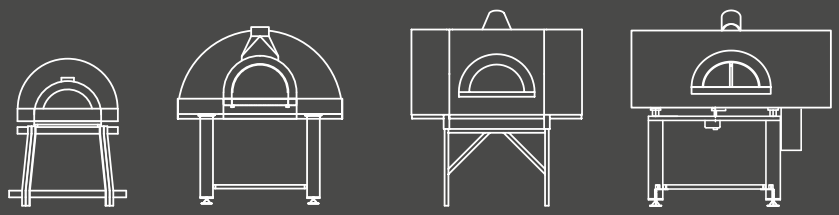
PAVESI®
FORNI MODENA

IT

FORNI PIZZA

Cottura a legna & a gas



Made in Italy

Le immagini contenute in questo catalogo sono solo a scopo informativo e possono includere accessori che non sono forniti di serie.

PAVESI®
FORNI MODENA

Azienda - storia pag. 04

Forni a legna pag. 10

Tradizionali JOY
Rotativi JOY TW pag. 12

Tradizionali RPM pag. 22

Rotativi PVP ROUND pag. 28

Rotativi Twister pag. 32

Forni a gas pag. 34

Tradizionali JOY
Rotativi JOY TW pag. 38

Tradizionali RPM pag. 48

Rotativi PVP pag. 54

Rotativi Twister pag. 58

Le cose che costruiamo

ci rendono cio' che siamo

Dal 1969 la Pavesi Srl si occupa della produzione e messa in opera di materiali refrattari ed isolanti refrattari su forni da ceramica, vetreria e fonderia.

Forte dell'esperienza acquisita in questo settore, la Pavesi Srl produce in Italia e commercializza in tutto il mondo da oltre 30 anni forni professionali a legna e a gas per pizzerie e panifici.

Ogni forno Pavesi nasce dalla lunga esperienza della tradizione artigianale Italiana e dall'uso di **materiali di primissima qualità**.
I forni Pavesi sono rigorosamente **progettati e prodotti in Italia e sono certificati CE e UL**.

Ogni forno è costruito interamente a mano e sottoposto a controlli rigorosi. Ogni forno è fatto per durare nel tempo, per assicurare la più alta resa, ed il massimo risparmio energetico.

Consegna rapida

e funzionalità immediata

La Pavesi Srl garantisce tempi rapidi di consegna in tutto il mondo, stimando in 8/10 giorni lavorativi il tempo massimo di risposta che passa dalla conferma dell'ordine alla consegna del prodotto finito, pronto per la spedizione o per il montaggio a destinazione. I forni Pavesi sono montati e funzionanti in 24 ore.
Durante il normale utilizzo, il forno è operativo in soli 30-60 minuti, poiché grazie allo speciale isolamento, mantiene al meglio la temperatura della sera precedente.

I Forni Pavesi all'occorrenza possono essere spostati mediante carrello elevatore, da una stanza all'altra o, in caso di trasloco, possono essere smontati e rimontati nella nuova sede. Essendo strutture mobili non necessitano di particolari permessi per l'installazione.

COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NL

A ciascuno il suo...

FORNO TRADIZIONALE E FORNO ROTATIVO

Il forno rotante, rispetto ad un forno dal piano tradizionale, consente al pizzaiolo di dedicarsi esclusivamente alla preparazione delle pizze, in quanto quelle infornate non vanno né controllate né girate. Un timer preventivamente impostato dal pizzaiolo regolerà il tempo di cottura e la velocità della rotazione, avvertendo il pizzaiolo a cottura ultimata con un allarme acustico: in questo modo il forno può lavorare sempre a pieno regime.

FORNO CON VOLTA A CUPOLA E FORNO CON VOLTA PIANA

La principale differenza tra un forno a Volta Piana ed un forno a cupola tondeggiante tradizionale, sta nel volume e nel peso di refrattario e nella diversa conformazione della camera di cottura. I forni Volta Piana, avendo meno refrattario da riscaldare, sono studiati per entrare più rapidamente in temperatura e sfruttare al massimo i Kw. della fiamma per riscaldare il piano di cottura. Ottimi per chi deve produrre molto in poco tempo. I Forni a cupola tradizionale tondeggiante, ma anch'essa ribassata, avendo una massa superiore di refrattario, accumulano più calore e mantengono la temperatura interna, anche da spenti, per tempi più lunghi accompagnando il pizzaiolo per molte ore. Due costruzioni diverse per rispondere alle diverse esigenze di cottura della nostra Clientela.

PAVESI®
FORNI MODENA

Cottura a legna

PERCHÈ SCEGLIERE UN FORNO A LEGNA PAVESI?

Tutti i forni Pavesi sono costruiti interamente a mano in Italia, con metodi tradizionali e la più alta qualità dei materiali refrattari e degli isolanti. Il materiale refrattario è idoneo a sopportare temperature di esercizio superiori a 1200°C, quindi in un contesto di lavoro giornaliero che tiene una media di 300-400°C, risulta essere estremamente resistente.

Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e del peso medio di 250 Kg. Il piano monoblocco, essendo privo di fughe, usato con la dovuta cura e secondo le nostre istruzioni, rimane liscio e omogeneo per l'intera durata della vita del forno

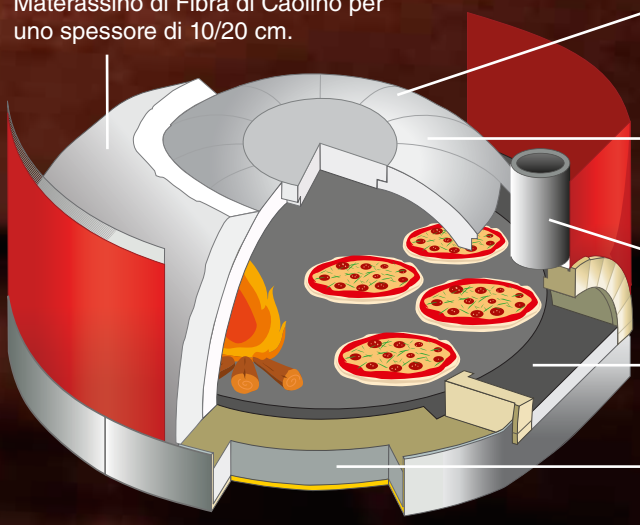
SEMPLICITÀ DI GESTIONE

TEMPI DI ATTESA MINIMI

TEMPERATURA SEMPRE COSTANTE

RISPARMIO ENERGETICO

Isolamento della calotta in Fiocco e Materassino di Fibra di Caolino per uno spessore di 10/20 cm.



Stuccatura di giunzione tra gli spicchi della calotta, ed il piano di cottura e gli spicchi, in cemento plastico refrattario ad alta tenuta.

Spicchi Calotta con spessore 8/10 cm. e Voltino Bocca Voltino Bocca in calcestruzzo refrattario.

Cappetta raccordo fumi calibrata in Acciaio verniciato con vernice resistente alle temperature.

Piano di cottura MONOBLOCCO, di cm. 7 di spessore, ottenuto con calcestruzzo refrattario vibrato.

Isolamento di base costituito da un doppio strato di tavelloni isolanti P.V. 450 KG./MC.

Cottura a legna

linea

TRADIZIONALE & ROTATIVA
JOY

Con il forno JOY è possibile personalizzare l'aspetto della calotta, scegliendo quello che renderà unico ed esclusivo l'arredo del locale. È possibile colorarla a piacere con vernici lavabili, intonacarla per ottenere un effetto cemento, oppure rivestirla con mosaici ceramici o con pietra naturale. Chiedeteci come fare, o scegliete tra le opzioni che abbiamo selezionato apposta per voi!

COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NL

FORNO TRADIZIONALE JOY 90
PIANO FISSO MONOBLOCCO

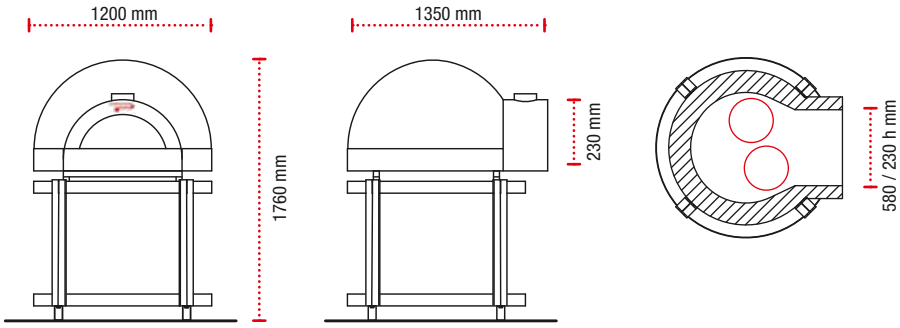
Come tutti i forni Pavesi ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 20 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio. Ideale per cucinare la pizza in casa con l'ausilio di un forno professionale.

Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Il forno Joy 90 a legna Pavesi può essere dotato di bruciatore a comando manuale Avanzini ed essere alimentato a gas.

Dimensioni Interne	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Spessori Calotte	cm	8
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	40
Altezza piano cottura da terra	cm	116
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	14,5/15
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



JOY 90

n° **2**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE JOY 120
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Piccolo e con una capienza di 4/5 pizze. Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.

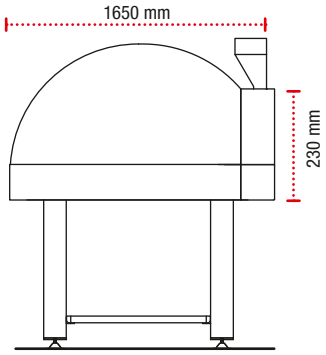
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

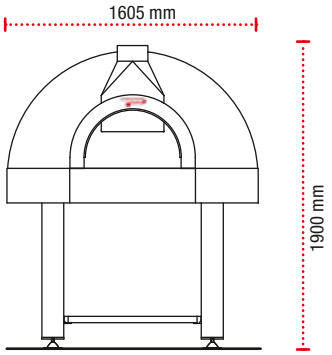
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

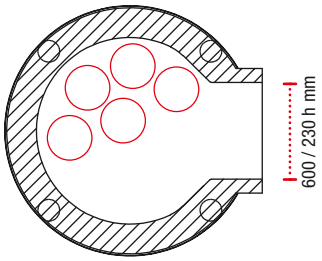
Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	120x115
Peso	Kg.	860
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







JOY 120

n° **4/5**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE JOY 140
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Perfettamente circolare, capienza massima da 6 a 8 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Capacità produttiva di più di 100 pizze/ora. Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

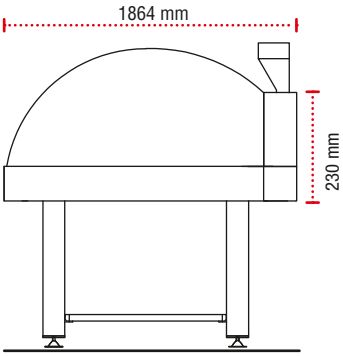
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

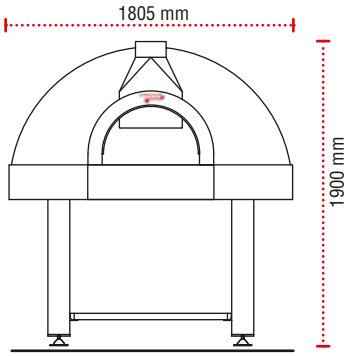
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

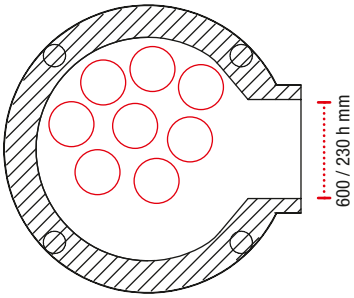
Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	140x135
Peso	Kg.	1320
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







JOY 140

n° **6/8**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE JOY 140/160
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Capienza massima da 9 a 11 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.
Capacità produttiva di più di 120 pizze/ora.
Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

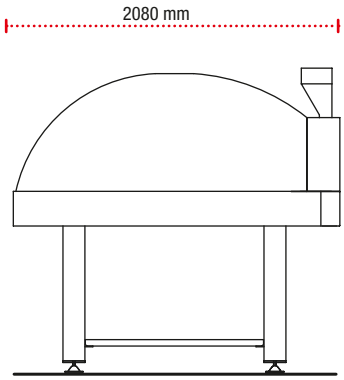
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

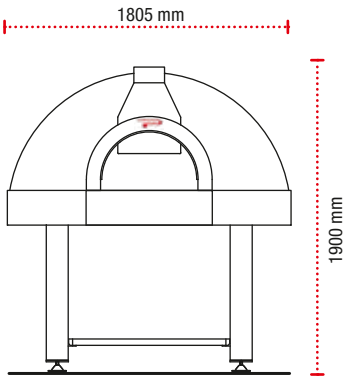
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

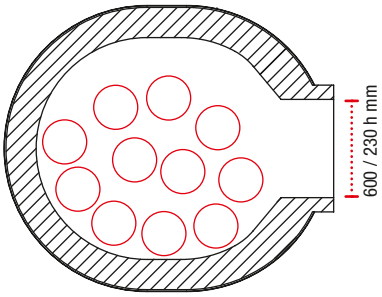
Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	140x155
Peso	Kg.	1600
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







JOY 140X160

n° **9/11**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO ROTATIVO JOY 110 TW

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante, capacità di 6/8 pizze.

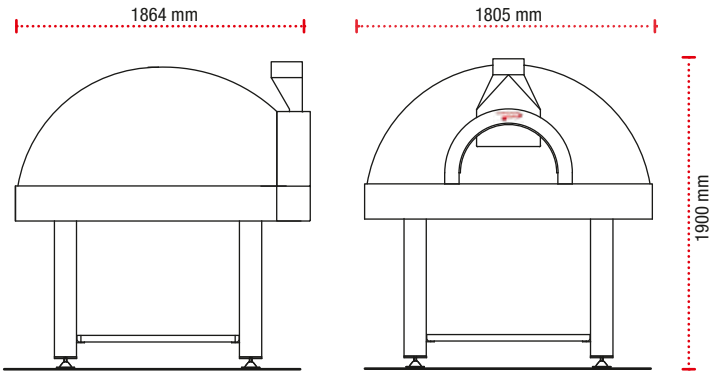
Un forno Piccolo ed estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

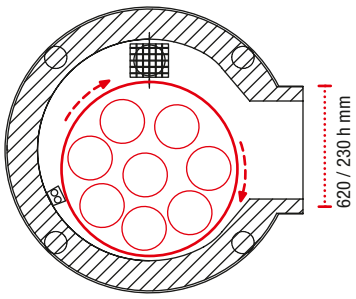
Semplice da usare, velocità di rotazione regolabile a piacimento, piano di cottura sempre in temperatura, il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	110
Peso	Kg.	1420
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Assorbimento motore	W	400
Assorbimento motore + bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali





JOY 110 TW

n° **6/8**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO ROTATIVO JOY 130TW

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

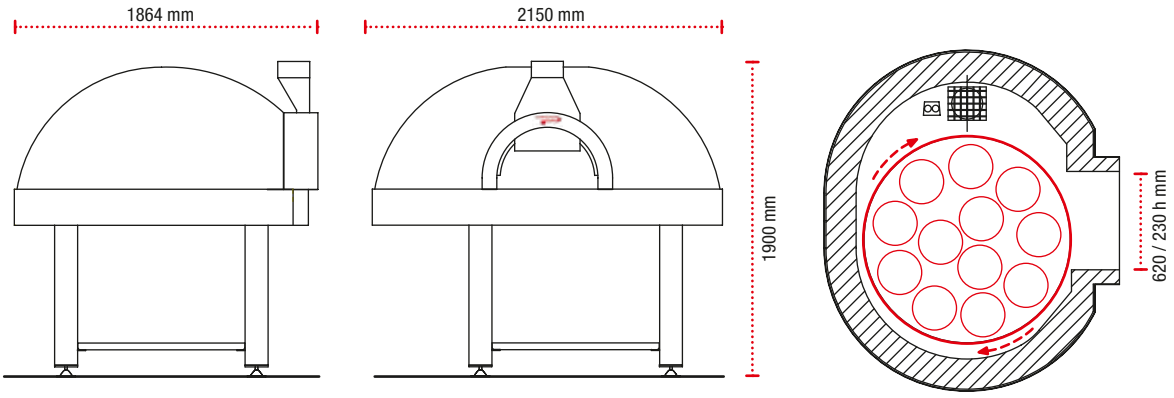
Piano di cottura diametro cm 130 Pavesi monoblocco rotante, capacità di 10/12 pizze.
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Semplice da usare, velocità di rotazione regolabile a piacimento, piano di cottura sempre in temperatura, il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	130
Peso	Kg.	1600
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Assorbimento motore	W	400
Assorbimento motore + bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



JOY 130TW

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

Tramite l'installazione del bruciatore Avanzini Drago,
qualsiasi forno Pavesi a legna puo' essere alimentato anche a gas.

COURTESY OF FORNITALIA NL

COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NL

linea

TRADIZIONALE

JOY

Cottura a legna

linea

TRADIZIONALE
RPM

Immediatamente riconoscibili grazie alla carenatura Rosso Corsa, sono un classico esempio di tecnologia applicata alla tradizione. La resa altissima sia nelle versioni a legna che in quella a gas, abbinata ai bassi costi di acquisto e di gestione ed alle dimensioni contenute li hanno consacrati tra i migliori e più apprezzati forni per pizzeria a livello mondiale.

FORNO TRADIZIONALE RPM 120
PIANO FISSO MONOBLOCCO

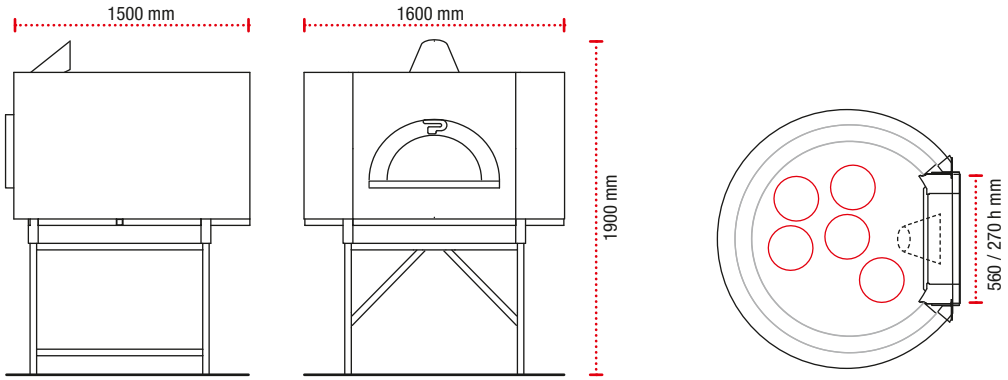
Piccolo e con una capienza di 4/5 pizze.
Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed é consigliato per locali con massimo 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.

Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



RPM 120

n° **4/5**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE RPM 140
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Il primo, il più conosciuto.

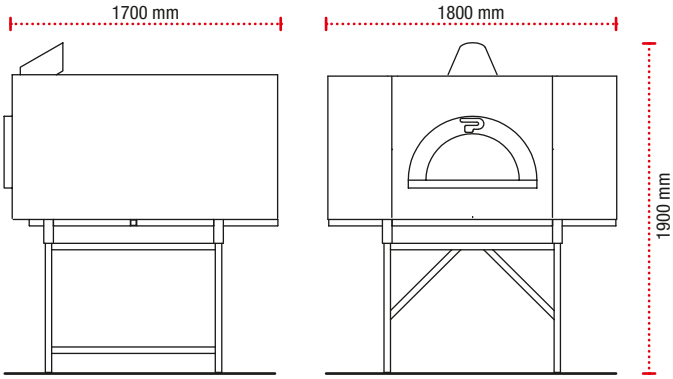
Perfettamente circolare, capienza massima da 6 a 8 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.
Capacità produttiva di più di 100 pizze/ora.
Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

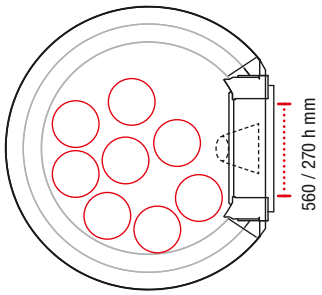
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano di cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali





RPM 140

n° **6/8**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE RPM 140/160

PIANO FISSO MONOBLOCCO

Il nostro forno più venduto, capienza fino a 11 pizze.
Piano di cottura a MONOBLOCCO autodilatante.

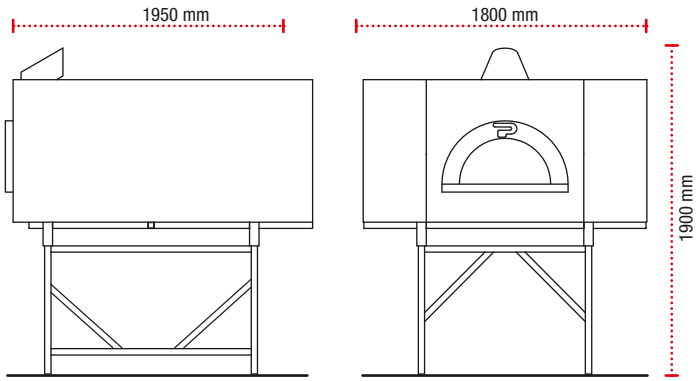
Consumi identici al mod. 140 ma produttività superiore (si superano tranquillamente le 120 pizze/ora). Ideale per grandi locali o pizzerie con il lavoro concentrato in poche ore.
Ottimo anche per pizze giganti di diametro sopra i 40 cm.

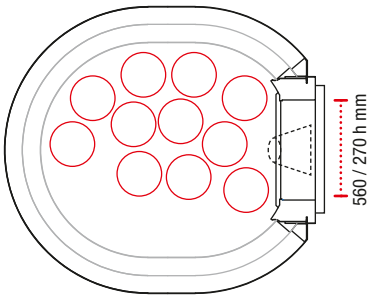
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano di cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali





RPM 140/160

n° **9/11**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE RPM 140/180

PIANO FISSO MONOBLOCCO

Il forno più grande della nostra produzione standard.
Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.

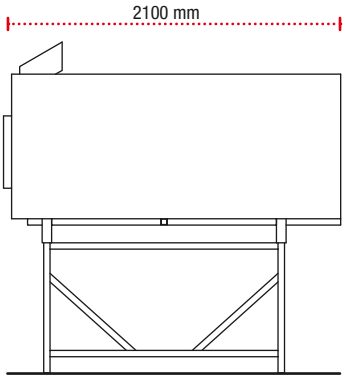
Capienza fino a 16 pizze con una produttività impressionante (si può arrivare anche a 150/160 pizze/ora). Ideale per la produzione di pizza al metro. In rapporto ad altri forni con le medesime dimensioni di piano cottura mantiene ingombri e consumi ridottissimi.

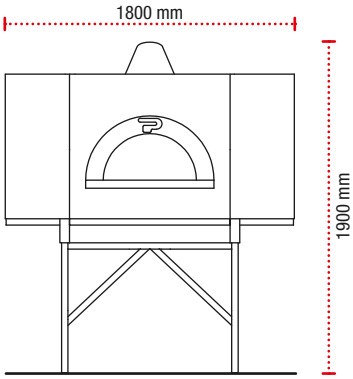
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

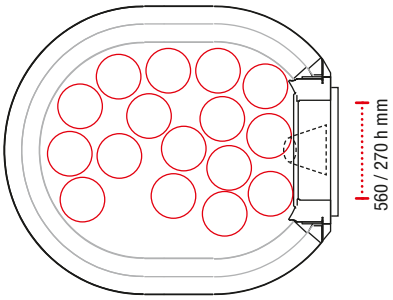
Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Dimensioni Interne	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano di cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







RPM 140/180

n° **12/16**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

COURTESY OF FORZA FORNI ,USA

Il forno puo' essere rivestito con pannelli di rame per armonizzarne l'estetica con l'arredo del locale.

E' inoltre possibile incollare piastrelle o mosaici direttamente sulla carpenteria, in quanto rimane a temperatura ambiente anche durante il funzionamento del forno.

COURTESY OF MULCAHY GROUP, IE

Cottura a legna

linea

ROTATIVI
PavesiVoltaPiana

La linea PVP mantiene la caratteristica finitura Rosso Corsa della carenatura esterna, che tanto contraddistingue i prodotti della Pavesi Forni Modena.
La principale differenza tra un forno con volta a cupola ed un forno Pavesi Volta Piana consiste nella maggiore compattezza della camera di cottura: il VOLTA PIANA garantisce un impatto più intenso della fiamma sul piano rotante, recuperando immediatamente le calorie cedute in cottura.

FORNO ROTATIVO PVP 130 ROUND

PIANO DI COTTURA
MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

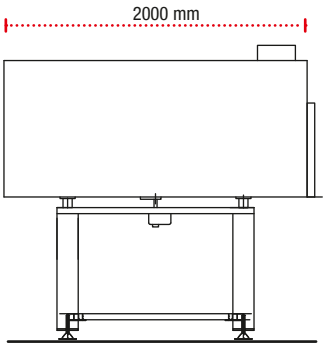
Piano di cottura diametro cm 130 Pavesi monoblocco rotante bocca singola 62x24, capacità di 10/12 pizze, ideale per la pizza al metro, VOLTA PIANA, pareti in calcestruzzo refrattario ad alta densità, tondeggianti e di spessore elevato, per aumentare ulteriormente l'accumulo di calore (volano termico), legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra, 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).

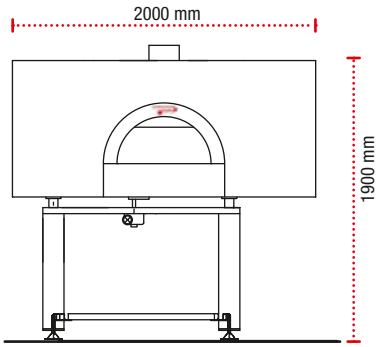
Un forno Grande ma estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Noi sapppiamo solo che vi soddisferà in pieno!

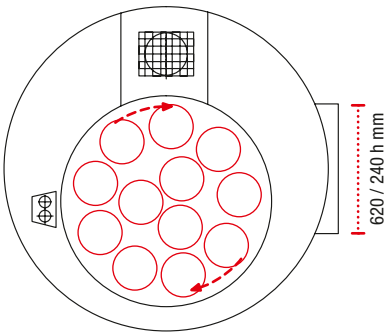
Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Diametro piatto rotante	cm	130
Peso	Kg.	1500
Spessori Calotte	cm	7,5
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	37
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10/20
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Assorbimento motore	W	400
Assorbimento motore + bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







PVP 130

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO ROTATIVO PVP 150 ROUND

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

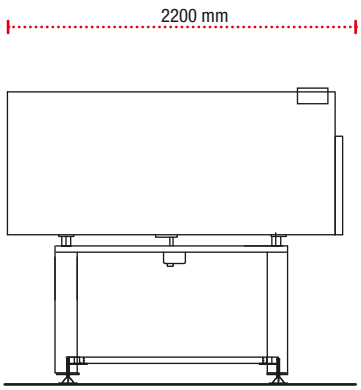
Piano di cottura diametro cm 150 Pavesi monoblocco rotante bocca singola 62x24, capacità di 14/18 pizze, ideale per la pizza al metro, VOLTA PIANA, pareti in calcestruzzo refrattario ad alta densità, tondeggianti e di spessore elevato, per aumentare ulteriormente l'accumulo di calore (volano termico), legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra, 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).

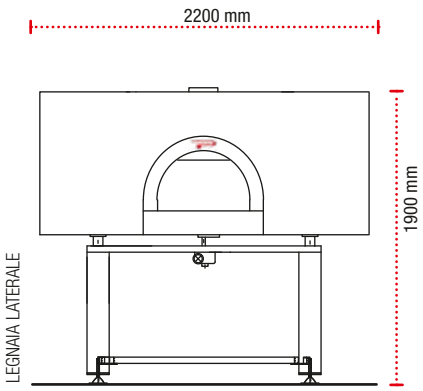
La bocca del PVP ROUND abbandona il classico mattoncino per un elegante arco in acciaio, sagomato e verniciato a fuoco, in grado di dare al forno un deciso tocco moderno. Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore.

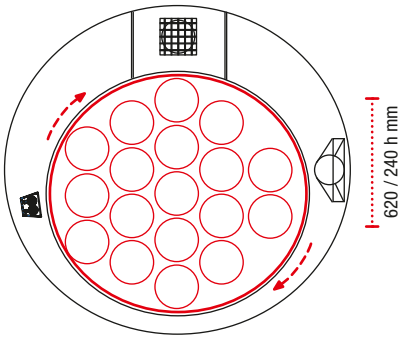
Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Sappiamo che vi soddisferà e vi auguriamo di tutto cuore di riuscire a sfruttarlo al 100%.
Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Diametro piatto rotante	cm	150
Peso	Kg.	1750
Spessori Calotte	cm	8
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	37
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10/20
Canna Fumaria Ø	cm	25
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Assorbimento motore	W	400
Assorbimento motore + bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







PVP 150

n° **14/18**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

JOY 90 - COURTESY OF ANTHONY NORTHERN IRELAND.

I forni Pavesi rispondono perfettamente alle esigenze di chi lavora con mezzi itineranti per promuovere la cultura della pizza on the road e lo street-food.

RPM 120 COURTESY OF UNA TRUCK NORWAY.

Cottura a legna

linea

ROTATIVI
TWISTER

Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti coloro che non vogliono rinunciare alla volta a cupola, legnaia e scarico cenere a sinistra, a destra o frontale, bocca singola, semplice da usare, velocità di rotazione regolabile a piacimento, piano di cottura sempre in temperatura, il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.
Esternamente la temperatura del forno è uguale a quella dell'ambiente: il forno può quindi essere rivestito con una parete in cartongesso che consente di armonizzarne l'estetica con l'arredo del locale.

FORNO ROTATIVO TWISTER

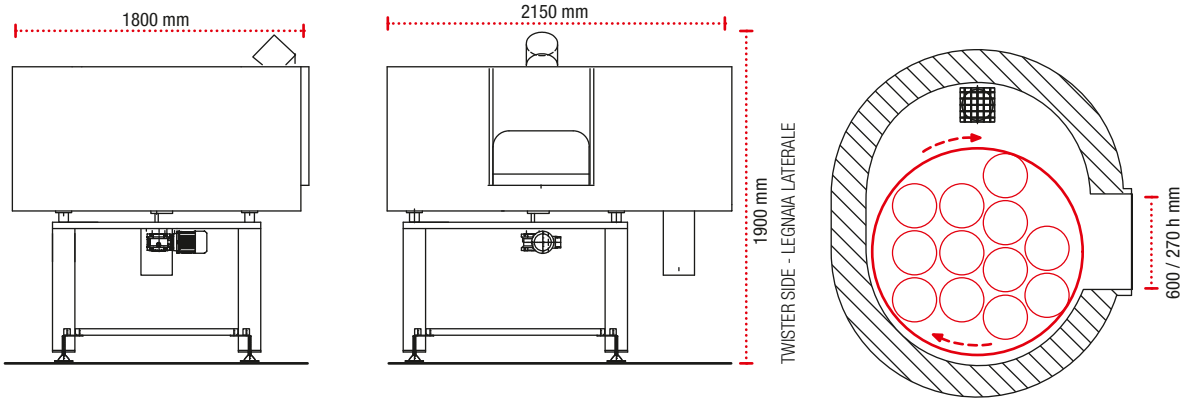
PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

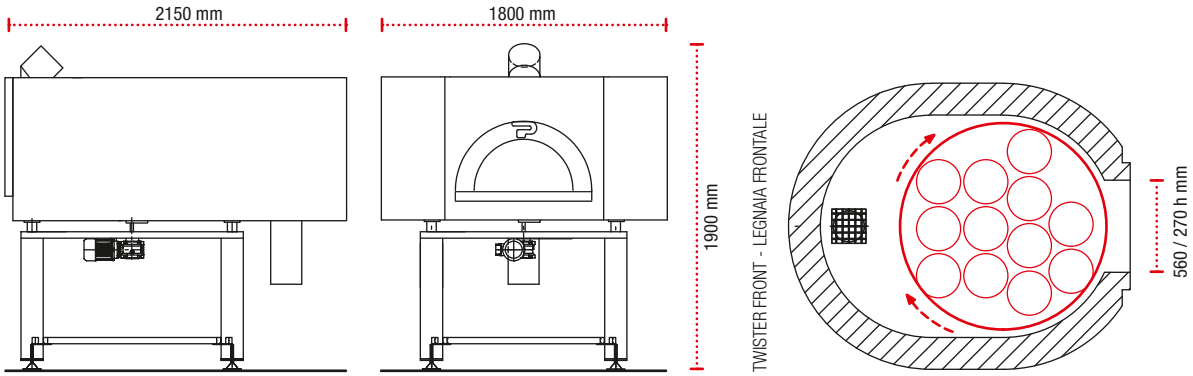
Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, funzionamento a legna, predisposizione per il bruciatore di gas, bocca singola, legnaia e scarico cenere a sinistra a destra o frontale, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze cotte 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.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Diametro Piatto rotante	cm	130
Peso	Kg.	1600
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Assorbimento motore	W	400
Assorbimento motore + bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali





TWISTER

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

Cottura a gas

PERCHÈ SCEGLIERE UN FORNO A GAS PAVESI?

Ci sono situazioni in cui l'utilizzo di un forno a legna risulta impossibile o sconveniente (divieti particolari, maggiore ingombro del forno, reperibilità e stoccaggio della legna, ecc. ecc.).
Ecco dunque che il forno a gas risulta consigliabile, garantendo una semplicità di utilizzo (grazie al controllo elettronico della temperatura), maggiore igiene (niente fuliggine), e consumi ridotti (il gas in alcuni casi risulta più economico della legna).

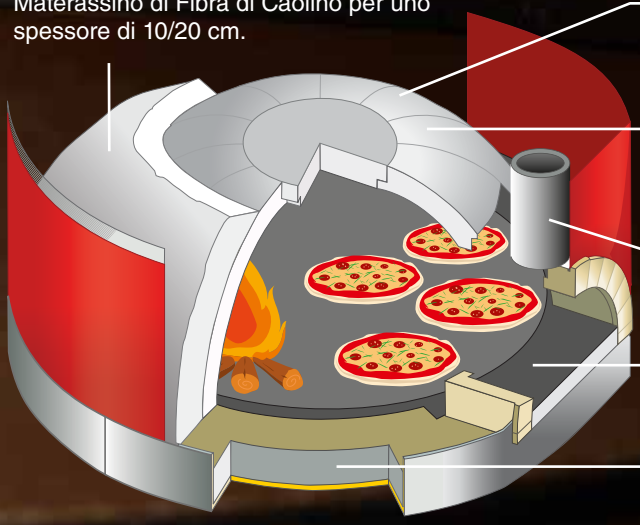
SEMPLICITÀ DI GESTIONE

TEMPI DI ATTESA MINIMI

TEMPERATURA SEMPRE COSTANTE

RISPARMIO ENERGETICO

Isolamento della calotta in Fiocco e Materassino di Fibra di Caolino per uno spessore di 10/20 cm.



Stuccatura di giunzione tra gli spicchi della calotta, ed il piano di cottura e gli spicchi, in cemento plastico refrattario ad alta tenuta.

Spicchi Calotta con spessore 8/10 cm. e Voltino Bocca ottenuti con calcestruzzo refrattario.

Cappetta raccordo fumi calibrata in Acciaio verniciato con vernice resistente alle temperature.

Piano di cottura MONOBLOCCO, di cm. 7 di spessore, ottenuto con calcestruzzo refrattario vibrato.

Isolamento di base costituito da un doppio strato di tavelloni isolanti P.V. 450 KG./MC.

Temperatura controllata

e maggiore igiene

Il Drago/Pavesi, è un bruciatore atmosferico multigas studiato specificamente per la Pavesi Forni Modena. Progettato e Prodotto dalla Avanzini Bruciatori per rispondere al particolare funzionamento dei nostri forni, li rende estremamente prestanti mantenendo i consumi bassissimi.
L'esigenza era ottenere un bruciatore che ricreasse esattamente l'andamento delle fiamme della legna, mantenendone la rifrazione e la luminosità.

Il Bruciatore Drago/Pavesi, essendo atmosferico, quindi senza forzature, sfruttando il particolare spaccafiamma, studiato per ogni tipo di gas dalla Ditta Avanzini, riesce a ricreare esattamente quelle onde dolci, luminose ed estremamente riscaldanti che rendono la cottura perfetta, cottura che, sino ad oggi, solo la legna poteva fornire. Tutto questo, unito alla gestione elettronica della temperatura e alla qualità garantita dalla Avanzini Bruciatori, rendono il Bruciatore Drago/Pavesi quell'aiuto indispensabile per ogni pizzaiolo veramente esigente.

Corpo bruciatore

Drago è silenziosissimo e funziona sempre: ha due fiamme indipendenti comandabili comodamente dalla centralina esterna, che viene installata nella posizione più comoda all' utilizzatore.
La prima fiamma è quella di mantenimento in temperatura del forno, la seconda fiamma serve per la rapida messa a regime o per far fronte ai picchi di lavoro, per ottenere la massima economia di esercizio ed eliminare gli sprechi di combustibile.

Quadro a comando elettronico

Drago ha un funzionamento totalmente automatico, di facile gestione tramite la centralina Drago Control, e garantisce la massima sicurezza di funzionamento oltre ad una veloce messa a regime del forno.

Drago P1

Bruciatore ad una fiamma a controllo manuale Drago P1 viene installato in forni con piani di cottura che vanno da 70 cm fino a max 90 cm di diametro. Si può facilmente regolare la quantità minima di calore per il mantenimento in temperatura del forno, ed anche la quantità massima di calore per una veloce messa a regime del forno. È disponibile in esecuzione verticale come nella foto, ma anche nella versione ad angolo, per limitare al minimo l'ingombro sotto il piano di cottura.
Il Drago P1 può essere installato in qualsiasi ambiente, anche all'esterno, in quanto non necessita di allacciamento elettrico, non risente dell'umidità e garantisce sempre la massima sicurezza per l'utilizzatore come attestato dalle prove effettuate dal marchio IMQ.

Quadro rotazione PAVESI

Consente di regolare la velocità del piano tramite un potenziometro, invertire il senso di rotazione, impostare un ciclo di cottura temporizzato con avvisatore acustico e rallentamento automatico, rilevare elettronicamente la temperatura… per chi vuole avere sempre il controllo assoluto del forno rotativo.

Cottura a gas

linea

TRADIZIONALE/ROTATIVI
JOY

Con il forno JOY è possibile personalizzare l'aspetto della calotta, scegliendo quello che renderà unico ed esclusivo l'arredo del locale. É possibile colorarla a piacere con vernici lavabili, intonacarla per ottennere un effetto cemento, oppure rivestirla con mosaici ceramici o con pietra naturale. Chiedeteci come fare, o scegliete tra le opzioni che abbiamo selezionato apposta per voi!

FORNO TRADIZIONALE JOY
PIANO FISSO MONOBLOCCO
60

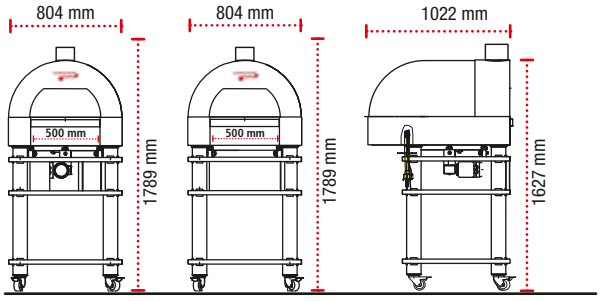
Nato dall'esigenza di fornire un forno compatto e professionale, il forno Joy 60 a Gas apre nuove frontiere ai professionisti della pizza.
Creativo, vivace, inconfondibile, il forno Joy 60 è perfetto per chiunque desideri dedicare un angolo pizza altamente professionale alla propria attività ricettiva.
Facilmente posizionabile grazie al suo cavalletto con ruote dietro un bancone, o come complemento per la produzione di pizze senza glutine, il forno Joy 60 si adatta perfettamente ai colori di qualsiasi arredamento, nel rispetto delle norme ambientali, con una grande attenzione al risparmio energetico e all'efficienza produttiva.
Il forno Joy 60 è fornito di bruciatore ad una fiamma, a controllo manuale, Drago P1.

FORNO ROTATIVO JOY
PIANO ROTANTE
60TW

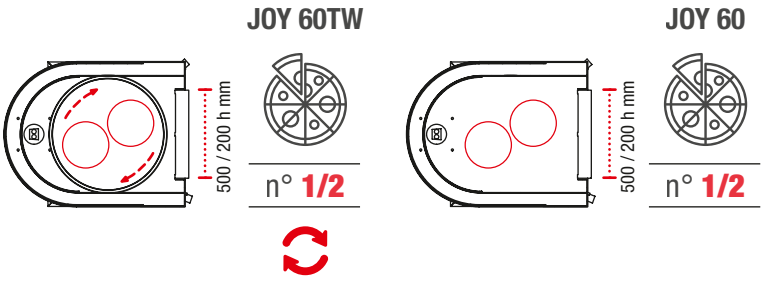
Con il suo piano di cottura rotante di 62 cm di diametro, il suo ingombro ridotto (80 cm) ed i materiali altamente performanti, il forno professionale Joy 60 TW, grazie bruciatore a gas incorporato, può raggiungere temperature superiori ai 400°C, ed oltre che pizze, rende possibile cucinare pane artigianale, arrosti succulenti o stufati, nello spazio che riservereste ad un tavolino da caffè.
Disponibile in infinite tonalità personalizzabili, il forno rotante Joy 60 TW consente al pizzaiolo di dedicarsi esclusivamente alla preparazione delle pizze, in quanto quelle infornate non vanno girate.
Il forno Joy 60TW è fornito di bruciatore ad una fiamma, a controllo manuale, Drago P1.

		JOY60 - JOY60TW
Dimensioni Interne	cm	91x65 - Diametro 62
Peso	Kg.	250
Spessori Calotte		in acciaio
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	32
Altezza piano cottura da terra	cm	121
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	12
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago P1
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 15
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentazione Elettrica		-
Assorbimento Bruciatore		-

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



JOY 60TW JOY 60



PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

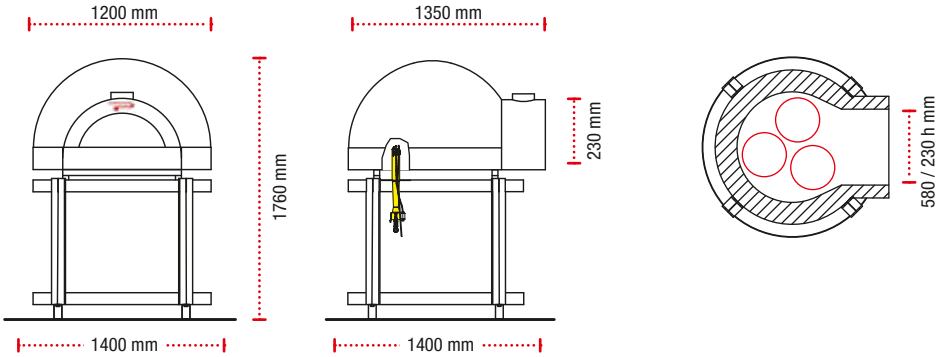
FORNO TRADIZIONALE JOY 90
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Come tutti i forni Pavesi ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 20 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio. Ideale per cucinare la pizza a casa o nel proprio giardino con l'ausilio di un forno professionale.

Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design. Il forno Joy 90 è fornito di bruciatore ad una fiamma, a controllo manuale, Drago P1.

Dimensioni Interne	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Spessori Calotte	cm	8
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	40
Altezza piano cottura da terra	cm	116
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	14,5/15
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago P1
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 15
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentazione Elettrica		-
Assorbimento Bruciatore		-

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



JOY 90

n° **2/3**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE JOY 120
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Piccolo e con una capienza di 5/6 pizze. Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.

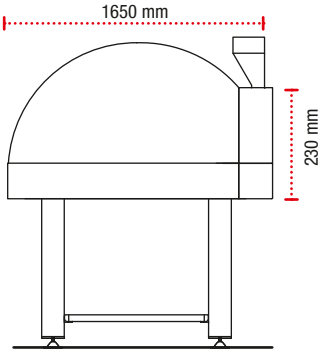
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

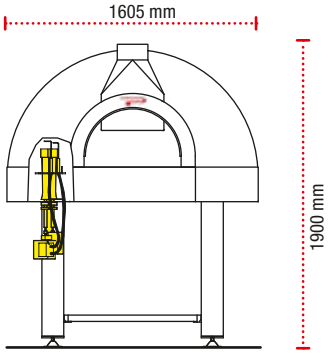
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

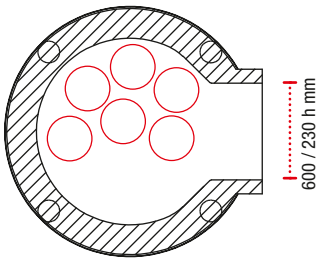
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Dimensioni Interne	cm	120x115
Peso	Kg.	860
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento Bruciatore	W	100

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







JOY 120

n° **5/6**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE JOY 140
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Perfettamente circolare, capienza massima da 7 a 9 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Capacità produttiva di più di 100 pizze/ora. Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

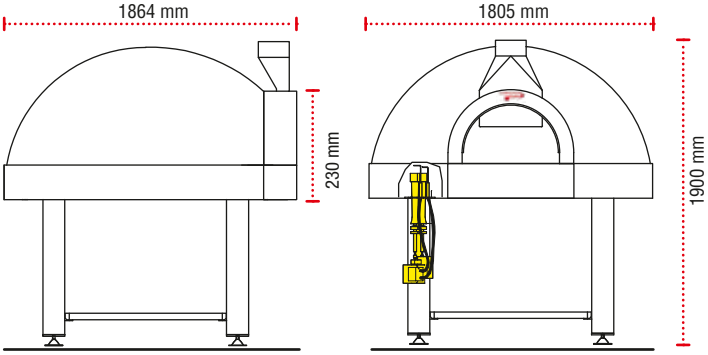
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

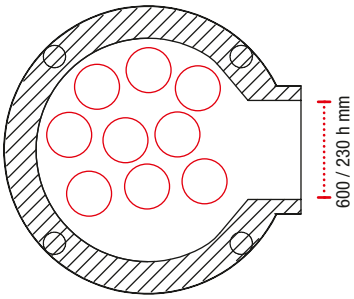
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Dimensioni Interne	cm	140x135
Peso	Kg.	1320
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento Bruciatore	W	100

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali





JOY 140

n° **7/9**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE JOY 140/160
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Capienza massima da 10 a 12 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.
Capacità produttiva di più di 120 pizze/ora.
Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

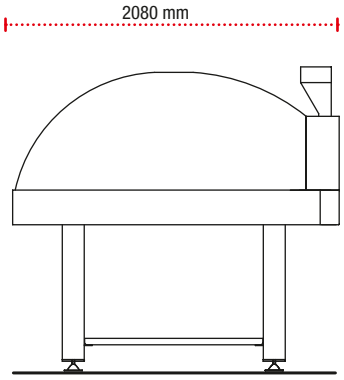
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

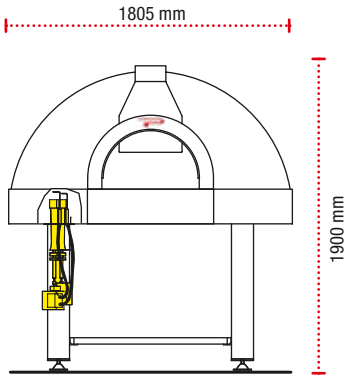
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

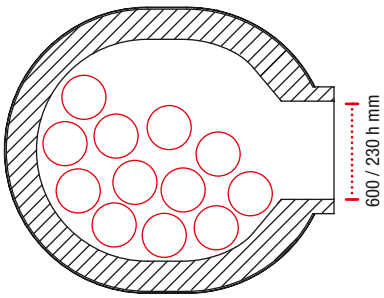
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Dimensioni Interne	cm	140x155
Peso	Kg.	1600
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento Bruciatore	W	100

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







JOY 140/160

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

Lasciamo perdere i piani riscaldati da doppi bruciatori o resistenze ausiliarie che pesano sulle bollette!
Il materiale refrattario Pavesi mantiene la temperatura dove serve, quando serve.

GAS BURNER ELECTRONICALLY MANAGED.
JOY 120 NEST RESTAURANT SASSENHEIM NL COURTESY OF FORNITALIA

FORNO ROTATIVO JOY 90 TW GAS FRONT

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

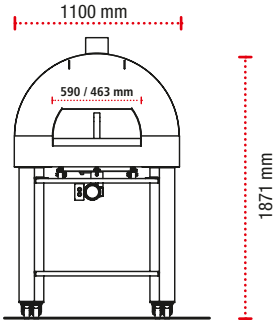
Piano di cottura diametro cm 90 monoblocco rotante, capacità di 2/3 pizze, resa eccezionale per un ingombro così ridotto.

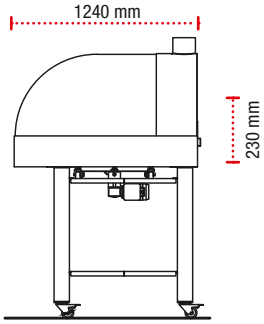
Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza.
Estremamente semplice da usare, massima igiene, consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il Joy 90 TW un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

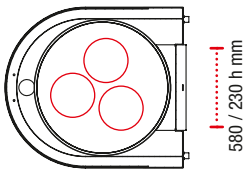
Il forno Rotativo Joy 90 TW nasce con un bruciatore elettronico ad una torcia con alta e bassa fiamma regolabile in sei differenti posizioni.

Dimensioni Interne	cm	90
Peso	Kg.	390
Spessori Calotte	cm	in acciaio + refrattario
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	32
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	15
Canna Fumaria Ø	cm	15
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura rotante		Bruciatore Drago Baby SIX
Potenzialità Termica	Kw	min. 7 - max. 24
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 6.020 - max. 20.640
Pressione GAS Naturale / GPL	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Portata GAS Naturale / GPL	Nm³/h	min. 0,73/0,25 max. 2,54/0,86
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







JOY 90 TW
GAS FRONT

n° **2/3**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO ROTATIVO JOY 110 TW GAS FRONT

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante, capacità di 6/8 pizze.

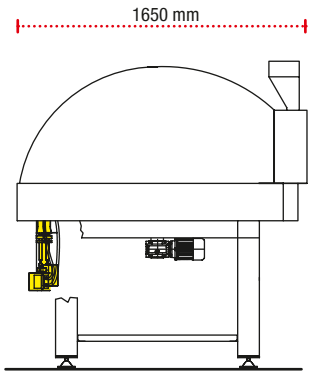
Un forno Piccolo ed estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

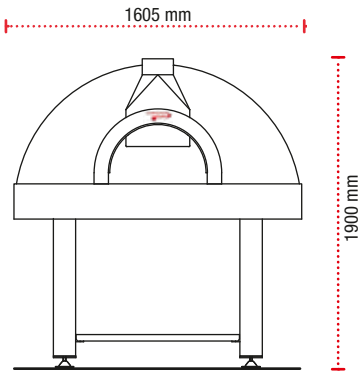
Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Semplice da usare, velocità di rotazione regolabile a piacimento, piano di cottura sempre in temperatura, il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile. Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

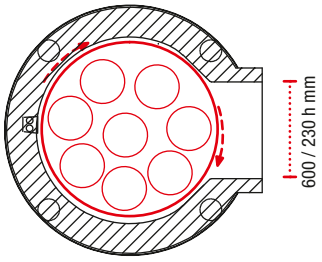
Copertura a mosaico optical realizzabile su richiesta.

Diametro Piatto rotante	cm	110
Peso	Kg.	970
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







JOY 110 TW
GAS FRONT

n° **6/8**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO ROTATIVO JOY 130 TW GAS FRONT

PIANO DI COTTURA
MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

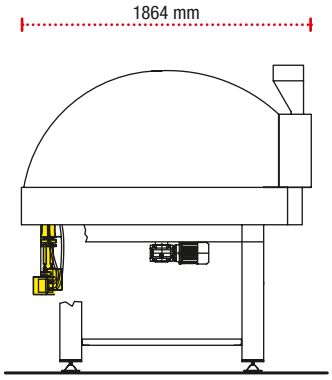
Minimo spazio e massima resa per il forno Joy 130 TW Gas Front: piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, capacità di 10/12 pizze, con un ingombro esterno di 180 cm. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza.

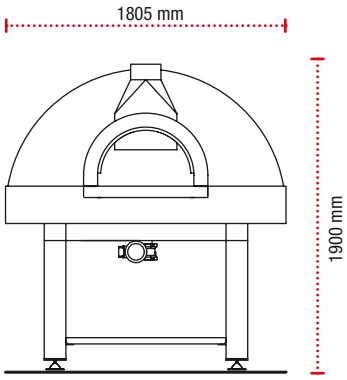
Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Estremamente semplice da usare, massima igiene, consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il Joy 130 TW Gas Front un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

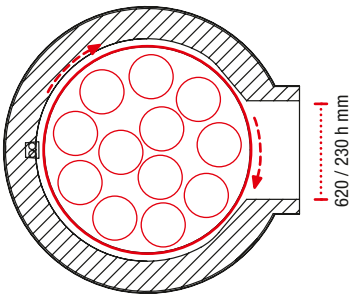
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Diametro Piatto rotante	cm	130
Peso	Kg.	1270
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	12
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







JOY 130 TW
GAS FRONT

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

Cottura a gas

linea

TRADIZIONALE
RPM

Esternamente la temperatura del forno è uguale a quella dell'ambiente: il forno può quindi essere intonacato e rivestito con piastrelle a mosaico o pietra naturale.

Attendendosi alle norme vigenti nel paese di utilizzo, il forno a gas può essere installato sotto cappa come nella referenza sottostante, ristorante Pizza Pilgrim , London, UK.

COURTESY OF PIZZAPILGRIMS, UK

FORNO TRADIZIONALE RPM 120
PIANO FISSO MONOBLOCCO

Piccolo e con una capienza di 5/6 pizze. Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed é consigliato per locali con massimo 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.

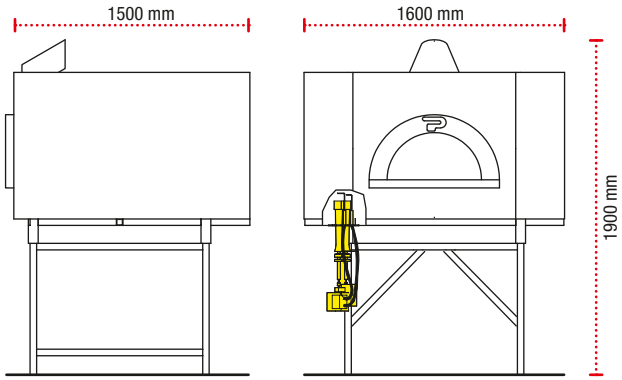
Classico esempio di tecnologia applicata alla tradizione. La resa altissima abbinata ai bassi costi di acquisto e di gestione ed alle dimensioni contenute lo hanno consacrato tra i migliori e più apprezzati forni per pizzeria a livello mondiale.

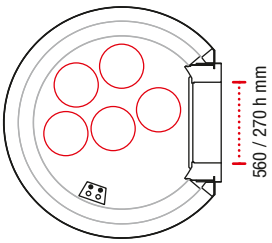
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Dimensioni Interne	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento Bruciatore	W	100

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali





RPM 120

n° **5/6**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE RPM 140
PIANO FISSO MONOBLOCCO

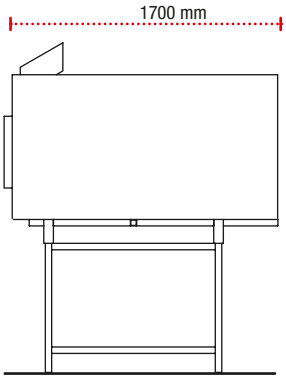
Il primo, il più conosciuto.
Perfettamente circolare, capienza massima da 7 a 9 pizze con piano di cottura a MONOBLOCCO autodilatante.
Capacità produttiva di più di 100 pizze/ora. Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

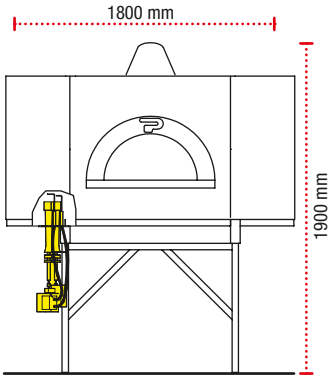
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

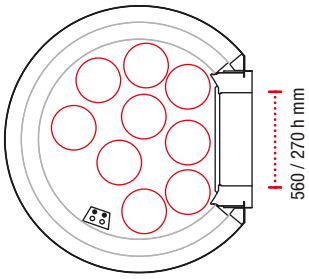
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Dimensioni Interne	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento Bruciatore	W	100

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







RPM 140

n° **7/9**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE RPM 140/160
PIANO FISSO MONOBLOCCO

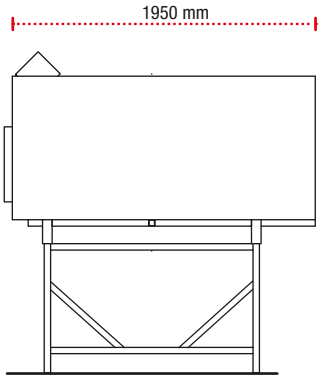
Il nostro forno più venduto, capienza fino a 12 pizze.
Piano di cottura a MONOBLOCCO autodilatante.
Consumi identici al mod. 140 ma produttività superiore (si superano tranquillamente le 120 pizze/ora). Ideale per grandi locali o pizzerie con il lavoro concentrato in poche ore.
Ottimo anche per pizze giganti di diametro sopra i 40 cm.

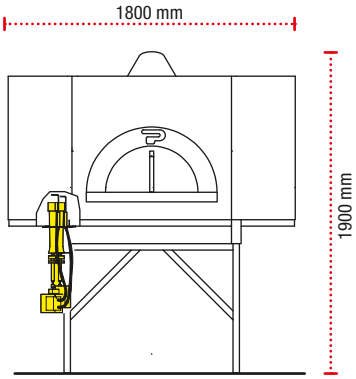
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

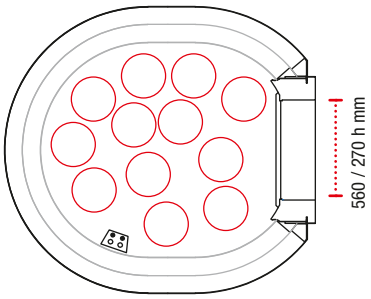
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Dimensioni Interne	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento Bruciatore	W	100

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







RPM 140/160

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO TRADIZIONALE RPM 140/180
PIANO FISSO MONOBLOCCO

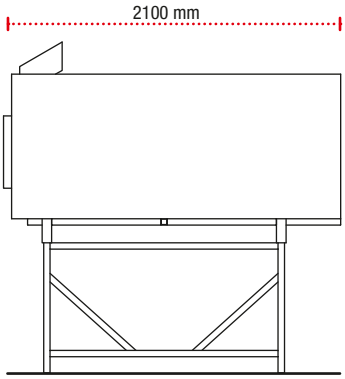
Il forno più grande della nostra produzione standard. Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.
Capienza fino a 17 pizze di diametro 30/32 cm con una produttività impressionante (si può arrivare anche a 150/160 pizze/ora).
Ideale per la produzione di pizza al metro.
In rapporto ad altri forni con le medesime dimensioni di piano cottura mantiene ingombri e consumi ridottissimi.

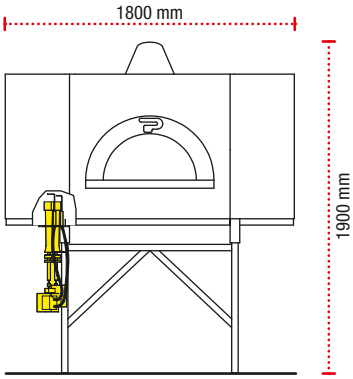
Il piano di cottura dei forni Pavesi è realizzato in un unico blocco refrattario dello spessore di 7 cm e fino a 250 kg di peso.

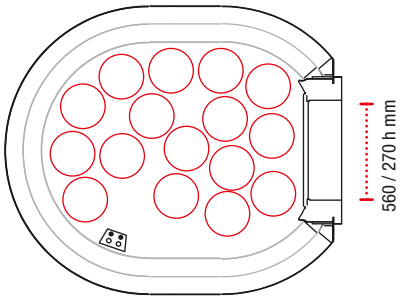
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Dimensioni Interne	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	122
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento Bruciatore	W	100

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







PVP 140/180

n° **13/17**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

COURTESY OF PIZZERIA PINETA, BRENTONICO IT

I forni Pavesi sono progettati per garantire l'istallazione più veloce oggi disponibile sul mercato.

Ogni forno puo' essere assemblato passando per una porta standard, garantendo un'istallazione veloce e senza limiti di accessibilità.

Cottura a gas

linea

ROTATIVI
PavesiVoltaPiana

La gamma PVP nasce per soddisfare l'esigenza di abbinare elevati standard qualitativi di produzione all'utilizzo in spazi contenuti. I forni a gas PVP, mantenendo le caratteristiche costruttive e gli standard tecnici dei rotativi Pavesi, risultano particolarmente indicati per chi non vuole rinunciare ad un alta produttività pur con esigenze di spazio limitato.

COURTESY OF PIZZA STORE DISTRIBUTION, FR

FORNO ROTATIVO PVP 110

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

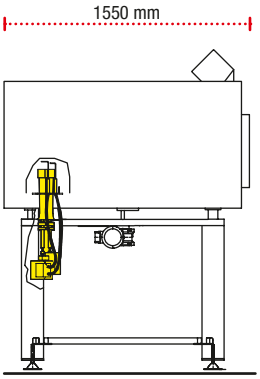
Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante, capacità di 6/8 pizze, VOLTA PIANA, camera quadrata con pareti in calcestruzzo, bocca 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in 40 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

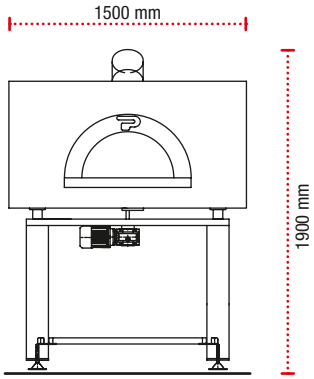
Un forno Piccolo ed estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro.
Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

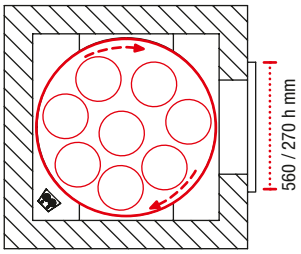
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Diametro Piatto rotante	cm	110
Peso	Kg.	1300
Spessori Calotte	cm	7,5
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	32
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







PVP 110

n° **6/8**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO ROTATIVO PVP 130

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

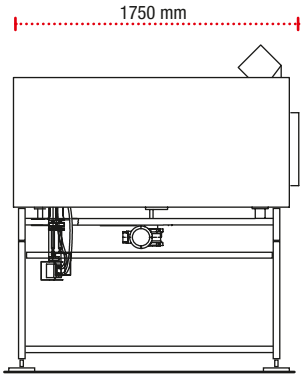
Piano di cottura diametro cm 130 Pavesi monoblocco rotante, capacità di 10/12 pizze, VOLTA PIANA, camera quadrata con pareti in calcestruzzo refrattario, bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in 50 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

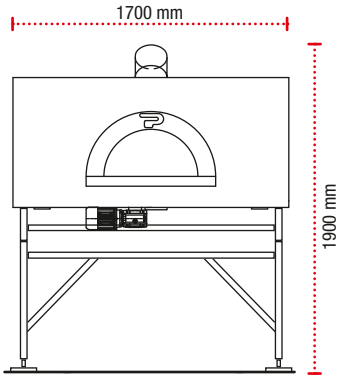
Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore.
Un forno Grande ma estremamente reattivo.
Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura.
Noi sappiamo solo che vi soddisferà in pieno.

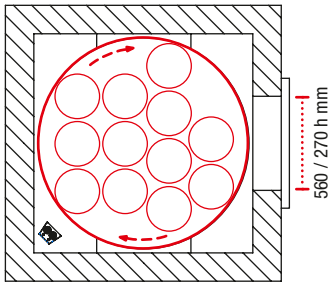
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Diametro Piatto rotante	cm	130
Peso	Kg.	1350
Spessori Calotte	cm	7,5
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	32
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







PVP 130

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

FORNO ROTATIVO PVP 150

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA PIANA

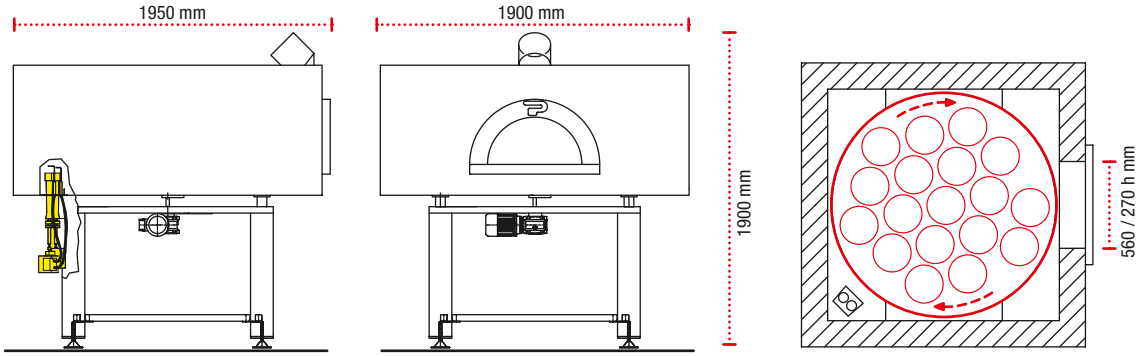
Piano di cottura diametro cm 150 Pavesi monoblocco rotante, capacità di 14/18 pizze, ideale per la pizza al metro, VOLTA PIANA, camera quadrata con pareti in calcestruzzo refrattario, bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in circa 60 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h 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. 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%.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Diametro Piatto rotante	cm	150
Peso	Kg.	1400
Spessori Calotte	cm	7,5
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	32
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali



PVP 150

n° **14/18**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

Cottura a gas

linea

ROTATIVI
TWISTER

Il primo forno rotativo prodotto dalla Pavesi è ancora un best seller.
Ottimo per grandi locali o per pizzerie con lavoro concentrato in poche ore, con la volontà di dare alla propria clientela un prodotto sempre perfetto, risparmiando tempo e fatica.

FORNO ROTATIVO TWISTER GAS

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE – VOLTA A CUPOLA

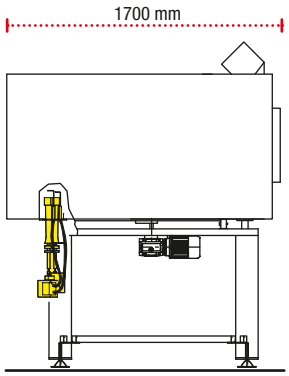
Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, funzionamento a gas, bocca singola 56x27 cm, punto fuoco frontale, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria).

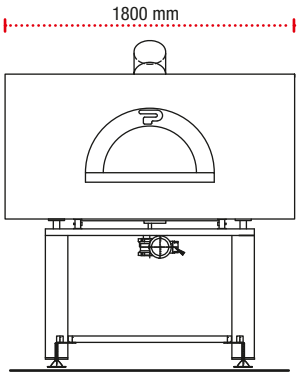
Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza. Estremamente semplice da usare, massima igiene, consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il TWISTER GAS un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

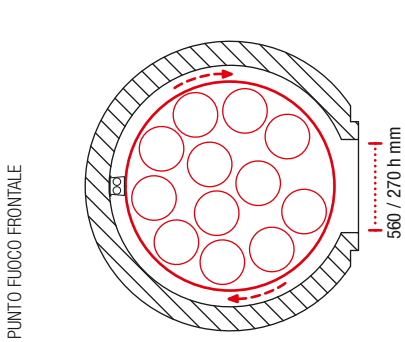
Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Diametro Piatto rotante	cm	130
Peso	Kg.	1500
Spessori Calotte	cm	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo	cm	42
Altezza piano cottura da terra	cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	cm	10
Canna Fumaria Ø	cm	20
Temperatura uscita fumi		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressione		12 Pascal
Piano di cottura monoblocco		Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	in pollici	1/2
Peso	kg.	8
Alimentazione Elettrica	V	230 Monofase
Assorbimento totale Motore + Bruciatore	W	500

Trattandosi di un prodotto artigianale saldato a mano si possono verificare leggere variazioni dimensionali







TWISTER

n° **10/12**

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | **www.pavesifornimodena.it**

Intertek 5000036

07-2021 - apvd.it

PAVESI®
FORNI MODENA

PAVESI S.r.l | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | info@pavesiforni.it | www.pavesifornimodena.it

IT