Fours TOURNANT Professionnels

 Piano di cottura diametro cm 130 **MONOBLOCCO ROTANTE**, funzionamento a legna, a gas, o combinato legna/gas, bocca singola, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze / ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria). Ottimo per grandi locali o per pizzerie con lavoro concentrato in poche ore, con l'esigenza di mantenere la tradizionalità della cottura a legna e la volontà di dare alla propria clientela un prodotto sempre perfetto, risparmiando tempo e fatica.

 Plano de cocción **GIRATORIO MONOBLOQUE** de autodilatación 130 cm, funcionamiento a leña, a gas o leña+gas, boca única, homogénea distribución del calor, potencialidad productiva que puede superar las 160 pizzas / hora y las 400 pizzas cocidas consecutivamente (datos tomados en pizzería). Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas, con la exigencia de mantener la tradición de la cocción a leña y la voluntad de brindar a la propia clientela un producto siempre perfecto, con ahorro de tiempo y esfuerzo.

 Plan de cuisson **TOURNANT MONOBLOC** auto dilatant 130 cm, fonctionnement au bois, au gaz, et au bois + gaz, bouche simple, distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas cuites consécutivement (données relevées en pizzeria). Idéal pour les grands locaux ou les pizzerías avec travail concentré en quelques heures, avec l'exigence de maintenir la tradition de la cuisson au bois et la volonté de donner à sa clientèle un produit toujours parfait, en économisant temps et fatigue.

Twister Legna Front / Side

I FORNI CON PIANO DI COTTURA ROTANTE

Piano di cottura ROTANTE MONOBLOCCO autodilatante, funzionamento a legna, predisposizione per il bruciatore di gas, bocca singola, legnaia e scarico cenere a sinistra a destra o frontale, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze / ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria). Ottimo per grandi locali o per pizzerie con lavoro concentrato in poche ore, con l'esigenza di mantenere la tradizionalità della cottura a legna e la volontà di dare alla propria clientela un prodotto sempre perfetto, risparmiando tempo e fatica.

LOS HORNOS CON PLANO DE COCCIÓN GIRATORIO

Plano de cocción GIRATORIO MONOBLOQUE de autodilatación, funcionamiento a leña, predisposición para el quemador de gas, boca única, leñera y descarga de cenizas a la izquierda, a la derecha o en la parte frontal, homogénea distribución del calor, potencialidad productiva que puede superar las 160 pizzas / hora y las 400 pizzas cocidas consecutivamente (datos tomados en pizzería). Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas, con la exigencia de mantener la tradicionalidad de la cocción a leña y la voluntad de brindar a la propia clientela un producto siempre perfecto, con ahorro de tiempo y esfuerzo.

LES FOURS AVEC PLAN DE CUISSON TOURNANT

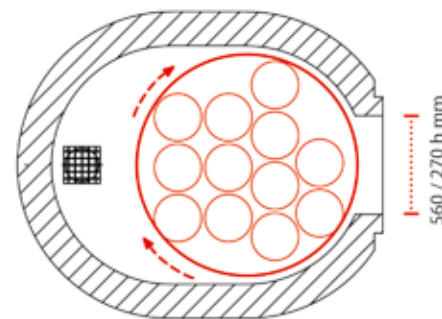
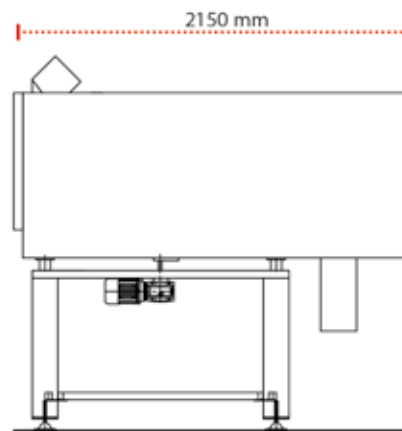
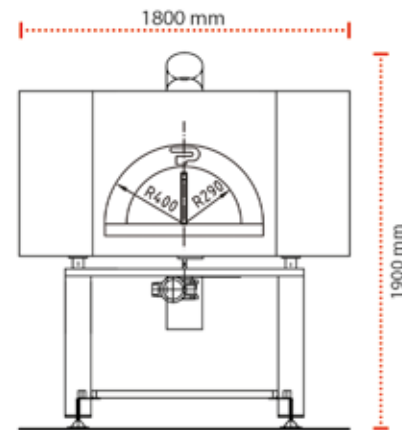
Plan de cuisson TOURNANT MONOBLOC autodilatant, fonctionnement au bois, prédisposition pour brûleur de gaz, bouche simple, magasin de bois et tiroir de cendres gauche, droite ou de face, distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas cuites consécutivement (données relevées en pizzeria). Idéal pour les grands locaux ou les pizzerías avec travail concentré en quelques heures, avec l'exigence de maintenir la tradition de la cuisson au bois et la volonté de donner à sa clientèle un produit toujours parfait, en économisant temps et fatigue.






TWISTER SIDE





TWISTER FRONT




-  Legnaia e scarico cenere frontale
-  Leñera y descarga de cenizas al centro detrás
-  Bois et tiroir de cendres al centre derrière




Twister Gas

 Abbiamo dotato il TWISTER di un Bruciatore di gas Automatico con Gestione Elettronica della Temperatura. Punto fuoco frontale. Finalmente chiunque potrà lavorare davanti al Forno, dedicandosi essenzialmente alla preparazione della pizza. Utilizzo semplicissimo, massima pulizia, consumi sempre limitati, ingombri minimi e cottura ottima, rendono il TWISTER A GAS quell'aiuto in più che tutti vorrebbero nel loro locale.


 Hemos equipado el TWISTER con un quemador de gas automático con gestión electrónica de la temperatura. Fuego al centro detrás. Finalmente es posible para cualquiera trabajar delante del horno dedicándose esencialmente a la preparación de la pizza. Uso sencillísimo, máxima limpieza, consumos siempre reducidos, dimensiones mínimas y óptima cocción hacen del TWISTER DE GAS la ayuda adicional con la que todos desearían poder disponer en su local.


 Nous avons doté le TWISTER d'un brûleur de gaz automatique avec gestion électronique de la température. Centre derrière. Finalement quiconque pourra travailler devant le four, en se consacrant essentiellement à la préparation des pizzas. Utilisation simple, nettoyage maximum, consommations toujours limitées, dimensions minimums et cuisson idéale font de TWISTER AU GAZ l'assistant en plus dont tous les professionnels rêvent.




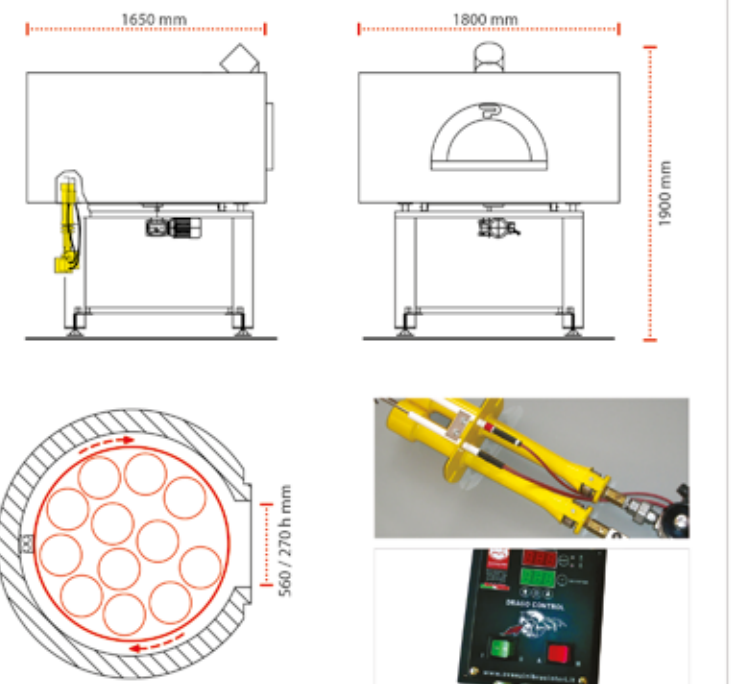
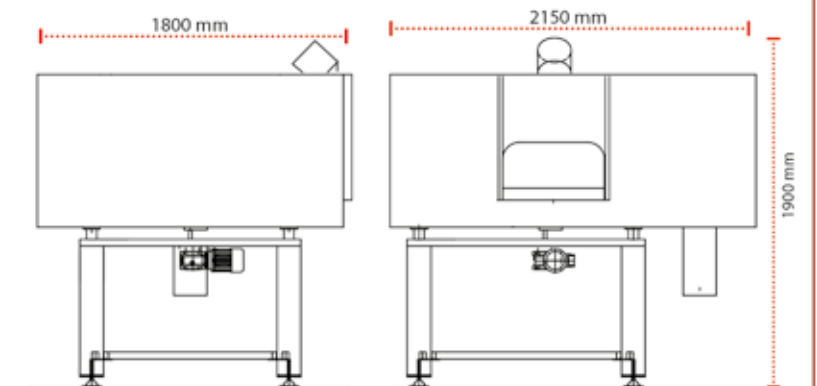
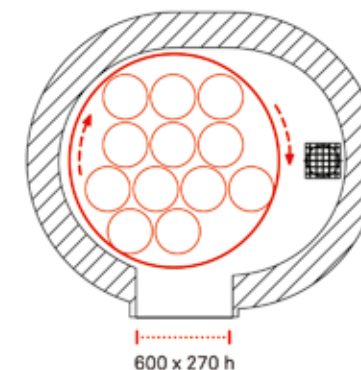
-  Twister Gas: Punto fuoco frontale
-  Twister Gas: Fuego al centro detrás
-  Twister Gaz: Feu centre derrière


TWISTER SIDE


 Legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra


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

 Bois et tiroir de cendres gauche ou droite



 **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.