

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

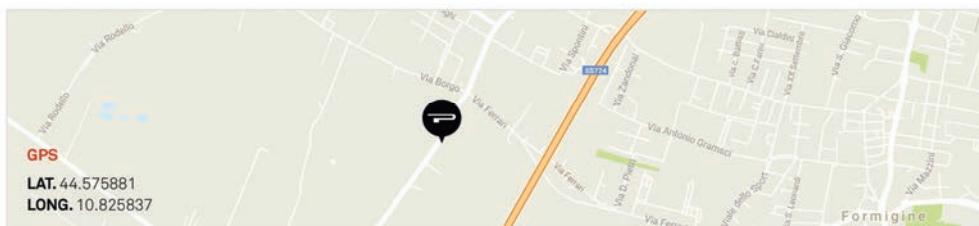
-  1 view of the fire point
2 detail of the flat vault and insulation
3 specific gas firing operation set up
4 internal view PVP 150 ROUND TW

-  1 ansicht Feuerstelle
2 detail flache Decke mit Wärmedämmung
3 detail Vorrüstung für Gasbrenner
4 innenansicht PVP 150 ROUND TW



Caratteristiche

		110	130	150	
DIAMETRO PIANO	BAKING SURFACE DIMENSIONS	DURCHMESSER BACKFLÄCHE	110 cm	130 cm	150 cm
LARGHEZZA ESTERNA	EXTERNAL WIDTH	ÄUSSERE BREITE	186 cm	200 cm	220 cm
PROFONDITÀ ESTERNA	EXTERNAL DEPTH	ÄUSSERE TIEFE	150 cm	200 cm	220 cm
PESO KG	WEIGHT KG	GEWICHT KG	1400 Kg	1500 Kg	1750 kg
DIAMETRO CANNA FUMARIA	CHIMNEY FLUE DIAMETER	DURCHMESSER SCHORNSTEIN	20 cm	20 cm	25 cm
CAPIENZA PIZZE	PIZZA CAPACITY	KAPAZITÄT PIZZAS	6 / 8	10/12	14/18



PAVESI
FORNI MODENA

WWW.PAVESIFORNI.IT



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 S.r.l.

PAVESI
FORNI MODENA

PVP LEGNA



Pavesi Volta Piana Legna

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

 Designed, developed and made in **Italy**.

 Entworfen, entwickelt und hergestellt in **Italien**.

Legna

3 Ovens, very fast in reaching the optimal temperature, retrieve IMMEDIATELY the calories cedute in cottura , con diametri utili di 110, 130 e 150 cm.

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

Wood

3 Ovens, very fast in reaching the optimal temperature, retrieve IMMEDIATELY the calories given off during baking, with usable diameters of 110, 130 and 150 cm.

FLAT VAULT, which guarantees a more intense impact of the flame over the cooking top, with fire point either frontal or to the right or left; single opening and all designed for additional Gas firing: **Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK** backing surface.

Holzofen

3 Ofen mit Nutzdurchmessern 110, 130 und 150 cm: Schnellöfen zur optimalen Temperatur, die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiederergewinnen.

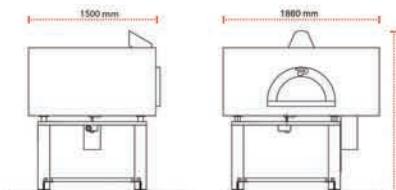
FLACHE OFENDECKE, Die eine intensive Wirkung der Flamme über die Kochplatte garantiert, Feuerstelle vorne, rechts oder links Einzelöffnung und Vorrüstung für den Gasbrenner bei allen Modellen; **Pavesi MONOBLOCK-ROTIERENDER** Backfläche.

PVP 110 TW Legna

Piano di cottura diametro cm.110 Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE, capacità di 6/8 pizze, VOLTA PIANA, camera rettangolare con pareti in Calcestruzzo refrattario, Bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in 33 minuti (dati rilevati con legna secca e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile). Un forno Piccolo ed estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

Baking surface cm.110 Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK, capacity for 6/8 pizzas, FLAT VAULT, rectangular chamber with refractory Cement walls, single 56x27 opening, heats from 100° C. to 300° C. in 33 minutes (data measured using dry wood and a 20 cm. diameter insulated flue). A small and extremely reactive Oven. IMMEDIATELY retrieves the calories given off during baking. We prefer not to indicate the hourly production rate, as it is linked to many factors other than the oven specifications, such as the production capacity of the staff and the work area. That will be your job to find out. You'll be surprised.

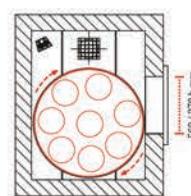
Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser cm 110, Kapazität 6/8 Pizzas, FLACHE OFENDECKE, rechteckige Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelloffnung 56x27, Temperaturanstieg von 100° C. auf 300° C. in 33 Minuten (Messwert bei trockenem Holz und isoliertem Abluftrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm). Ein kleiner und äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebene Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Seine Stundenleistung geben wir bewusst nicht an, da sie, abgesehen von den Öfengeschäften, mit der Produktivität des Personals und der Be schaffenheit des Arbeitsbereichs verbunden ist. Entdecken Sie sie selbst. Sie werden überrascht sein.



Legnaiia e scarico cene a sinistra o a destra

Wood stack and ash discharge left or right

Befeuern und Abtransport der Asche wahlweise rechts oder links

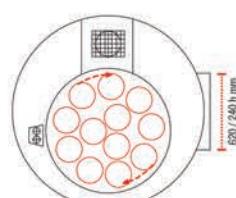
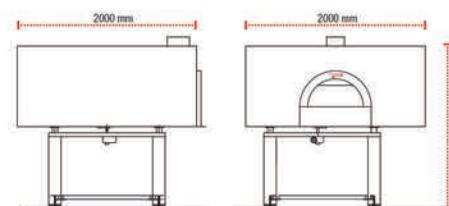


PVP 130 TW Legna

Piano di cottura diametro cm.130 Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE, capacità di 10/12 pizze, VOLTA PIANA, camera rotonda con pareti in calcestruzzo refrattario. Bocca singola 62x24, passa da 100° C. a 300° C. in circa 45 minuti (dati rilevati con legna secca e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile). Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore. Un forno Grande ma estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Sappiamo che vi soddisferà in pieno.

Baking surface of 130 cm. in diameter Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK, capacity for 10/12 pizzas, FLAT VAULT, round chamber with refractory Cement walls, single 62x24, opening, heats from 100° C. to 300° C. in approx. 45 minutes (data measured using dry wood and a 20 cm. insulated flue). An oven that can fully satisfy the requirements of all those premises that need to work intensely for many hours. A large oven yet extremely reactive. IMMEDIATELY retrieves the calories given off during baking. We are sure that it will fully satisfy all your requirement.

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 Pizzas, FLACHE OFENDECKE, runden Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelloffnung 62x24, Temperaturanstieg von 100° C auf 300° C in ca. 45 Minuten (Messwert bei trockenem Holz und isoliertem Abluftrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm). Ein Ofen, der die Bedürfnisse aller Gaststätten, in denen intensiv und viele Stunden hintereinander gearbeitet wird, voll und ganz erfüllt. Ein großer, aber äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebene Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Wir wissen jetzt schon, dass Sie mit ihm rundum zufrieden sein werden.

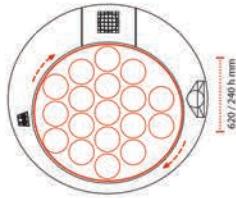
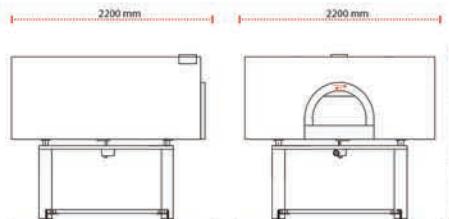


PVP 150 TW Legna

Piano di cottura diametro cm.150 Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE, capacità di 14/18 pizze, ma ideale per la pizza al metro, VOLTA PIANA, camera rotonda con pareti in Calcestruzzo refrattario. Bocca singola 62x24, passa da 100° C. a 300° C. in circa 60 minuti (dati rilevati con legna secca e canna coibentata da 25 cm. di diametro utile). Basamento e bocca forno in lamiera sagomata e verniciata a fuoco; Davanzale in acciaio inox; Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore. Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Sappiamo che vi soddisferà e vi auguriamo di tutto cuore di riuscire a sfruttarlo al 100%.

Banking surface of 150 cm. in diameter Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK, capacity for 14/18 pizzas, but also ideal for the production of pizza in rectangular trays, FLAT VAULT, round chamber with mixed refractory Cement walls, Single 62x24 opening, heats from 100° C. to 300° C. in approx. 60 minutes (data measured using dry wood and a 25 cm. diameter insulated flue.). Stand and oven opening in metal shaped and fire painted: sheet, stainless steel sill; An oven that can fully satisfy the requirements of all those premises that need to work intensely for many hours. A large, even huge oven yet still extremely reactive. IMMEDIATELY retrieves the calories given off during baking. We are sure it will satisfy you and we sincerely hope that you will be able to exploit it 100%.

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 150 cm, Kapazität 14/18 Pizzas, ideal für "Pizza am Meter". FLACHE OFENDECKE, runden Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelloffnung 62x24, Temperaturanstieg von 100° C. auf 300° C. in 60 Minuten (Messwert bei trockenem Holz und isoliertem Abluftrohr mit Nutzdurchmesser 25 cm). Stand und Öffnung im Metall geformt und Feuer gebranntem Blatt, Edelstahl-Simsplatte; Ein Ofen, der die Bedürfnisse aller Gaststätten, in denen intensiv und viele Stunden hintereinander gearbeitet wird, voll und ganz erfüllt. Ein supergroßer, aber äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebene Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt.



Esempio di posizionamento bruciatore su forno a legna rotante

Example of a burner positioning in a revolving wood oven

Beispiel für Brennerpositionierung auf rotierenden Holzofen



QUADRO PAVESI:

Accesso/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.

PAVESI CONTROL PANEL:

On/off, speed control by means of a potentiometer, rotation inversion, timed baking cycle with acoustic warning and automatic slowdown, electronic temperature gauge for those who want to have complete control over their oven.

PAVESI BEDIENFELDE:

EIN/AUS, Geschwindigkeitsregelung mit Drehschalter, Umkehr der Rotationsrichtung, zeitgeschalteter Backzyklus mit akustischem Signal und automatischer Verzögerung, elektronische Temperaturerfassung... Für Anwender, die auf eine einwandfreie Steuerung des Ofens Wert legen.



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



All the PAVESI wood-fired ovens are designed and may be equipped with an electronically managed gas burner.



Alle holzbefeuerten Ofen von PAVESI sind bereits für die Umstellung auf Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.