

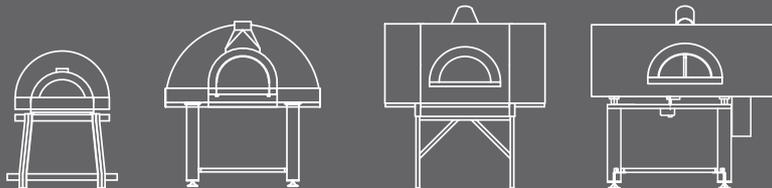
PAVESI[®]
Forni Modena

DE



PIZZA ÖFEN

Holz & Gas Version



Made in Italy



Our Speciality Pizza

Here at Santi, We Craft our Pizza from Scratch.
Using hand-selected quality ingredients.
We are proud to serve a true taste of Italy.

MAR

1 Using

2



2



Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und können Zubehör enthalten, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.



● **Unternehmens-
Geschichte** 04

● **Holzbacköfen** 10

**Traditionelle Joy
Drehöfen Joy TW** 12

Traditionelle RPM 22

Drehöfen PVP ROUND 28

Drehöfen Twister 32

● **Gas-Brennöfen** 34

**Traditionelle Joy
Drehöfen Joy TW** 38

Traditionelle RPM 48

Drehöfen PVP 54

Drehöfen Twister 58

Was wir bauen

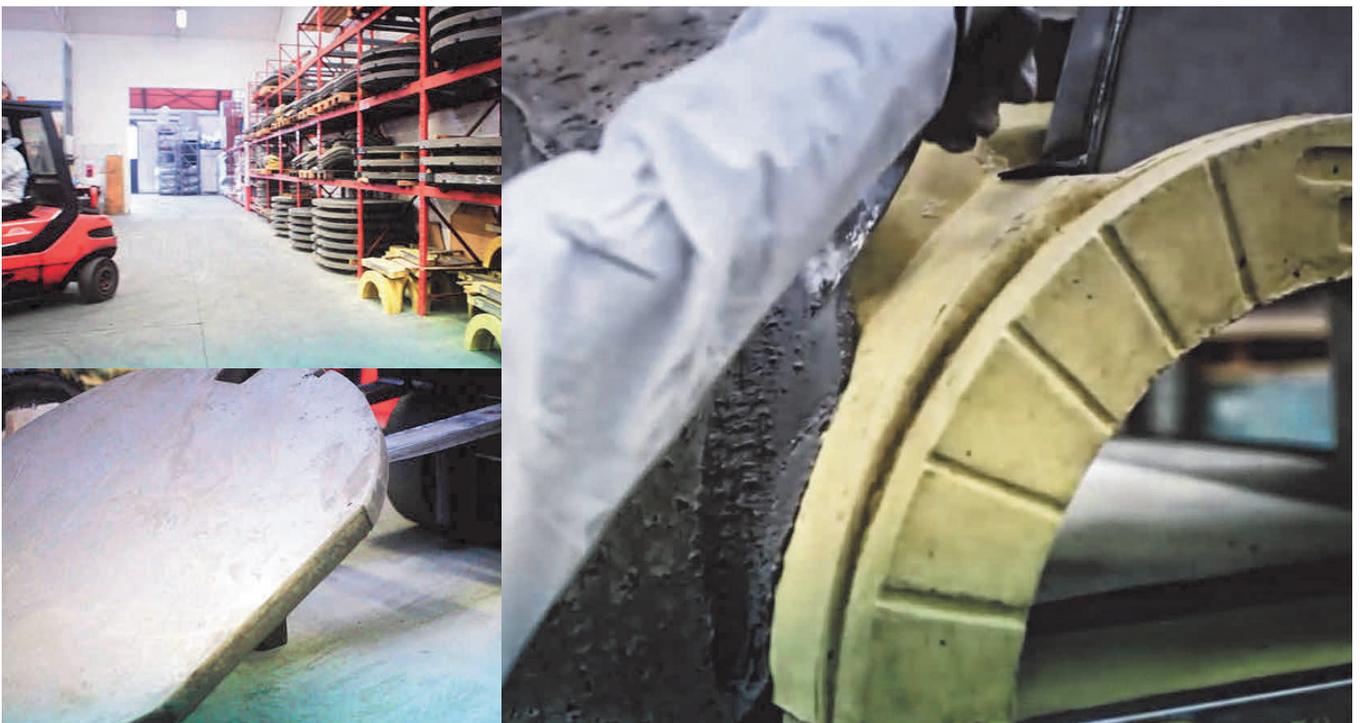
ist was wir sind

4

Seit 1969 produziert Pavesi Srl Schamottmaterialien und feuerfeste Isolierung für die Installation in Keramik, Glas und Gießereiöfen.

Dank seiner langjährigen Erfahrung fertigt Pavesi Srl in Italien und verkauft weltweit seit 30 Jahren holz- und gasbeheizte Pizza und Bäckereiöfen.

Pavesi Öfen sind die perfekte Synthese aus italienischer Ofenbautradition und Pavesis langjähriger Erfahrung in dieser Handwerkskunst. Jeder Ofen wird aus hochwertigsten Materialien gefertigt und komplett von Hand montiert, damit die Passgenauigkeit jedes einzelnen Bauteils gewährleistet ist. Pavesi Öfen sind für die Ewigkeit gebaut, um die beste Leistung und eine ausgezeichnete Energieeffizienz zu erreichen. **Pavesi Öfen sind CE und UL konform.**





Schnelle Lieferung *und sofort gebrauchsfertig*

6

Pavesi Srl stellt in 8/10 Arbeitstagen die maximale Reaktionszeit, die von der Auftragsbestätigung bis zur Lieferung des fertigen Produkts geht. Pavesi Öfen sind in 24 Stunden aufgebaut und betriebsbereit. Pavesi sind in nur 30-60 Minuten auf Temperatur, denn dank der Spezialisierung hält er die Temperatur des Vorabends fast unverändert.

Bei Bedarf lassen sich unsere Öfen mit einem Gabelstapler von einem Raum in den anderen befördern, oder im Falle eines Umzugs können sie auseinandergelassen und am neuen Standort wieder aufgebaut werden. Da sie beweglich und nicht eingemauert sind, sind keine besonderen Genehmigungen für ihre Installation erforderlich.





Der richtige Ofen für jeden...

TRADITIONELLE UND ROTIERENDE ÖFEN

Im Vergleich zu einem Ofen mit traditioneller Backfläche gestattet der Drehofen dem Pizzabäcker, sich ausschließlich um der Zubereitung der Pizzen zu widmen, denn nachdem sie in den Ofen geschoben wurden, brauchen die Pizzen weder kontrolliert noch gedreht zu werden. Ein zuvor vom Pizzabäcker eingestellter Timer regelt Backzeit und Einschubgeschwindigkeit und informiert den Pizzabäcker mit einem Signalton über das Backende. Auf diese Weise ist der Ofen immer voll ausgelastet.

ÖFEN MIT KUPPELGEWÖLBE UND ÖFEN MIT FLACHGEWÖLBE

Der hauptsächliche Unterschied zwischen einem Ofen mit Kuppelgewölbe und einem Ofen mit Flachgewölbe liegt in der größeren Kompaktheit der Backkammer: Im Flachgewölbe muss weniger Luft beheizt werden als in einem traditionellen Kuppelgewölbe, der Ofen heizt daher schneller auf und folglich sind die Betriebskosten niedriger. Außerdem sind die Flammenverteilung und Brechungswärme auf der Backfläche optimiert.



Produktionskapazität



8



60

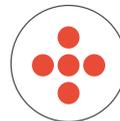
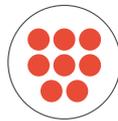
90

110

120

130

HOLZ BEFEUERT



JOY 90
2 pizze

JOY 110TW
6/8 pizze

RPM 120
4/5 pizze

PVP 130 ROUND
10/12 pizze

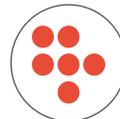
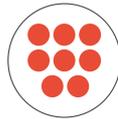
JOY 120
4/5 pizze

TWISTER
10/12 pizze

JOY 130TW
10/12 pizze

Alle Holzöfen können mit einem Gasbrenner ausgerüstet werden, um sowohl mit Holz als auch mit Gas zu arbeiten.

GAS BEFEUERT



JOY 60TW
1/2 pizze

JOY 90
2/3 pizze

PVP 110
6/8 pizze

RPM 120
5/6 pizze

PVP 130
10/12 pizze

JOY 60
1/2 pizze

JOY 90TW
GAS FRONT - 2/3 pizze

JOY 110TW
GAS FRONT - 6/8 pizze

JOY 120
5/6 pizze

TWISTER
10/12 pizze

JOY 130TW
GAS FRONT - 10/12 pizze

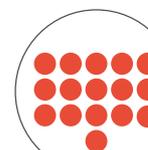
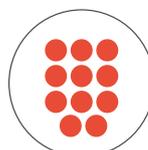
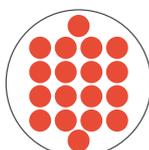
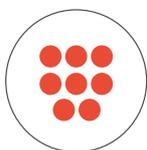


140

150

140
160

140
180



RPM 140
6/8 pizze

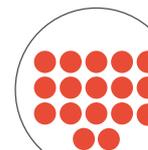
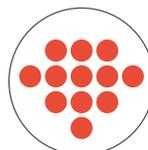
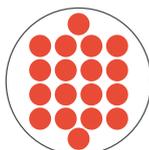
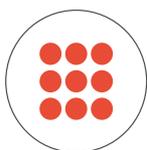
PVP 150 ROUND
14/18 pizze

RPM 140/160
9/11 pizze

RPM 140/180
12/16 pizze

JOY 140
6/8 pizze

JOY 140/160
9/11 pizze



RPM 140
7/9 pizze

PVP 150
14/18 pizze

RPM 140/160
10/12 pizze

RPM 140/180
13/17 pizze

JOY 140
7/9 pizze

JOY 140/160
10/12 pizze



Holz befeuert

WARUM SOLLTEN SIE EIN PAVESI HOLZOFEN WÄHLEN?

Alle Pavesi Öfen werden in Italien komplett von Hand zusammengesetzt und mit den hochwertigsten Materialien und Isolatoren gebaut. Der Schamottezement von Pavesi Öfen widersteht Betriebstemperaturen von mehr als 1200°C, also ist er extrem dauerhaft in einem Kontext von täglicher Arbeit, die einen Durchschnitt von 300-400°C erfordert.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem mittleren Gewicht von 250 kg hergestellt. Die Monoblock-Backfläche hat keine Fugen und bleibt glatt und homogen für die gesamte Dauer des Lebens des Ofens, wenn sie nach unseren Anweisungen verwendet wird.



BENUTZERFREUNDLICH



MINIMALES WARTEN

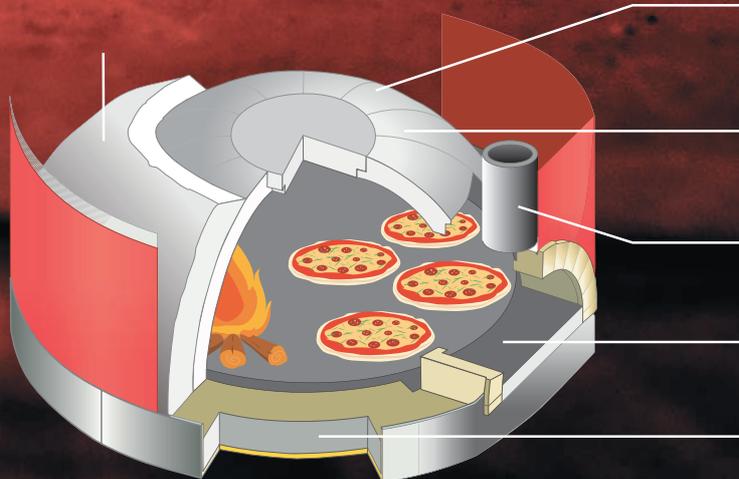


IMMER CONSTANT TEMPERATUR



ENERGIE SPAREN

Abdeckisolierung aus Kaolinfasermatratze mit einer minimaler Dicke von 10 bis zum 20cm.



Verputz zwischen den Segmenten der Wölbung und der Backfläche und Segmenten aus beständigem feuerfestem plastischem Zement.

8-10 cm dicke Segmenten der Wölbung und Ofenbogen aus demselben für die Backoberfläche verwendeten Feuerbeton gewonnen.

Rauchabzughaube aus Stahl, versehen mit hitzebeständiger Farbe.

7 cm dicke Monoblock-Backfläche gewonnen aus eingerütteltem Feuerbeton.

Basisisolierung, bestehend aus einer doppelten Schicht aus isolierenden Platten in feuerfestem Ton, P.V. 450 KG./MC

Holz befeuert

Serie

TRADITIONELLE & ROTIERENDE **JOY**

Der Ofen Joy kann nach Ihrem Geschmack charakterisiert werden, um einer einzigartigen und exklusiven Look zu erreichen.

Die Glasfaserkunststoffabdeckung kann nach Wunsch mit Lack behandelt oder mit Putz oder Mosaiksteinen verkleidet werden.

Fragen Sie uns, wie es geht, oder wählen Sie aus den Optionen, die wir speziell für Sie ausgewählt haben!

Sofern nicht anders angegeben, wird die Metallverkleidung der Joy-Öfen in der anthrazitgrauen Ausführung geliefert.

12



COURTESY OF FORNITALIA PIZZOEVENS, NL

TRADITIONELLE OFEN JOY 90

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Selbstaushende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) mit einer Kapazität von 2 Pizzen, eignet sich für Lokale mit maximal 20 Gedecken oder für Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand einen zusätzlichen Dienst bieten möchten.

Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, Verbrauch ähnlich wie bei unseren traditionellen Modellen, perfekt Backen für den ganzen Arbeitstag. Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, mit Fokus auf Ästhetik und Design.

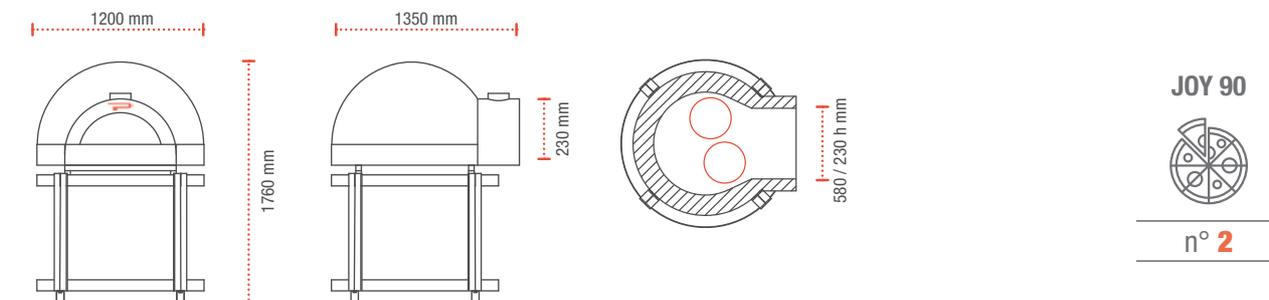
Der Holzofen Pavesi Joy 90 kann auf Anfrage mit einem Einzelflammenbrenner, elektronisch gesteuertem D1M, oder manuell gesteuertem Drago P1 ausgestattet werden.



Innenmaße	cm	86x81
Gewicht	Kg.	300
Schalendicke	cm	8
Entfernung Backfläche-Decke	cm	40
Entfernung Backfläche- Boden	cm	116
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	14,5/15
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		120 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal

13



TRADITIONELLE OFEN JOY 120

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Kleiner holzbefuerter Ofen mit einem Fassungsvermögen von etwa 4/5 pizzen. Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, eignet sich für Lokale mit 40/50 Gedecken oder für Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand einen zusätzlichen Dienst bieten möchten.

Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, Konsume ähnlich wie bei unseren traditionellen Modellen, perfekt Backen für den ganzen Arbeitstag. Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.

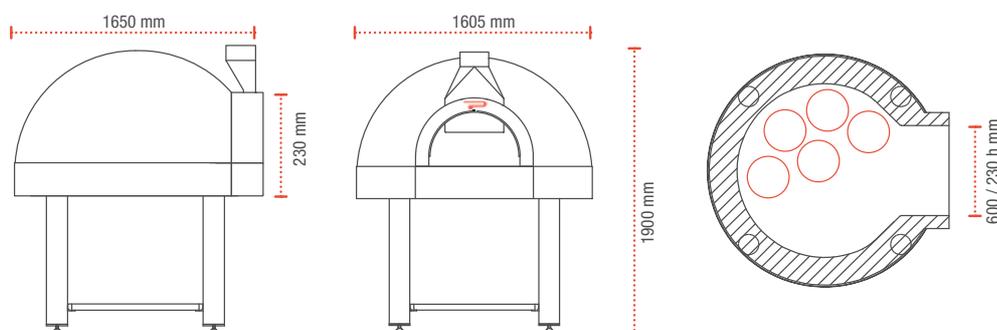


Palladio-Mosaikverkleidung aus italienischem Marmor auf Anfrage. Glänzend schwarze Metallteile auf Anfrage.

14

Innenmaße	cm	120x115
Gewicht	Kg.	860
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		124 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 120



n° 4/5

TRADITIONELLE OFEN JOY 140

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Einwandfrei kreisförmige Grundfläche, maximales Fassungsvermögen 6 bis 8 Pizzen. Produktionskapazität 100 Pizzen/Std mit Selbstaushendenden Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, Konsume ähnlich wie bei unseren traditionellen Modellen, perfekt Backen für den ganzen Arbeitstag.

Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

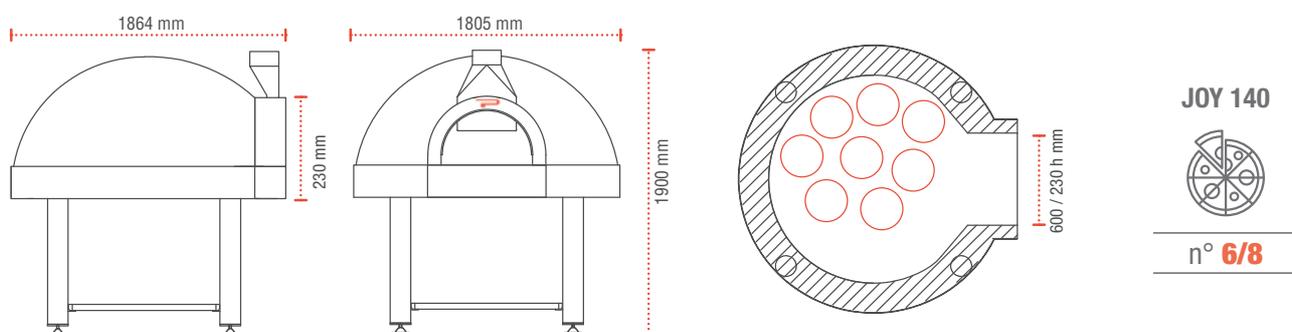
Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



Innenmaße	cm	140x135
Gewicht	Kg.	1320
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal

15



TRADITIONELLE OFEN JOY 140/160

STATISCH MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Selbstaushendenden Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) mit maximales Fassungsvermögen 9 bis 11 Pizzen
Produktionskapazität 120 Pizzen/Std.
Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

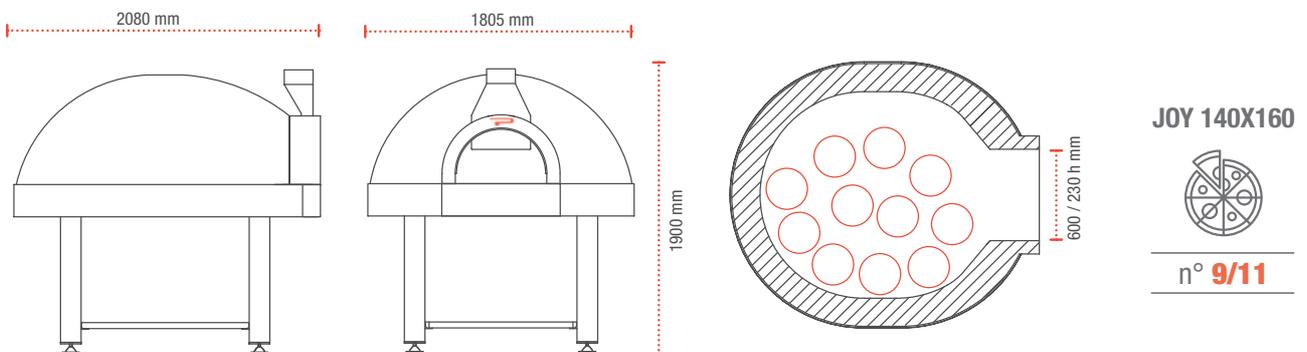
Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



16

Innenmaße	cm	140x155
Gewicht	Kg.	1600
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



ROTIERENDE JOY MONOBLOCK DREHÖFEN KUPPELGEWÖLBE

110 TW

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 110 cm, Kapazität 6/8 Pizzas

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.

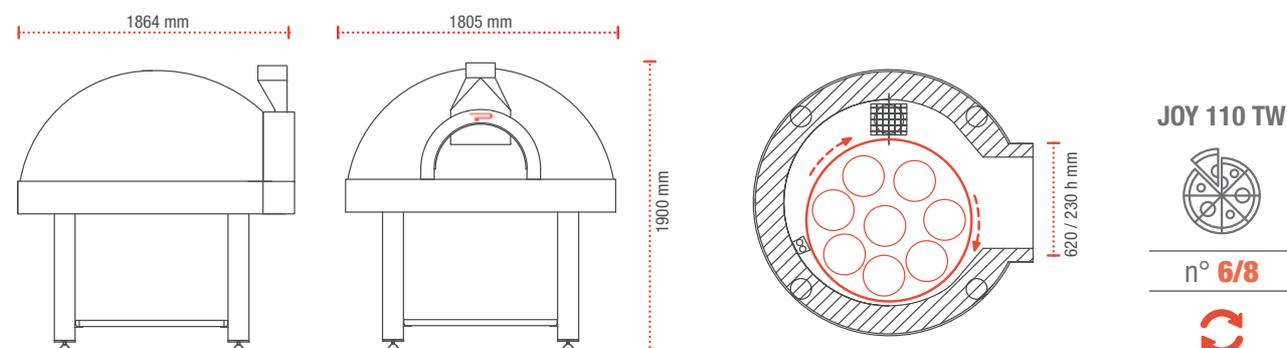
Benutzerfreundlich, Dreh- Geschwindigkeitsregelung, Kochplatte immer auf die ideale Temperatur, sind die Drehöfen ideal für diejenigen, die große Mengen von Pizzen so schnell wie möglich kochen müssen.

Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



Innenmaße	cm	110
Gewicht	Kg.	1420
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		124 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Stromaufnahme	W	400
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



ROTIERENDE JOY MONOBLOCK DREHÖFEN KUPPELGEWÖLBE

130 TW

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 Pizzas.

Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Benutzerfreundlich, Dreh- Geschwindigkeitsregelung, Kochplatte immer auf die ideale Temperatur, sind die Drehöfen ideal für diejenigen, die große Mengen von Pizzen so schnell wie möglich kochen müssen.

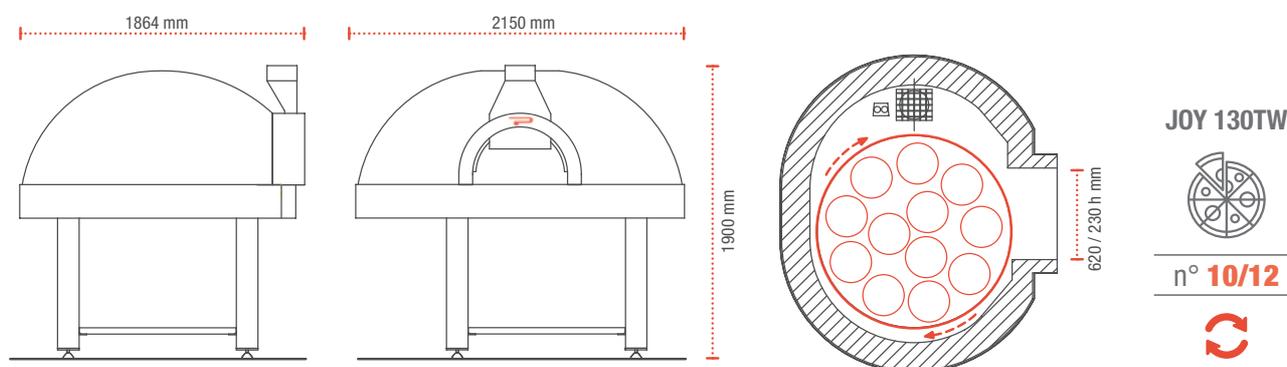
Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



18

Innenmaße	cm	130
Gewicht	Kg.	1600
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Stromaufnahme	W	400
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal





Man kann immer durch die Installation des Brenners Drago Avanzini und die spezielle Schutz gegen den Ruß des Holzes einem Pavesi Traditionelle Holzofen mit Gas betrieben lassen.

19



COURTESY OF FORNITALIA NL



COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NL



Serie
TRADITIONELLE
JOY

Holz befeuert

Serie

TRADITIONELLE **RPM**

Leicht zu erkennen dank der Rosso Corsa Abdeckung, sind sie ein klassisches Beispiel für Technik, die auf Tradition angewendet wird. Die hohen Erträge sowohl in der Holz- als auch in der Gasvariante, verbunden mit niedrigen Kauf- und Managementkosten und begrenzten Dimensionen, haben den RPM als eine der weltweit besten und geschätzten Pizzaöfen geweiht. Sofern nicht anders angegeben, werden alle Pavesi-Öfen mit roten Verkleidungen in der Einbauversion geliefert.



TRADITIONELLE OFEN RPM 120

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Kleiner Ofen mit einem Fassungsvermögen von etwa 4/5 Pizzen.
Selbstaushendende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK)
- Modell eignet sich für Lokale mit 40/50 Gedecken oder für
Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand
einen zusätzlichen Dienst bieten möchten.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer
Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

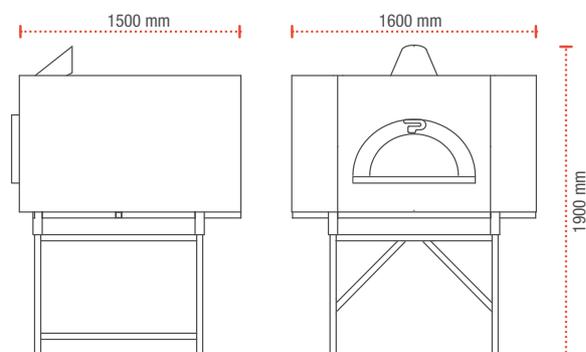
Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz
können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



Innenmaße	cm	120x115
Gewicht	Kg.	1100
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidriegerer Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		124 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen
des Endprodukts normal

23



RPM 120



n° 4/5

TRADITIONELLE OFEN RPM 140

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Der Erste. Der bekannteste.

Einwandfrei kreisförmige Grundfläche, maximales Fassungsvermögen 6 bis 8 Pizzen, Selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK).

Produktionskapazität 100 Pizzen/Std.

Eines unserer meist verkauften Modelle. Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

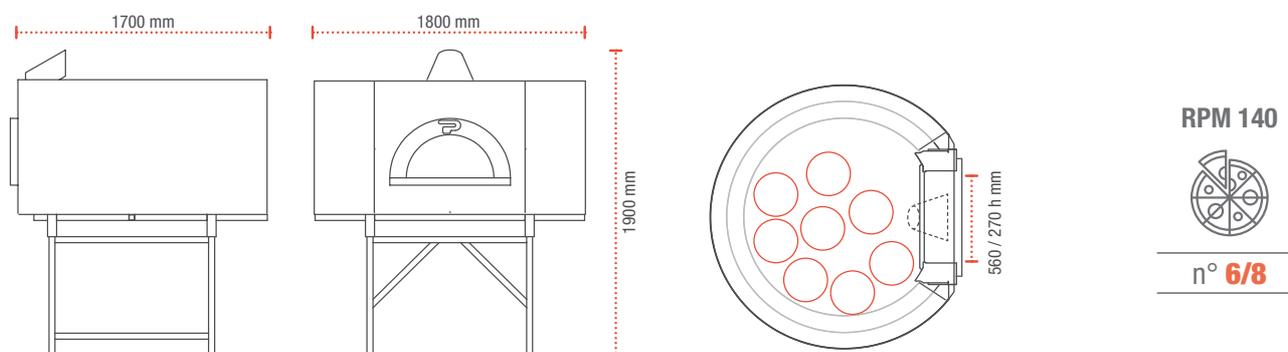
Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



24

Innenmaße	cm	140x135
Gewicht	Kg.	1250
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidriegerer Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



TRADITIONELLE OFEN RPM 140/160

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Unser meist verkaufter Ofen, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 11 Pizzas, sowohl holzbefeuert als auch gasbeheizt erhältlich, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Obwohl der Energieverbrauch ganz dem Mod. 140 entspricht, ist die Produktionskapazität höher (mehr als 120 Pizzas pro Stunde). Ideal für große Lokale oder Pizzerien, bei denen der Spitzenbetrieb auf wenige Stunden konzentriert ist. Auch für Pizzas mit einem Durchmesser über 40 cm optimal geeignet.

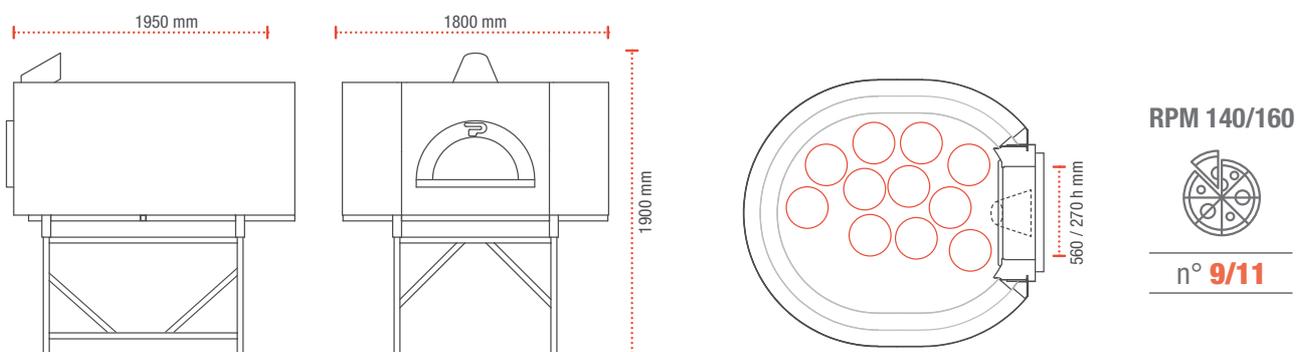
Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



Innenmaße	cm	140x155
Gewicht	Kg.	1400
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



TRADITIONELLE OFEN RPM 140/180

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Das größte Ofenmodell unserer Standard-Produktion, für holzbefeuerten und gasbeheizten Betrieb, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK).

Fassungsvermögen bis zu 16 Pizzas mit einer Beindruckende Produktivität (Beladung mit bis zu 150/160 Pizzas/Stunde). Ideal für die Produktion der "Pizza am Meter". Im Vergleich zu anderen Backöfen mit der gleichen Backfläche sind Raumbedarf und Konsume stark reduziert.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

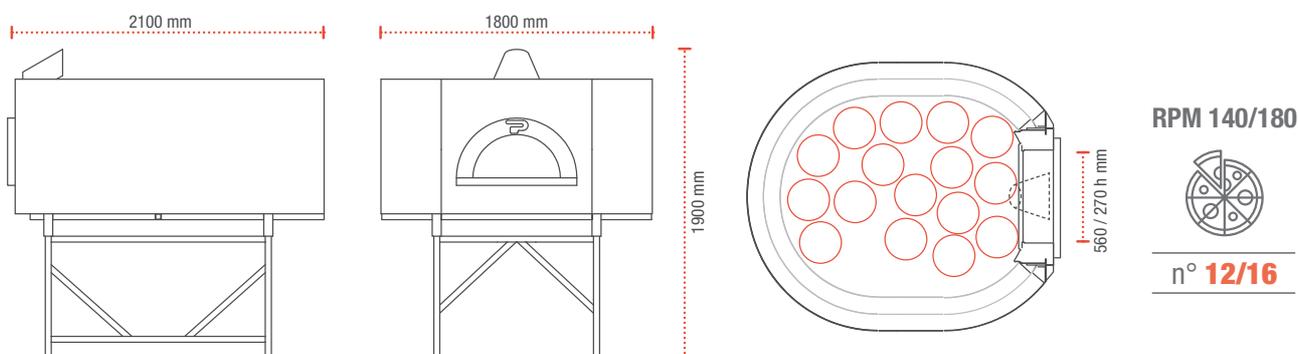
Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



26

Innenmaße	cm	140x175
Gewicht	Kg.	1550
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		133 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal





*Der Ofen kann mit Kupferplatten beschichtet werden,
um seine Ästhetik mit der Ausstattung des Raumes zu harmonisieren.*

*Es ist auch möglich, Fliesen oder Mosaiken direkt auf die Verkleidung zu kleben, da sie durch die starke
Isolierung auch bei brennendem Ofen auf Raumtemperatur bleibt.*



Holz befeuert

Serie

ROTIERENDE **PavesiVoltaPiana**

Die PVP-Serie unterhält die charakteristische Rosso Corsa Abdeckung, die die Produkte von Pavesi von Modena sofort unterscheidet. Der hauptsächliche Unterschied zwischen einem Ofen mit Kuppelgewölbe und einem Ofen mit Flachgewölbe liegt in der größeren Kompaktheit der Backkammer: das FLACHGEWÖLBE garantiert einen intensiveren Einfluss der Flamme auf die rotierende Backfläche, die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten unmittelbar wiedergewinnt.

28



COURTESY OF CODAMA, ES

ROTIERENDE PVP 130 ROUND

ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE FLACHGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 Pizzas ideal für "Pizza am Meter", FLACHE OFENDECKE, runden Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 62x24, Temperaturanstieg von 100° C. auf 300° C. in 45 Minuten (Messwert bei trockenem Holz und isoliertem Abluftrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm).

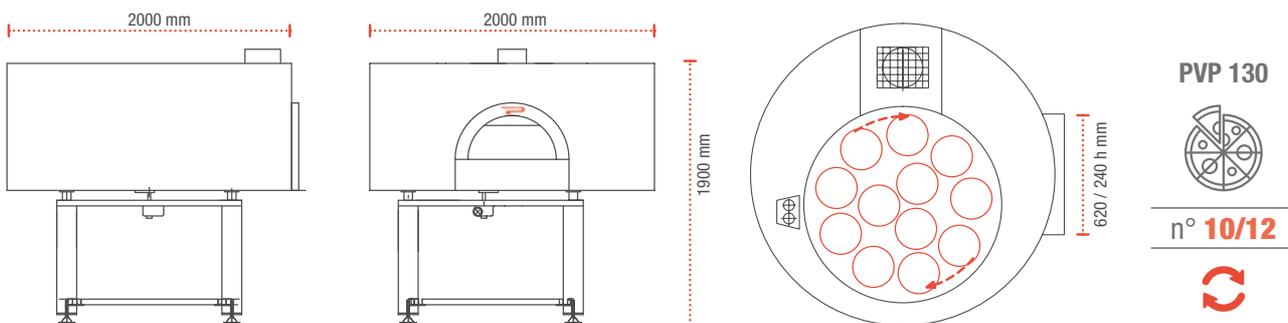
Ein kleiner und äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Seine Stundenleistung geben wir bewusst nicht an, da sie, abgesehen von den Ofeneigenschaften, mit der Produktivität des Personals und der Beschaffenheit des Arbeitsbereichs verbunden ist. Überzeugen Sie sich selbst: Sie werden überrascht sein.

Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	130
Gewicht	Kg.	1500
Schalendicke	cm	7,5
Entfernung Backfläche-Decke	cm	37
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10/20
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Stromaufnahme	W	400
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



ROTIERENDE PVP**150 ROUND****ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE
FLACHGEWÖLBE**

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, Einzelöffnung 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 in Metall geformtem und Feuer gemaltem 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 abgegebenen Wärmeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Wir sind sicher, dass Sie mit ihm zufrieden werden und wir hoffen, dass Sie in der Lage sein werden, ihn 100% auszunutzen.

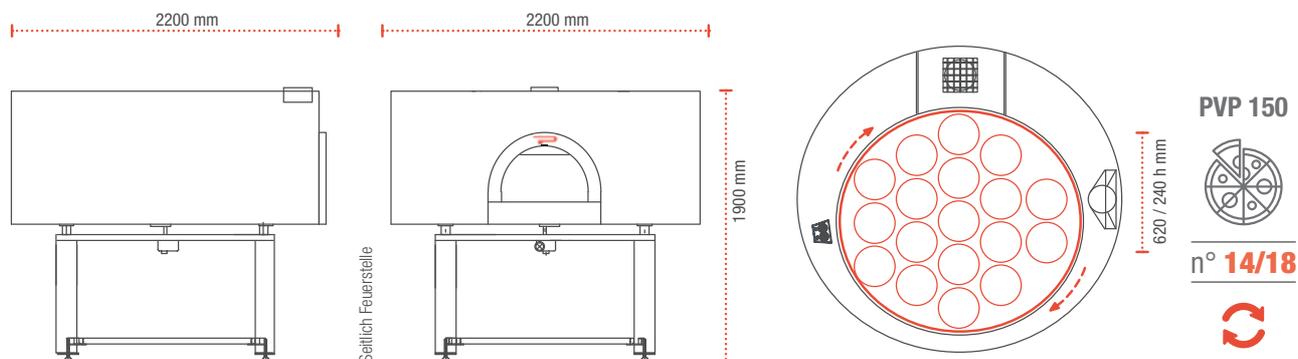
Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.



30

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	150
Gewicht	Kg.	1750
Schalendicke	cm	8
Entfernung Backfläche-Decke	cm	37
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10/20
Rauchfang Ø	cm	25
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		133 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Stromaufnahme	W	400
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal





JOY 90 - COURTESY OF ANTHONY NORTHERN IRELAND.

Die Pavesi-Öfen erfüllen perfekt die Bedürfnisse derjenigen, die mit fahrenden Fahrzeugen arbeiten, um die Kultur der Pizza auf der Straße und des Streetfoods zu fördern.

RPM 120 COURTESY OF UNA TRUCK NORWAY.



Holz befeuert

Serie

ROTIERENDE TWISTER

Ein Ofen, der die Bedürfnisse all jener, die die Kuppeldecke nicht aufgeben wollen, voll erfüllen kann. Befeuerung und Abtransport der Asche wahlweise rechts **oder** links, Einzelöffnung, benutzerfreundlich, Dreh- Geschwindigkeitsregelung, Kochplatte immer auf die ideale Temperatur, sind die Drehöfen ideal für diejenigen, die große Mengen von Pizzen so schnell wie möglich kochen müssen. Dank der perfekten Isolierung, hat der Ofen Raumtemperatur: er kann daher nach Wunsch gefärbt werden, oder mit einer Gipskartonwand verkleidet werden, um ihn optisch an die Einrichtung des Lokals anzupassen.

32



COURTESY OF FIERO FORNI USA

HOLZ

**MONOBLOCK DREHÖFEN
KUPPELGEWÖLBE**

TWISTER

Selbstaushende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK);
holzbeheiztes Modell mit Vorrüstung für die Umstellung auf Gasbrenner,
Einzelöffnung, Befuerung und Abtransport der Asche wahlweise rechts
oder links, gleichmäßige Verteilung der Hitze, Produktionskapazität von
mehr als 160 Pizzas pro Stunde bzw. mehr als 400 Pizzas ohne
Unterbrechung (Leistungsdaten wurden im Pizzeria-Betrieb erhoben).

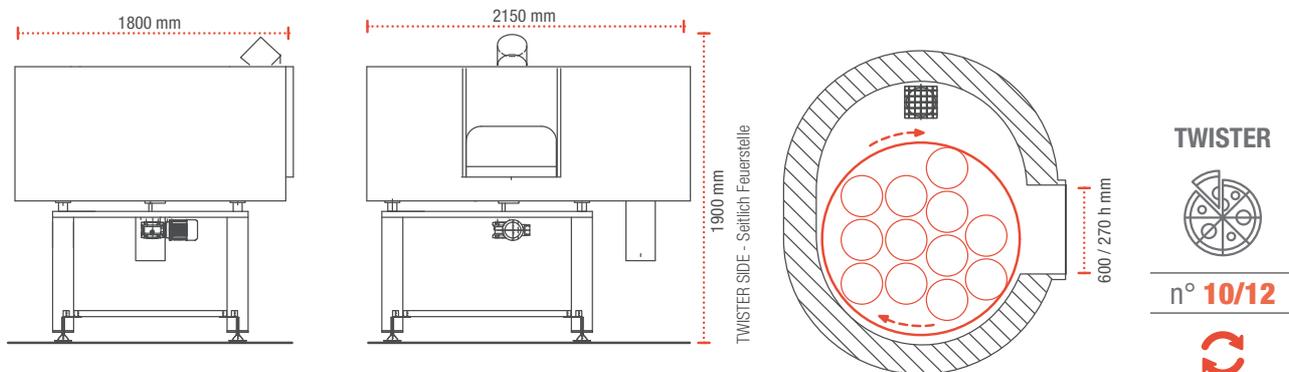
Optimal für große Lokale oder für Pizzerien, bei denen sich der Andrang der
Kunden auf wenige Stunden konzentriert; ideal für Gastronomiebetriebe, die
ihren Kunden auf einfache und schnelle Weise eine perfekte gebackene
Pizza aus dem traditionellen Holzofen bieten möchten.

Durch die Installation eines Avanzini Drago Brenners mit Rußschutz
können Pavesi Holzöfen auch mit Gas betrieben werden.

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	130
Gewicht	Kg.	1600
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10/15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Stromaufnahme	W	400
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500



Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den
Maßnahmen des Endprodukts normal





Gas befeuert

WARUM SOLLTEN SIE EIN PAVESI GASOFEN WÄHLEN?

Es gibt Situationen, in denen kein Holzofen installiert werden kann (besondere Verbote, größere Außenmaße des Ofens, Einkauf und Lagerung des Brennholzes usw.). Genau in diesen Fällen ist die Installation eines Gasofens empfehlenswert. Er ist einfach zu bedienen (mit elektronischer Temperatursteuerung), sauber (er erzeugt keinen Ruß) und hat einen geringen Energieverbrauch (Gas kann wirtschaftlicher als Holz sein).



BENUTZERFREUNDLICH



MINIMALES WARTEN

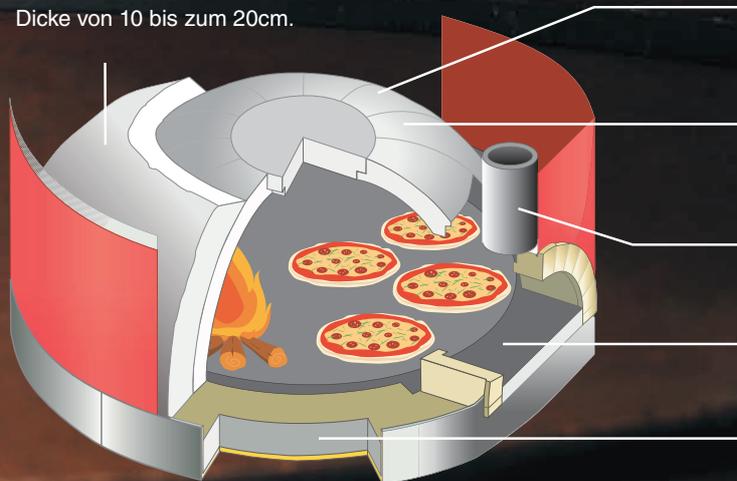


IMMER CONSTANT TEMPERATUR



ENERGIE SPAREN

Abdeckisolierung aus Kaolinfasermatratze mit einer minimaler Dicke von 10 bis zum 20cm.



Verputz zwischen den Segmenten der Wölbung und der Backfläche und Segmenten aus beständigem feuerfestem plastischem Zement.

8-10 cm dicke Segmenten der Wölbung und Ofenbogen aus demselben für die Backoberfläche verwendeten Feuerbeton gewonnen.

Rauchabzughaube aus Stahl, versehen mit hitzebeständiger Farbe.

7 cm dicke Monoblock-Backfläche gewonnen aus eingerütteltem Feuerbeton.

Basisisolierung, bestehend aus einer doppelten Schicht aus isolierenden Platten in feuerfestem Ton, P.V. 450 KG./MC

Temperaturregelung *und hygienischer*

36

Drago ist ein Multi-Gas-Atmosphären-Brenner, der speziell für den Holzofen Pavesi von Avanzini Bruciatori s.r.l. entwickelt wurde: seit 1960 arbeitet dieses Unternehmen erfolgreich in der Herstellung von Backöfen.

In diesem atmosphärischen Brenner beruht die Verbrennung auf natürlichem Schornsteinzug, wie Holz; die Flamme, die von Dragos spezieller Vormischbrennanlage erzeugt wird, ist gut diffundiert und sehr hell.

Drago ist unübertroffen von anderen Produkten auf dem Markt in Bezug auf einheitliches Kochen in der Ofenoberfläche.



BRENNERKÖRPER

Drago D2 ist extrem still und arbeitet kontinuierlich: es hat zwei separate Flammen, die von der externen Steuereinheit leicht gesteuert werden; sie kann in der Position installiert werden, die für den Benutzer am bequemsten ist.

Der Brenner startet automatisch auf die erste Flamme, die für die Aufrechterhaltung der Ofentemperatur verwendet wird, während die zweite Flamme für schnelles Erhitzen oder während der Spitzenzeit für maximale Betriebswirtschaft und reduzierten Kraftstoffverbrauch verwendet wird.

Der Einzelbrenner D1M arbeitet mit niedriger und hoher Flamme und bietet die Möglichkeit, die Flammenintensität in 6 verschiedenen Leistungsstufen zu variieren: Dies ermöglicht es Ihnen, den sich im Laufe des Arbeitstages ändernden Wärmebedarf zu decken, und vereinfacht die Ofenverwaltung maximal und ermöglicht erhebliche Kraftstoffeinsparungen.

Elektronisches Bedienfeld

Drago D2 ist völlig automatisch und einfach zu bedienen; mit dem fortschrittlichen Drago Control Steuergerät, garantiert es maximale Betriebssicherheit und schnelle Ofenheizung.

Das Drago Baby SIX-Bedienfeld bietet die Möglichkeit, die Intensität der hohen Flamme über das praktische Tastenfeld mit 6 Referenz-LEDs in 6 verschiedenen Leistungsstufen zu variieren.

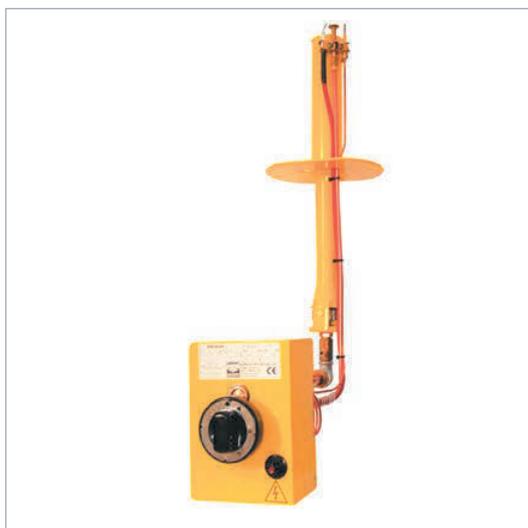
Drago P1

Manueller Brenner Drago P1 kann in Öfen von 70 bis 90 cm im Durchmesser installiert werden.

Der Benutzer kann niedrige Hitze einstellen, um den Ofen bei Betriebstemperatur zu halten und auch hohe Hitze für schnelles Ofenheizen. Erhältlich mit der senkrechten Form des Bildes oder L geformt, um die Größe unterhalb der Kochplatte zu minimieren. Drago P1 kann überall im Freien installiert werden, da es keine Verbindung zu einer Stromversorgung benötigt; er ist nicht empfindlich auf Feuchtigkeit und garantiert immer eine maximale Sicherheit für den Benutzer, wie durch die von der IMQ-Marke durchgeführten Tests bestätigt.

PAVESI Bedienfelder

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.



Gas befeuert

Serie

TRADITIONELLE & ROTIERENDE JOY

Der Ofen Joy kann nach Ihrem Geschmack charakterisiert werden, um einer einzigartigen und exklusiven Look zu erreichen.

Die Glasfaserkunststoffabdeckung kann nach Wunsch mit Lack behandelt oder mit Putz oder Mosaiksteinen verkleidet werden.

Fragen Sie uns, wie es geht, oder wählen Sie aus den Optionen, die wir speziell für Sie ausgewählt haben!

38



TRADITIONELLE OFEN JOY STATISCH MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

60

Geboren aus der Notwendigkeit, einen kompakten, professionellen Gasofen zu schaffen, öffnet der Ofen Joy 60 neue Grenzen für die Fachleute der Pizza.

Kreativ, dynamisch, unverwechselbar, ist der Gasofen Joy 60 perfekt für alle, die eine hoch professionelle Ecke für Pizza bei Ihrer Business zu widmen wollen.

Dank seinen Stand mit Rädern hinter einer Bar, auf einer Terrasse oder als Ergänzung für die Herstellung von glutenfreien Pizza einfach zu positionieren, ist Joy 60 perfekt von jeder Einrichtung, in der Einhaltung von Umweltstandards angepasst, mit großer Aufmerksamkeit zur Energieeinsparung und Effizienz in der Produktion. Der Ofen Joy 60 wird mit einem manuellen Brenner Drago P1 geliefert.

ROTIERENDE JOY MONOBLOCK DREHÖFEN KUPPELGEWÖLBE

60TW

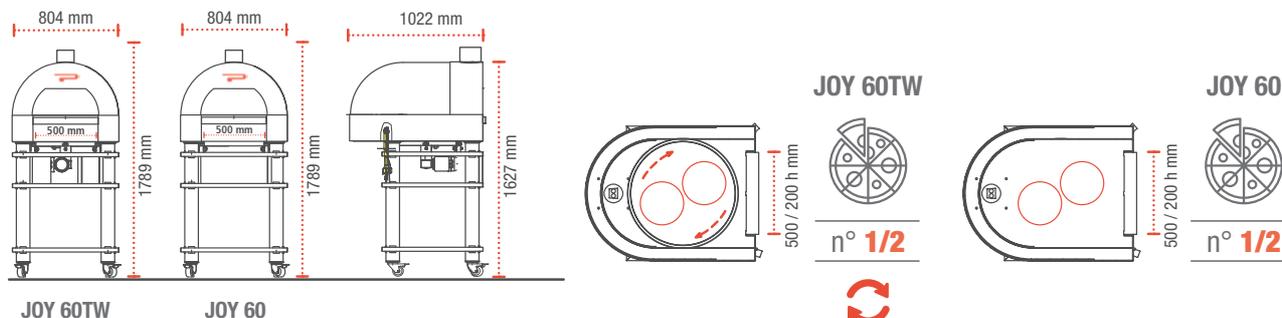
Mit seinem rotierenden Kochplatte von 62 cm im Durchmesser, seiner kleinen Stellfläche (80 cm) und Hochleistungsmaterialien, die professionelle Ofen Joy 60 TW durch den inkorporierte Gasbrenner ein Temperatur über 400°C erreichen kann, und zusätzlich zu Pizza, macht es möglich, auch Handwerker Brot, saftigen Braten oder Gulasch zu kochen, in dem Raum, der Mann auf einem Couchtisch reservieren würde.

Erhältlich in endlosen kundengerechten Farben, ermöglicht der Drehofen Joy 60 TW dem Pizzabäcker, sich ausschließlich um der Zubereitung der Pizzen zu widmen, denn nachdem sie in den Ofen geschoben wurden, brauchen die Pizzen weder kontrolliert noch gedreht zu werden. Der Ofen Joy 60TW wird mit einem manuellen Brenner Drago P1 geliefert.

JOY60 - JOY60TW		
Innenmaße	cm	91x65 - Durchmesser 62
Gewicht	Kg.	250
Schalendicke		stahl
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	121
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	12
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		110 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago P1
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 15
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	Kg. 4
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme		90 W



Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



TRADITIONELLE OFEN JOY 90

90

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Selbstaushende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) – Modell eignet sich für Lokale mit maximal 20 Gedecken oder für Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand einen zusätzlichen Dienst bieten möchten. Ideal zum Backen von Pizza zu Hause oder in Ihrem Garten mit der Hilfe eines professionellen Ofen.

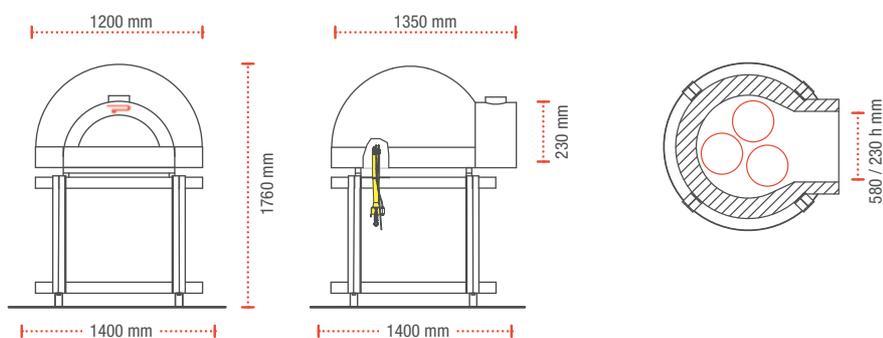
Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, Konsume ähnlich wie bei unseren traditionellen Modellen, perfekt Backen für den ganzen Arbeitstag. Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Der Ofen Joy 90 ist mit einem Einzelflamm Brenner, elektronisch gesteuertem D1M oder, auf Anfrage, manuell gesteuertem Drago P1 ausgestattet.

Innenmaße	cm	86x81
Gewicht	Kg.	300
Schalendicke	cm	8
Entfernung Backfläche-Decke	cm	40
Entfernung Backfläche- Boden	cm	116
Nidriegerer Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	14,5/15
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		120 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D1M
Wärmeleistung	Kw	min. 7 - max. 24
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 6.020 - max. 20.640
Gasdruck	mbar	min. 15 - max. 25
Gasdurchsatz	Nm³/h	min. 0,73 - max. 2,54
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100



Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 90



n° 2/3

TRADITIONELLE OFEN JOY 120

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Klein holzbefuerter Ofen mit einem Fassungsvermögen von etwa 5/6 pizzen. Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, eignet sich für Lokale mit 40/50 Gedecken oder für Gastronomianbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand einen zusätzlichen Dienst bieten möchten.

Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, Konsume ähnlich wie bei unseren traditionellen Modellen, perfekt Backen für den ganzen Arbeitstag. Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem mittleren Gewicht von 200 kg hergestellt. Alle gasbefeueren Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

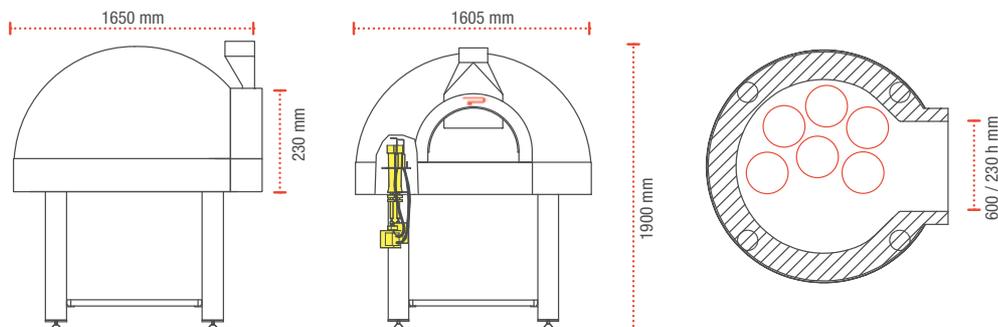
Innenmaße	cm	120x115
Gewicht	Kg.	860
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		124 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100



Palladio-Mosaikverkleidung aus italienischem Marmor auf Anfrage. Glänzend schwarze Metallteile auf Anfrage.

41

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 120



n° 5/6

TRADITIONELLE OFEN JOY 140

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Einwandfrei kreisförmige Grundfläche, maximales Fassungsvermögen 7 bis 9 Pizzen. Produktionskapazität 100 Pizzen/Std mit Selbstausdehnenden Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

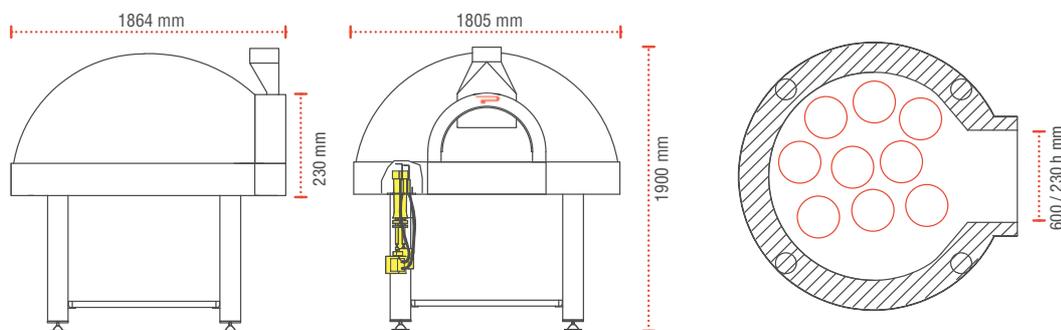
Außergewöhnliche Leistung, kompakte Größe, Konsume ähnlich wie bei unseren traditionellen Modellen, perfekt Backen für den ganzen Arbeitstag. Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt. Alle gasbefeueren Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.



Innenmaße	cm	140x135
Gewicht	Kg.	1320
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 140



n° 7/9

TRADITIONELLE OFEN JOY 140/160

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Selbstaushendenden Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) mit maximales Fassungsvermögen 10 bis 12 Pizzen
Produktionskapazität 120 Pizzen/Std.
Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

Entwickelt, um ein Arbeitswerkzeug auf höchstem Niveau zu bieten, aber immer noch einzigartig, denn es stark in Bezug auf Ästhetik, fast ein Design Stück, ist.

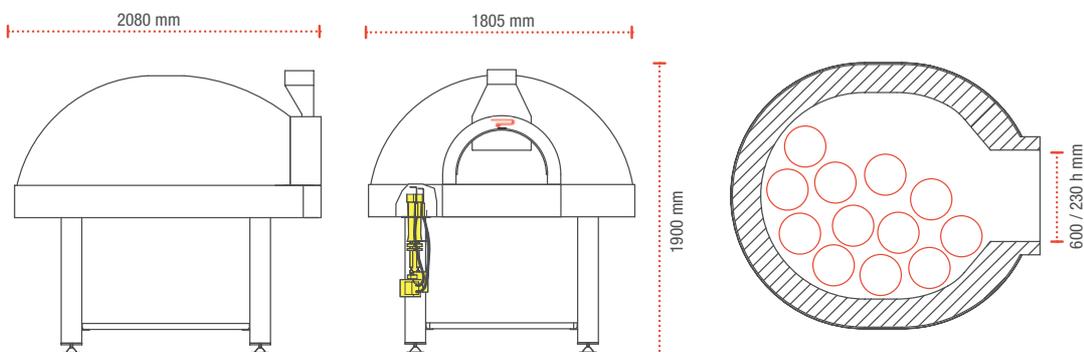
Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt. Alle gasbefeueren Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	140x155
Gewicht	Kg.	1600
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100



43

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 140/160



n° 10/12



44

Vergessen Sie die Backfläche, die durch Doppelbrenner oder Zusatzwiderstände beheizt werden und die die Rechnungen belasten! Das feuerfeste Material von Pavesi hält die Temperatur, wo Sie sie brauchen, wann Sie sie brauchen.



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

ROTIERENDE JOY 90 TW GAS FRONT

MONOBLOCK DREHÖFEN

KUPPELGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 90 cm, Kapazität 2/3 Pizzas.

Auf maximale Konsistenz ausgelegt, backt der Drehofen Pizza und andere Gerichte perfekt, ohne das Lebensmittel im Ofen zu bewegen. Erzielen Sie die komplexen Aromen, die nur mit einem traditionellen Ofen möglich sind und Genießen Sie den Komfort von Gas.

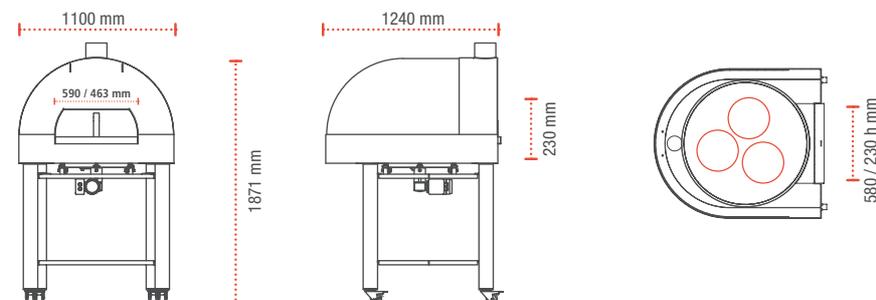
Der dessen einzige Flamme Joy 90 TW wurde mit einem elektronischen Brenner geboren, dessen einzige Flamme in sechs verschiedenen Positionen einstellbar ist.



45

Innenmaße	cm	90
Gewicht	Kg.	390
Schalendicke	cm	Aus Stahl + Beton
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	15
Rauchfang Ø	cm	15
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		115 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago Baby SIX
Wärmeleistung	Kw	min. 7 - max. 24
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 6.020 - max. 20.640
Gasdruck	mbar	min. 15 - max. 25
Gasdurchsatz	Nm³/h	min. 0,73 - max. 2,54
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	190

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



JOY 90 TW
GAS FRONT



n° 2/3

ROTIERENDE JOY 110 TW GAS

MONOBLOCK DREHÖFEN

KUPPELGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 110 cm, Kapazität 6/8 Pizzas

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.

Benutzerfreundlich, Dreh- Geschwindigkeitsregelung, Kochplatte immer auf die ideale Temperatur, sind die Drehöfen ideal für diejenigen, die große Mengen von Pizzen so schnell wie möglich kochen müssen.

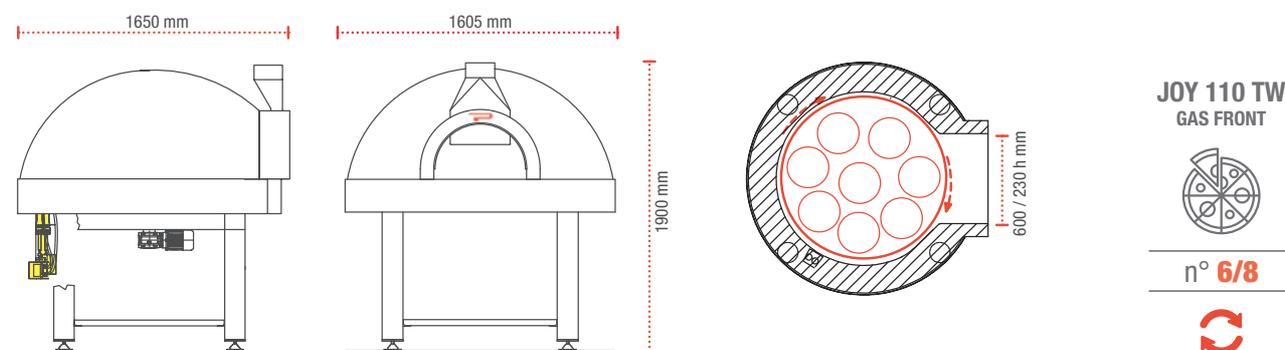
Alle gasbefeuelten Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	110
Gewicht	Kg.	1420
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		124 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500



Mosaikverkleidung aus italienischem Fliesen auf Anfrage. Glänzend schwarze Metallteile auf Anfrage.

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



ROTIERENDE JOY 130 TW GAS

MONOBLOCK DREHÖFEN

KUPPELGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 Pizzas

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.

Benutzerfreundlich, Dreh- Geschwindigkeitsregelung, Kochplatte immer auf die ideale Temperatur, sind die Drehöfen ideal für diejenigen, die große Mengen von Pizzen so schnell wie möglich kochen müssen.

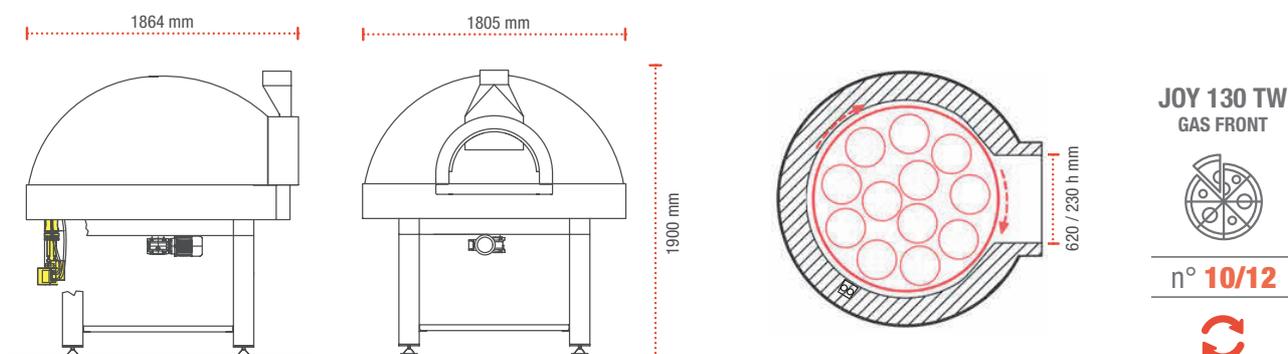
Alle gasbefeuelten Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	130
Gewicht	Kg.	1270
Schalendicke	cm	8/12
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	12
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500



47

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



Gas befeuert

Serie

TRADITIONELLE **RPM**

Der Ofen hat Raumtemperatur und kann nach Wunsch mit Lack behandelt oder mit Putz oder Mosaiksteinen verkleidet werden.

Nach Beachtung der im Einsatzland geltenden Regeln kann der Gasofen unter der Küchenhaube installiert werden, wie im folgenden Referenz, Pizza Pilgrim Restaurant, London, UK.

48



COURTESY OF PIZZAPILGRIMS, UK

TRADITIONELLE OFEN RPM 120

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Kleiner Ofen mit einem Fassungsvermögen von etwa 5/6 Pizzen.
Selbstaushendende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK)
- Modell eignet sich für Lokale mit 40/50 Gedecken oder für
Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand
einen zusätzlichen Dienst bieten möchten.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer
Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

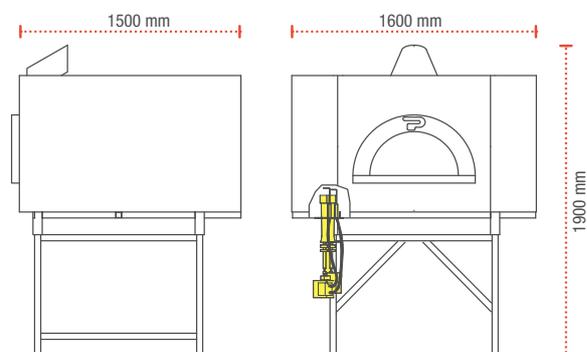
Alle gasbefeierten Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und
elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	120x115
Gewicht	Kg.	1100
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		124 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100



49

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in
den Maßnahmen des Endprodukts normal



RPM 120



n° 5/6

TRADITIONELLE OFEN RPM 140

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Der Erste. Der bekannteste.

Einwandfrei kreisförmige Grundfläche, maximales Fassungsvermögen 7 bis 9 Pizzen, Selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK).

Produktionskapazität 100 Pizzen/Std.

Eines unserer meist verkauften Modelle. Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.

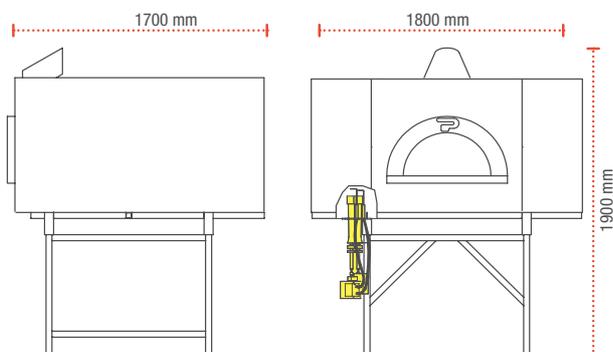
Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

Alle gasbefeuelten Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	140x135
Gewicht	Kg.	1250
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100



Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



RPM 140



n° 7/9

TRADITIONELLE OFEN RPM 140/160

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Unser meist verkaufter Ofen, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 12 Pizzen, sowohl holzbefeuert als auch gasbeheizt erhältlich, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Obwohl der Energieverbrauch ganz dem Mod. 140 entspricht, ist die Produktionskapazität höher (mehr als 120 Pizzas pro Stunde). Ideal für große Lokale oder Pizzerien, bei denen der Spitzenbetrieb auf wenige Stunden konzentriert ist. Auch für Pizzas mit einem Durchmesser über 40 cm optimal geeignet.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

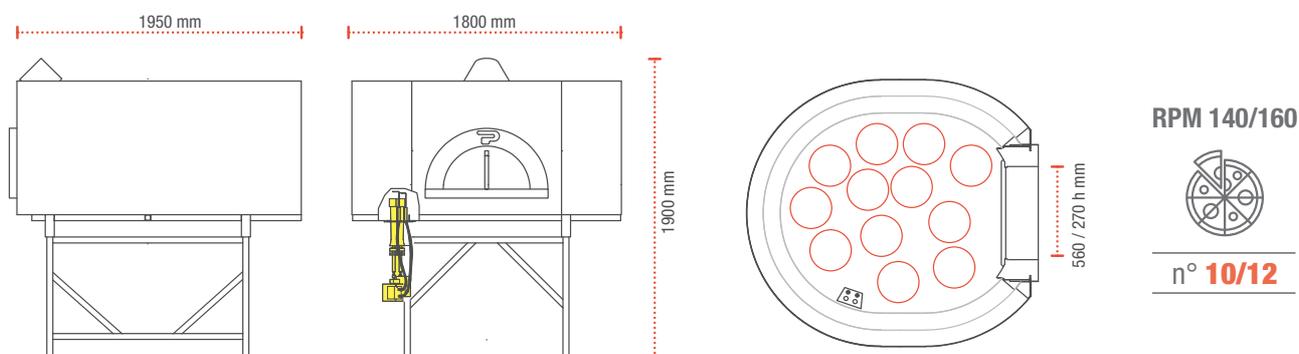
Alle gasbefeuerten Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	140x155
Gewicht	Kg.	1400
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100



51

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



TRADITIONELLE OFEN RPM 140/180

STATISCH

MONOBLOCK-BACKFLÄCHE

Das größte Ofenmodell unserer Standard-Produktion, für holzbeheizten und gasbeheizten Betrieb, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK).

Fassungsvermögen bis zu 17 Pizzas mit einer beeindruckenden Produktivität (Beladung mit bis zu 150/160 Pizzas/Stunde). Ideal für die Produktion der "Pizza am Meter". Im Vergleich zu anderen Backöfen mit der gleichen Backfläche sind Raumbedarf und Konsum stark reduziert.

Die Backfläche wird in einem einzelnen feuerfesten Block mit einer Dicke von 7 cm und einem Gewicht bis zu 250 kg hergestellt.

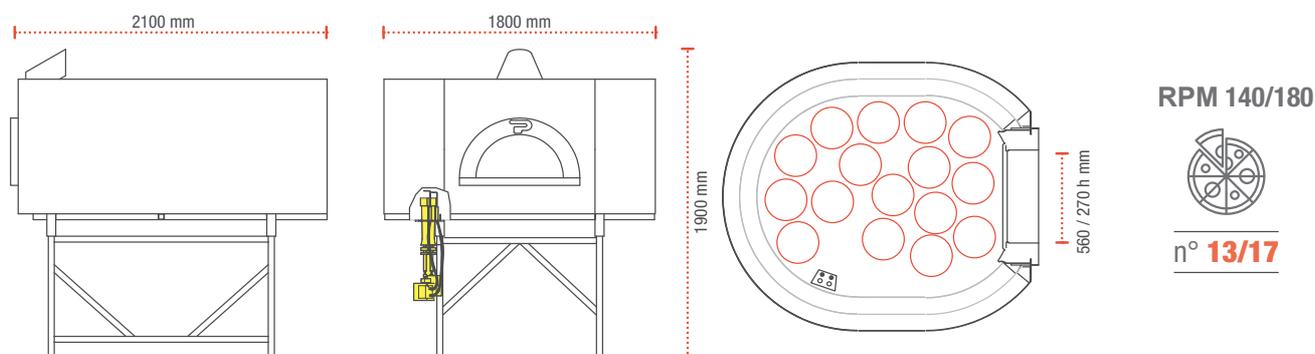
Alle gasbeheizten Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Innenmaße	cm	140x175
Gewicht	Kg.	1550
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	122
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		133 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Brenner Stromaufnahme	W	100



Weil Pavesi Öfen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal

52





Pavesi hat das weltweit erste Schnellmontage-Kit entwickelt.

Jedes Pavesi Ofenkit passt durch eine normale Tür, sodass eine schnelle und einfache Installation ohne Hindernisse möglich ist.

53



Gas befeuert

Serie

ROTIERENDE **PavesiVoltaPiana**

Die Serie PVP wurde geboren, um die Notwendigkeit zu erfüllen, qualitativ hochwertige Produktionsstandards und den Einsatz in begrenzten Räumen zu kombinieren.

PVP-Gasöfen, die die konstruktiven Eigenschaften und die technischen Standards aller Pavesi-Drehmodelle beibehalten, eignen sich besonders für Lokale mit wenig Raum, die dennoch Wert auf hohe Produktivität legen.

Dank der perfekten Isolierung, hat der Ofen Raumtemperatur: er kann daher nach Wunsch gefärbt werden, oder mit einer Gipskartonwand verkleidet werden, um ihn optisch an die Einrichtung des Lokals anzupassen.

54



COURTESY OF PIZZA STORE DISTRIBUTION, FR

ROTIERENDE PVP 110 ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE FLACHGEWÖLBE

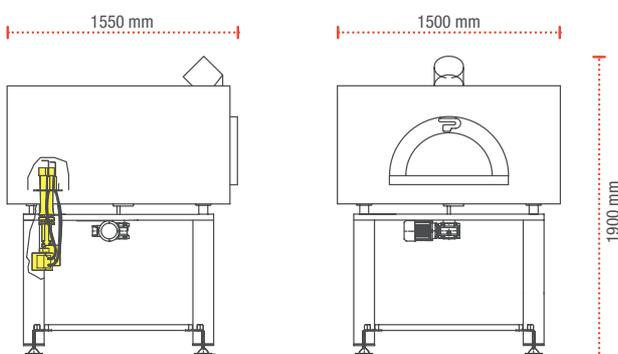
Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 110 cm, Kapazität 6/8 Pizzas, FLACHE OFENDECKE, quadratische Ofenkammer mit Wänden aus Feuerbeton, Einzelöffnung 56x27, Temperaturanstieg von 100° C. auf 300° C in 40 Minuten (Messwert bei Ofenbetrieb mit Erdgas (34 kW/h) und isoliertem Kaminrohr mit Nutzdurchmesser 20 cm).

Ein kleiner und äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten 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. Alle gasbefeuelten rotierenden Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgeüset.



Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	110
Gewicht	Kg.	1300
Schalendicke	cm	7,5
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10/15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		124 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



PVP 110



n° 6/8



ROTIERENDE PVP

130

**ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHEN-
FLACHGEWÖLBE**

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 130 cm, Kapazität 10/12 Pizzas, FLACHE OFENDECKE, 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).

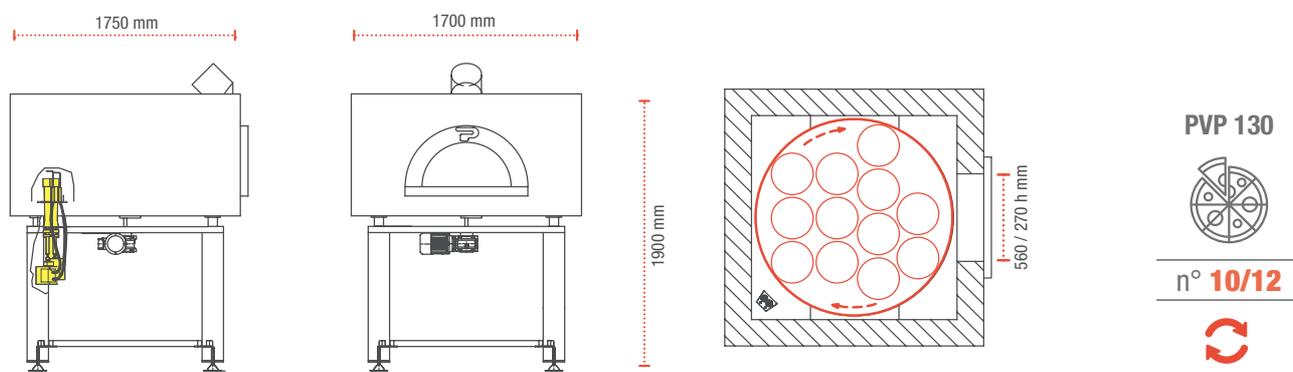
Ein Ofen, der die Bedürfnisse aller Gaststätten, in denen intensiv und viele Stunden hintereinander gearbeitet wird, voll und ganz erfüllt. Ein großer, aber äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt.

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



Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	130
Gewicht	Kg.	1350
Schalendicke	cm	7,5
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidriegere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10/15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



ROTIERENDE PVP 150 ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE FLACHGEWÖLBE

Pavesi ROTIERENDER MONOBLOCK-Backfläche mit Durchmesser 150 cm, Kapazität 14/18 Pizzas, FLACHE OFENDECKE, 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 großer, sogar sehr großer Ofen, aber äußerst reaktiver Ofen, der die an das Gargut abgegebenen Wärmeeinheiten UNMITTELBAR wiedergewinnt. Wir sind sicher, dass Sie mit ihm zufrieden werden und wir hoffen, dass Sie in der Lage sein werden, ihn 100% auszunutzen.

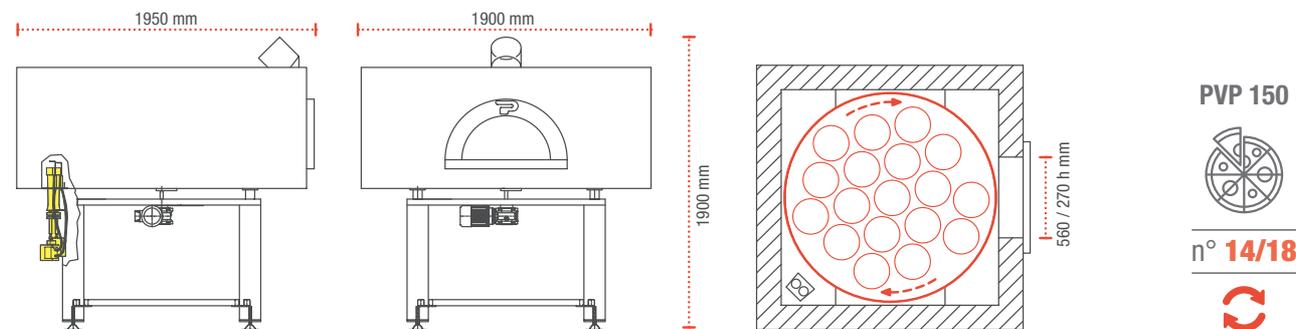
Alle gasbefeuerten rotierenden Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	150
Gewicht	Kg.	1400
Schalendicke	cm	7,5
Entfernung Backfläche-Decke	cm	32
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10/15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		133 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500



57

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



Gas befeuert

Serie

ROTIERENDE **TWISTER**

Der erste rotierende Ofen, der von Pavesi produziert wird, ist immer noch ein Bestseller.

Optimal für große Lokale oder für Pizzerien, bei denen sich der Andrang der Kunden auf wenige Stunden konzentriert; ideal für Gastronomiebetriebe, die ihren Kunden auf einfache und schnelle Weise eine perfekte gebackene Pizza bieten möchten.

Dank der perfekten Isolierung, hat der Ofen Raumtemperatur: er kann daher nach Wunsch gefärbt werden, oder mit einer Gipskartonwand verkleidet werden, um ihn optisch an die Einrichtung des Lokals anzupassen.

58



ROTIERENDE ROTIERENDER MONOBLOCK-BACKFLÄCHE KUPPELGEWÖLBE

TWISTER GAS

Selbstaushendende Backfläche aus einem Stück von cm 130 (MONOBLOCK); zentrale hintenseitig gasbefeuetes Modell, Einzelöffnung, gleichmäßige Verteilung der Hitze, Produktionskapazität von mehr als 160 Pizzas pro Stunde bzw. mehr als 400 Pizzas ohne Unterbrechung (Leistungsdaten wurden im Pizzeria-Betrieb erhoben).

Endlich ist es möglich vor dem Ofen zu arbeiten und sich voll und ganz auf die Zubereitung der Pizza zu konzentrieren. Gebrauch und Reinigung sind ausgesprochen einfach und effizient, die Konsume stark begrenzt, und auch der Raumbedarf ist minimal.

Dies und die ausgezeichnete Backleistungen machen den GASBEHEIZTEN TWISTER zu der Hilfe, die sich jeder für den eigenen Pizzabetrieb wünscht.

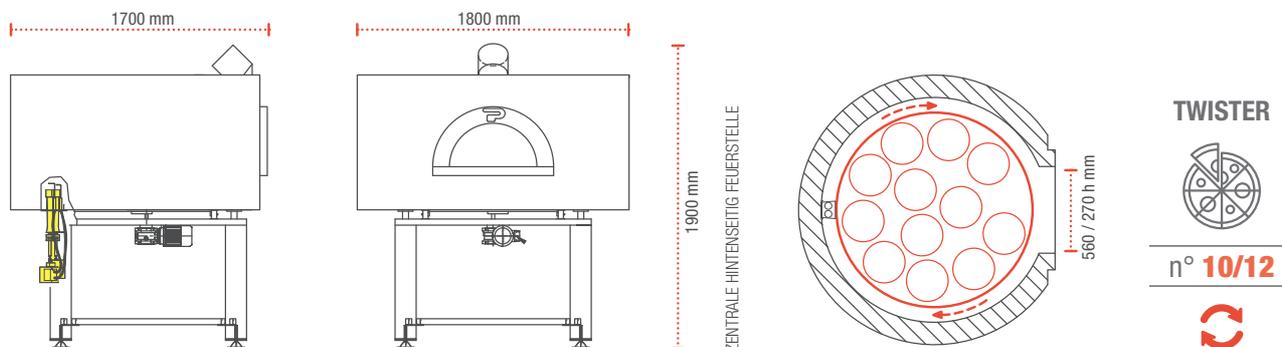
Alle gasbefeueten rotierenden Öfen von Pavesi sind für Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

Durchmesser Rotierende Backfläche	cm	130
Gewicht	Kg.	1500
Schalendicke	cm	8/10
Entfernung Backfläche-Decke	cm	42
Entfernung Backfläche- Boden	cm	115/125 Einstellbar
Nidrigere Isolierung Dicke (Mikroporöse Panels)	cm	10/15
Höhere Isolierung Dicke (Kaolin Decke)	cm	10
Rauchfang Ø	cm	20
Rauch Temperatur an dem Rauchrohranschluß		280°C
Abgasmenge		128 m³/Hr
Unterdruck	Pa	12
Monoblock-Backfläche		Brenner Drago D2
Wärmeleistung	Kw	min. 6 - max. 34
Wärmeleistung	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Gasdruck Erdgas	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Gasdurchsatz Erdgas	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gasanschluß	inches	1/2
Gewicht	kg.	8
Stromanschluß	V	230 Einphasen
Motor + Brenner Stromaufnahme	W	500



59

Weil Pavesi Ofen von Hand gefertigt und montiert wird, sind leichte Variationen in den Maßnahmen des Endprodukts normal



PAVESI[®]
F O R N I M O D E N A

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

