

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

- 1 detail of the flat vault and insulation
2 adjustable feet, with a standard height adjustment feature
3 view of the gas burner flame position
4 view of the SINGLE BLOCK baking surface and burner

- 1 detail flache Decke mit Wärmedämmung
2 verstellbare fusse, bedarfsgerechte Höhenregelung der Öfen zur Standard-Ausstattung
3 ansicht Feuerstelle mit Gasbrenner
4 ansicht MONOBLOCK-Backfläche und Gasbrenner

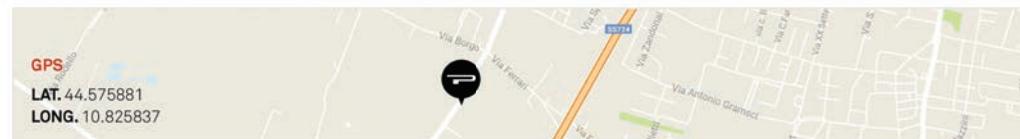


Caratteristiche

		110	130	150	
DIAMETRO PIANO	BAKING SURFACE DIMENSIONS	DURCHMESSER BACKFLÄCHE	110 cm	130 cm	150 cm
LARGHEZZA ESTerna	EXTERNAL WIDTH	AUSSERE BREITE	150 cm	170 cm	190 cm
PROFONDITÀ ESTerna	EXTERNAL DEPTH	AUSSERE TIEFE	150 cm	170 cm	190 cm
PESO KG	WEIGHT KG	GEWICHT KG	1300 kg	1350 kg	1400 kg
DIAMETRO CANNA FUMARIA	CHIMNEY FLUE DIAMETER	DURCHMESSER SCHORNSTEIN	20 cm	20 cm	25 cm
CAPIENZA PIZZE	PIZZA CAPACITY	KAPAZITÄT PIZZAS	8/10	10/12	14/18

Bruciatore

POTENZIALITÀ TERMICA	THERMAL POTENTIAL	WÄRMELEISTUNG	6/34 Kw - 5000/29200 Kcal/h
PRESSIONE GAS	GAS PRESSURE	GASDRUCK	10/30 mbar
PORTATA GAS	GAS FLOW	GASDURCHSATZ	0,60/3,43 Nm3/h
ATTACCO GAS	GAS COUPLING	GASANSCHLUSS	1/2"
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ELECTRICAL POWER SUPPLY	STROMANSCHLUSS	220 V
ASSORBIMENTO	CONSUMPTION	STROMAUFAHNME	100 W



PAVESI®
FORNI MODENA



WWW.PAVESIFORNI.IT



PAVESI S.r.l.

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

PAVESI®
FORNI MODENA

PVP GAS



Pavesi Volta Piana Gas

Disegnato, Progettato e Costruito in Italia.

Designed, developed and made in Italy.

Entworfen, entwickelt und hergestellt in Italien.

Gas

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

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

Gas

3 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, square baking chamber, possibility of positioning the Burner in any of the 4 free corners; **Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK** backing surface.

Gas

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

FLACHE OFENDECKE, quadratische Backkammer, Installation des Brenners in allen vier freien Ecken möglich; **Pavesi MONOBLOCK-ROTIERENDER** Backfläche.

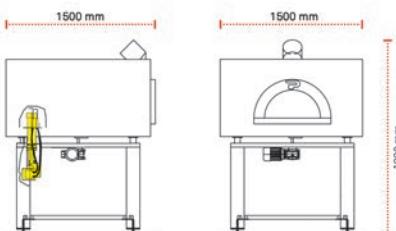
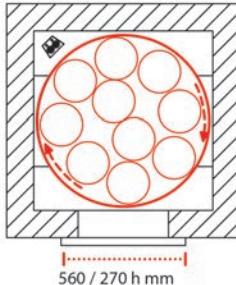
PVP 110 TW Gas

Piano di cottura diametro cm.110 Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE, capacità di 8/10 pizze, VOLTA PIANA, camera quadrata con pareti in Calcestruzzo refrattario, Bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in 40 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

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

Baking surface cm.110 Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK, capacity for 8/10 pizzas, **FLAT VAULT**, square chamber with refractory Cement walls, single 56x27 opening, heats from 100° C. to 300° C. in 40 minutes (data measured using 34 KW/h Methane Gas Burner and 20 cm. 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 110 cm, Kapazität 8/10 Pizzas, **FLACHE OFEN-DECKE**, quadratische Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Öffnung 56x27, Temperaturanstieg von 100° C. auf 300° C in 40 Minuten (Messwert bei Ofenbetrieb mit Erdgas (34 kW/h) und isoliertem Kaminrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm). Ein kleiner und äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Seine Stundenleistung geben wir bewusst nicht an, da sie, abgesehen von den Ofeneigenschaften, mit der Produktivität des Personals und der Beschaffenheit des Arbeitsbereichs verbunden ist. Überzeugen Sie sich selbst: Sie werden überrascht sein.



PVP 130 TW Gas

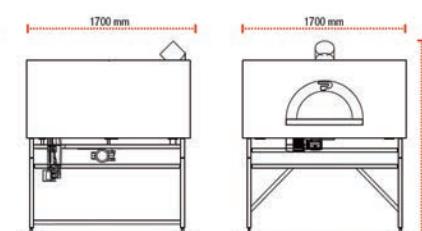
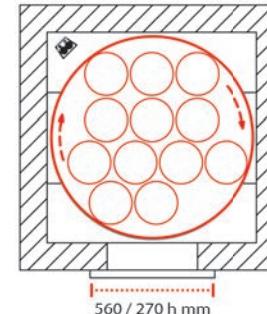
Piano di cottura diametro cm.130 Pavesi MONOBLOCCO ROTANTE, capacità di 10/12 pizze, VOLTA PIANA, camera quadrata con pareti in Calcestruzzo refrattario, Bocca singola 56x27, passa da 100° C. a 300° C. in circa 50 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm.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

Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore, o che hanno nella Pizza al Metro la loro produzione principale. Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo. Recupera IMMEDIATAMENTE le calorie cedute in cottura. Noi sappiamo solo che vi soddisferà in pieno.

Baking surface of 130 cm. in diameter Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK, capacity for 10/12 pizzas, **FLAT VAULT**, square chamber with refractory Cement walls, single 56x27 opening, heats from 100° C. to 300° C. in approx. 50 minutes (data measured using 34 KW/h Methane Gas Burner and 20 cm. insulated flue).

An oven that can fully satisfy the requirements of all those businesses 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 OFEN-DECKE**, quadratische Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 56x27, Temperaturanstieg von 100° C auf 300° C in etwa 50 Minuten (Messwert bei Ofenbetrieb mit Erdgas (34 kW/h) und isoliertem Kaminrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm). Ein Ofen, der die Bedürfnisse aller Gasträume, in denen intensiv und viele Stunden hintereinander gearbeitet wird, voll und ganz erfüllt. Ein großer, aber äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Wir wissen jetzt schon, dass Sie mit ihm rundum zufrieden sein werden.



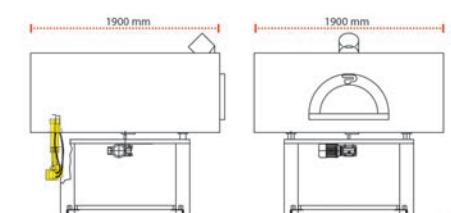
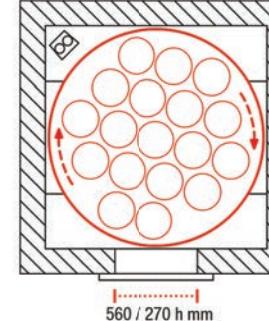
PVP 150 TW Gas

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

Baking surface cm.150 Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK, capacity for 14/18 pizzas, **FLAT VAULT**, square chamber with refractory Cement walls, single 56x27 opening, heats from 100° C. to 300° C. in approx. 60 minutes (data measured using 34 KW/h Methane Gas Burner and 20 cm. insulated flue).

An oven that can fully satisfy the requirements of all those businesses that need to work intensely for many hours or for which Tray Backed pizza is their main line of production. 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, **FLACHE OFEN-DECKE**, quadratische Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 56x27, Temperaturanstieg von 100° C auf 300° C in ca. 60 Minuten (Messwert bei Ofenbetrieb mit Erdgas (34 kW/h) und isoliertem Kaminrohr 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 supergroßer, aber äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt.



QUADRO PAVESI:

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

PAVESI CONTROL PANEL:

On/off, speed control by means of a potentiometer, rotation inversion, timed baking cycle with acoustic warning and automatic slowdown, 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. Für Anwender, die auf eine einwandfreie Steuerung des Ovens Wert legen.



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



All the PAVESI gas-fired ovens are designed with an electronically managed gas burner.



Alle gasbefeuerten Öfen von PAVESI sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.