

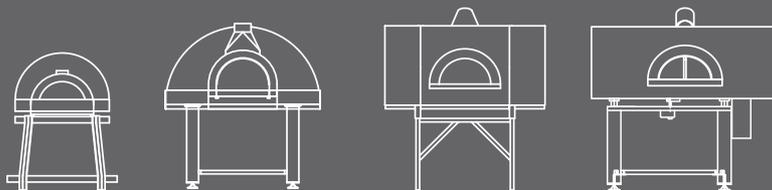
PAVESI[®]
Forni Modena

FR



FOURS PIZZA

Version bois & gaz



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



Les images sont montrées à titre illustratif seulement et peuvent inclure des accessoires qui ne sont pas fournis en standard.



● **Société - Histoire** 04

● **Fours à Bois** 10

Traditionnels Joy 12
Rotatifs Joy TW

Traditionnels RPM 22

Rotatifs PVP ROUND 28

Rotatifs Twister 32

● **Fours à Gaz** 34

Traditionnels Joy 38
Rotatifs Joy TW

Traditionnels RPM 48

Rotatifs PVP 54

Rotatifs Twister 58

Ce que nous faisons, *c'est ce que nous sommes*

4

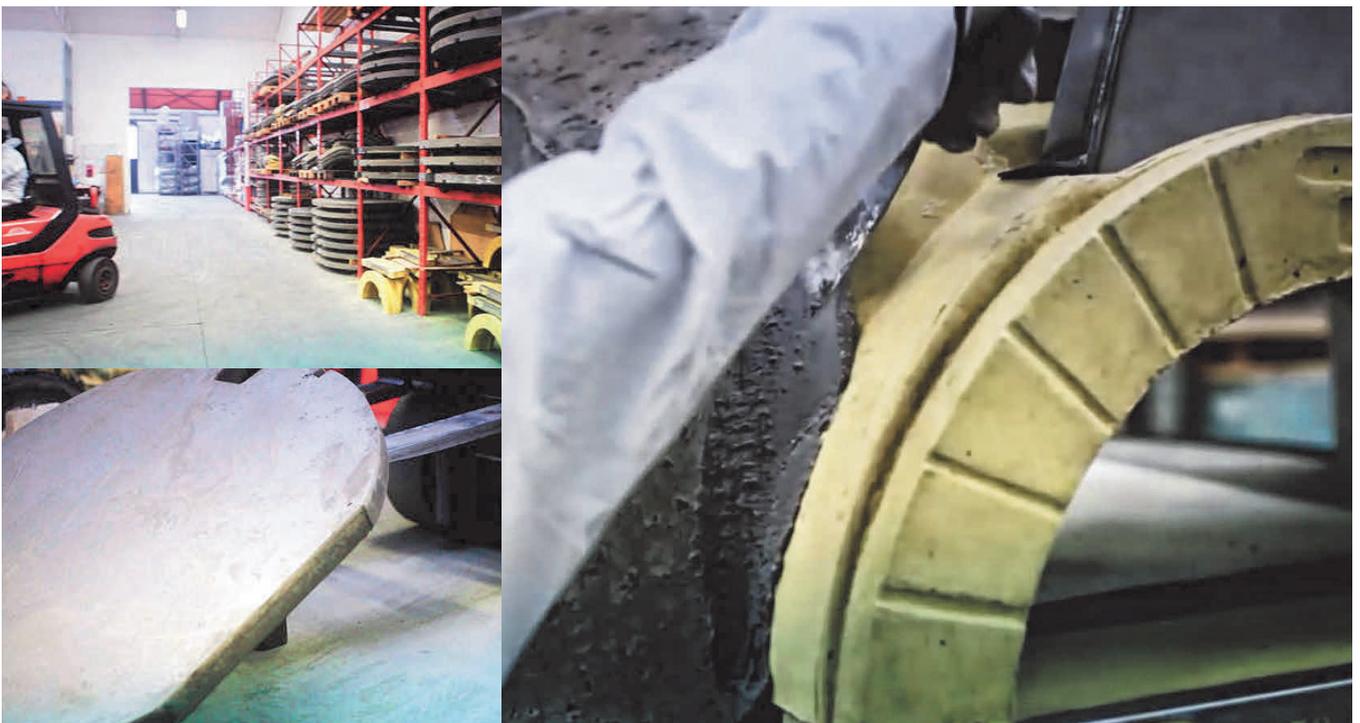
Depuis 1969 Pavesi Srl produit et installe des matériaux réfractaires et isolants, sur des fours céramique, verre et fonte.

Grâce à l'expérience acquise dans ce secteur, Pavesi Srl construit en Italie et commercialise partout dans le monde pour plus de 30 ans fours professionnels pour pizzerias et boulangeries au bois ou au gaz.

Chaque Pavesi four vient de de la tradition italienne et notre longue expérience de l'artisanat, utilisant des **matériaux de haute qualité.**

Tous les fours Pavesi sont fabriqués en Italie et sont certifiés CE et UL.

Chaque four est construit entièrement à la main, et soumis à des contrôles stricts. Chaque four est fabriqué pour une durée éternelle, afin d'obtenir le meilleur rendement et une excellente économie d'énergie.





Livraison rapide

et fonctionnalité immédiate

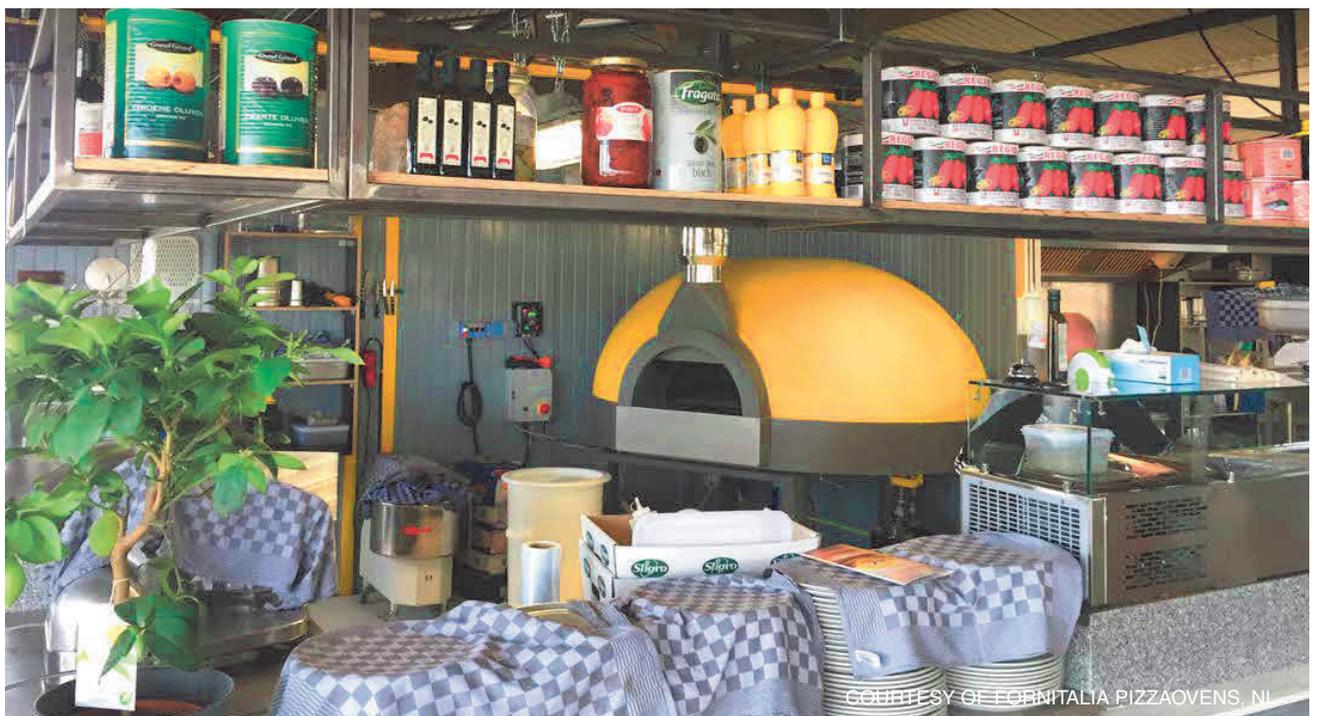
6

Pavesi Srl fixe dans 8/10 jours ouvrables le délai maximal qui passe de la confirmation de la commande à la livraison du produit fini, prêt pour l'expédition ou pour le montage à destination.

L'installation et la mise en fonction des fours Pavesi ne requièrent que 24 heures.

Grâce à son isolation thermique spéciale, le four conserve la température du soir précédent et 30-60 minutes suffisent pour le mettre en fonction.

Il est également possible, le cas échéant, de déplacer les fours Pavesi d'une pièce à l'autre au moyen d'un chariot élévateur ou, en cas de déménagement, de les démonter et de les remonter dans le nouveau local. Leur installation ne requiert aucun permis spécial étant donné qu'ils sont amovibles et qu'ils ne sont pas murés.



COURTESY OF FORNITALIA PIZZOAVENS, NI



FOUR STATIQUE ET FOUR TOURNANT

Le four rotatif, contrairement à un four à plan de cuisson traditionnel, permet au pizzaiolo de se consacrer exclusivement à la préparation des pizzas étant donné que celles qui sont enfournées n'ont besoin ni d'être contrôlées ni d'être tournées. Une minuterie préalablement configurée par le pizzaiolo règlera le temps de cuisson et la vitesse d'enfournement et signalera la fin de la cuisson par une alarme sonore, ce qui permet au four de fonctionner toujours à plein régime.

FOUR À VOÛTE EN COUPOLE ET UN FOUR À VOÛTE PLATE

La principale différence entre un four à voûte en coupole et un four à voûte plate est l'amélioration de la compacité de la chambre de cuisson : la quantité d'air à réchauffer, en cas de voûte plate, est inférieure à celle d'une voûte en coupole traditionnelle, ce qui permet un chauffage plus rapide avec réduction des coûts d'exploitation. En outre, la distribution de la flamme et la chaleur de réflexion sur la table de cuisson sont optimisées.



Capacité de production



8



60

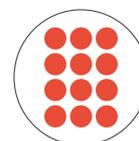
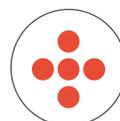
90

110

120

130

CUISSON À BOIS



JOY 90
2 pizze

JOY 110TW
6/8 pizze

RPM 120
4/5 pizze

PVP 130 ROUND
10/12 pizze

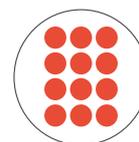
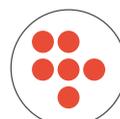
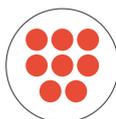
JOY 120
4/5 pizze

TWISTER
10/12 pizze

JOY 130TW
10/12 pizze

Tous les fours à bois peuvent être équipés d'un brûleur à gaz pour travailler avec du bois et du gaz.

CUISSON À GAZ



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

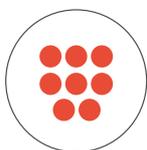
JOY 120
5/6 pizze

TWISTER
10/12 pizze

JOY 130TW
GAS FRONT - 10/12 pizze



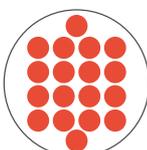
140



RPM 140
6/8 pizze

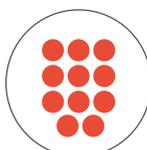
JOY 140
6/8 pizze

150



PVP 150 ROUND
14/18 pizze

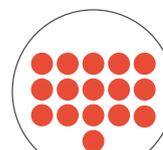
140
160



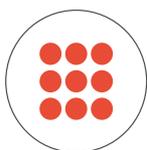
RPM 140/160
9/11 pizze

JOY 140/160
9/11 pizze

140
180

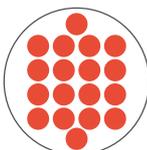


RPM 140/180
12/16 pizze

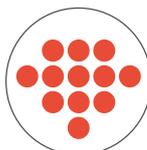


RPM 140
7/9 pizze

JOY 140
7/9 pizze



PVP 150
14/18 pizze



RPM 140/160
10/12 pizze

JOY 140/160
10/12 pizze



RPM 140/180
13/17 pizze



Cuisson à bois

POURQUOI CHOISIR UN FOUR À BOIS PAVESI?

Tous les fours Pavési sont construits entièrement à la main, utilisant des matériaux de haute qualité pour assurer la stabilité et le contrôle de chaque élément.

Le matériau réfractaire est adapté pour résister à des températures de fonctionnement supérieures à 1200 ° C, donc dans un contexte de travail quotidien qui a une moyenne de 300-400°C, il est extrêmement durable.

Le plan de cuisson des fours Pavési se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg. Le plan de cuisson monobloc, étant privé de jointures, utilisé conformément à nos instructions, restes lisse et homogène pendant toute la durée de la vie du four.



FACILE À UTILISER



MINIMUM D'ATTENTE



TEMPÉRATURE TOUJOURS CONSTANTE



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Isolation du voûte en brique et matelas di kaolin pour une épaisseur de 10/20 cm.



Masticage entre les segments de la voûte et entre le plan de cuisson et les segments, en ciment plastique réfractaire de haute résistance.

Les segments de dôme, de 8 à 10 cm d'épaisseur, et l'arc d'ouverture du four, sont fabriqués à partir du même matériau que celui utilisé pour le plan de cuisson.

Hotte calibrée en acier, avec finition de peinture résistant à la chaleur.

PLAN DE CUISSON MONOBLOC de l'épaisseur de 7 cm, obtenu avec du béton réfractaire vibré.

Isolation de base constituée d'une double couche de carreaux isolants P.V. 450 KG./MC

Cuisson à bois

Série

TRADITIONNELLE & TOURNANT **JOY**

Le four Joy peut être caractérisé au gré du client pour obtenir un look unique et exclusif : la calotte pourra être peinte avec la peinture de votre choix ou recouverte d'enduit ou de mosaïques.

Demandez-nous comment faire, ou choisissez parmi les options que nous avons spécialement sélectionnées pour vous!

Sauf indication contraire, la menuiserie métallique des fours Joy sera fournie dans la version gris anthracite.

12



COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NL

FOUR TRADITIONELL JOY **90** PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Plan de cuisson monobloc auto dilatant avec une capacité de 2 pizzas, il est recommandé pour les locaux d'un maximum de 20 places ou à qui désire simplement offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

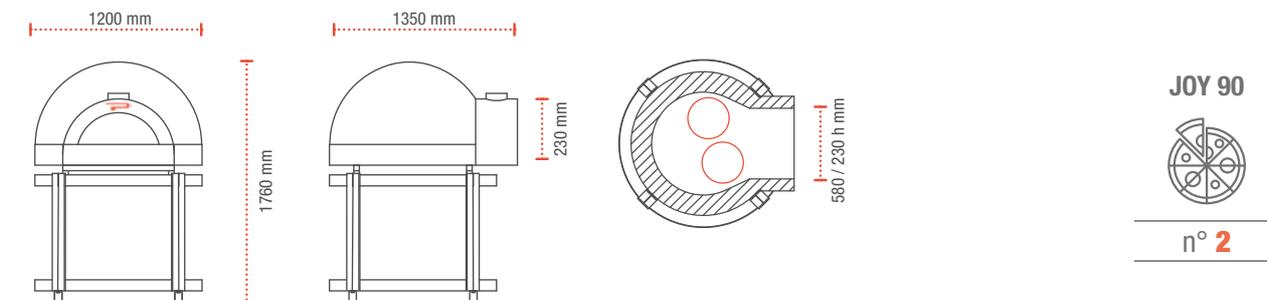
Grâce à l'installation du brûleur manuel Drago Avanzini P1, le four Joy 90 Pavese à bois peut être également alimenté par le gaz.



Dimensions Internes	cm	86x81
Poids	Kg.	300
Épaisseur de la Coupole	cm	8
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	40
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	116
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	14,5/15
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 120m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normaux

13



FOUR TRADITIONELL JOY 120

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Petit avec une capacité de 4/5 pizzas environ, au bois. Plan de cuisson MONOBLOC autodilatant, il est conseillé pour les locaux d'un maximum de 40/50 places ou à qui désire offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.

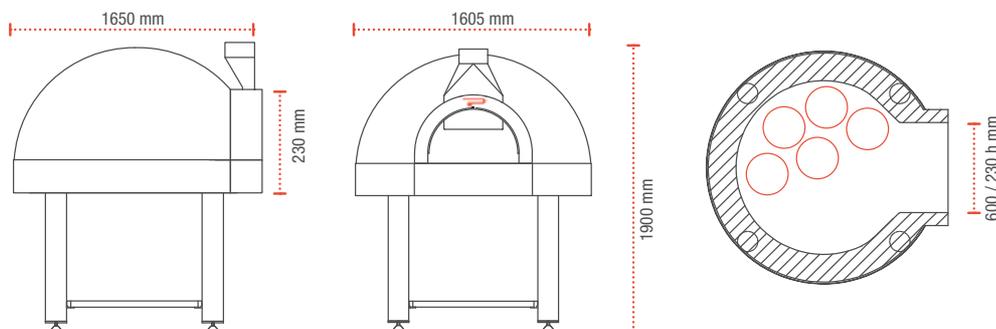


Revêtement en mosaïque palladienne en marbre italien sur demande.
Menuiserie en métal noir brillant sur demande.

14

Dimensions Internes	cm	120x115
Poids	Kg.	860
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 124m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



JOY 120



n° 4/5

FOUR TRADITIONELL JOY 140

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 6 à 8 pizzas.
Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure avec plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant. Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

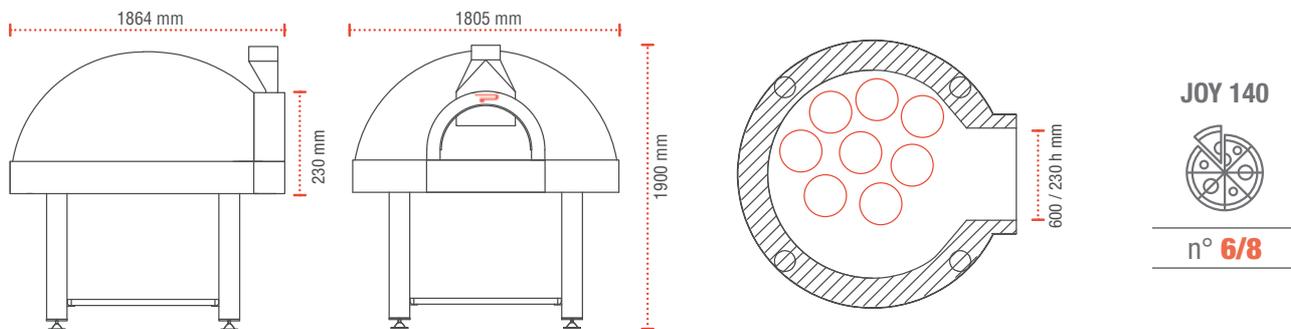
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



Dimensions Internes	cm	140x135
Poids	Kg.	1320
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



FOUR TRADITIONELL JOY 140/160

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant avec capacité maximum de 9 à 11 pizzas.

Capacité de production de plus de 120 pizzas / heure

Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

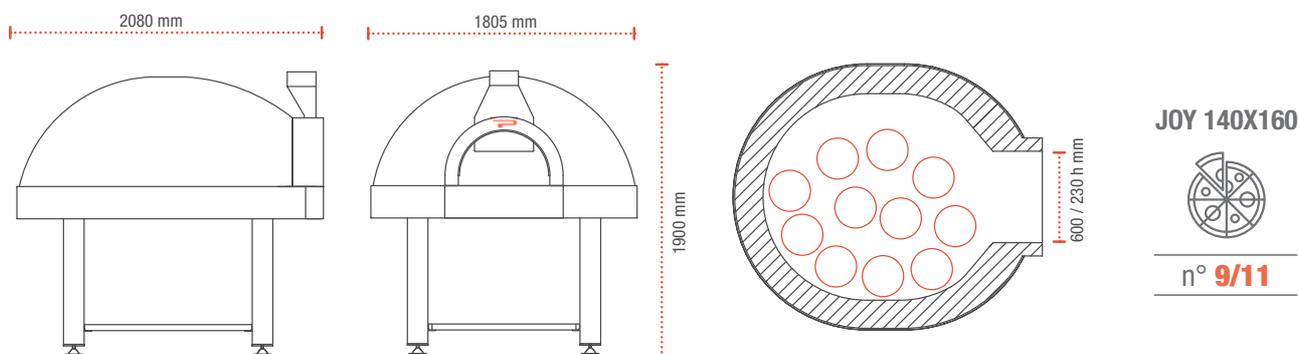
Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



Dimensions Internes	cm	140x155
Poids	Kg.	1600
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normaux

16



FOUR TOURNANT JOY 110 TW

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 6/8 pizzas.

Un four petit extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.

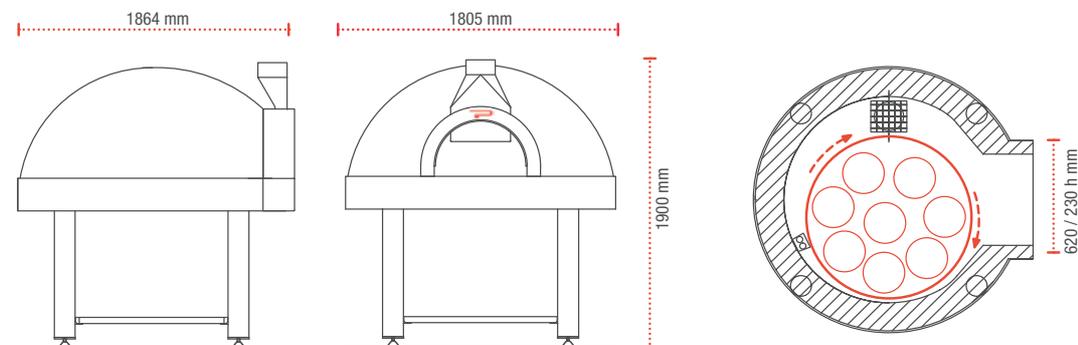
Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



Dimensions Internes	cm	110
Poids	Kg.	1420
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 124 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Consommation	W	400
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



JOY 110 TW



n° 6/8



FOUR TOURNANT JOY 130TW

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavese MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

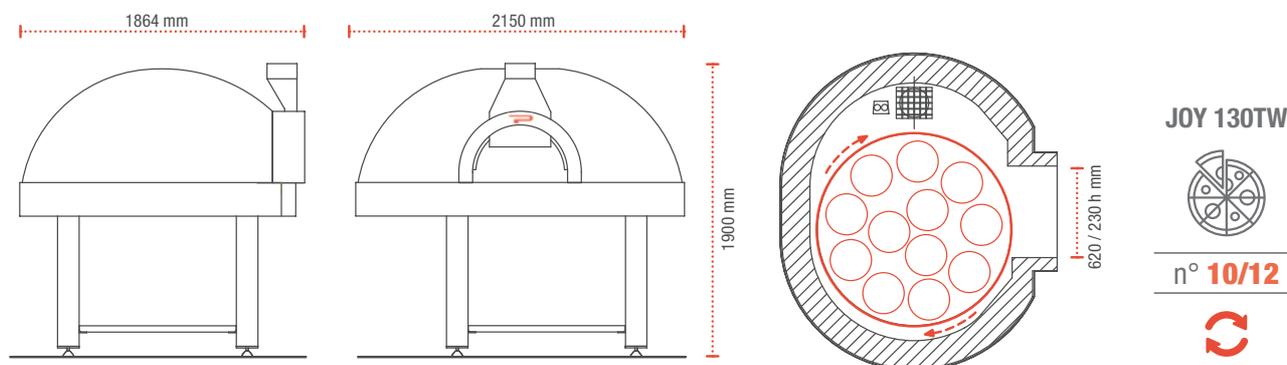
Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



18

Dimensions Internes	cm	130
Poids	Kg.	1600
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Consommation	W	400
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales





Grâce à l'installation du brûleur Drago Avanzini chaque four Pavesi à bois peut être alimenté aussi par le gaz.

19



COURTESY OF FORNITALIA NL



COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NL



Série
TRADITIONNELLE
JOY

Cuisson à bois

Série

TRADITIONNELLE **RPM**

Immédiatement reconnaissables grâce à la couverture Rosso Corsa, ils sont un exemple classique de technologie appliquée à la tradition. Le rendement élevé dans les versions bois et gaz, conjugué à de faibles coûts d'achat et de gestion et à des dimensions limitées, les a consacrés comme l'un des fours à pizza les plus appréciés au monde.



FOUR TRADITIONELL RPM 120

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Petit avec une capacité de 4/5 pizzas environ.

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant, il est conseillé pour les locaux d'un maximum de 40/50 places ou à qui désire offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

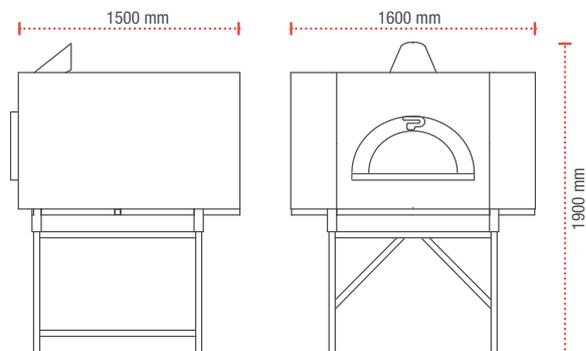
Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



Dimensions Internes	cm	120x115
Poids	Kg.	1100
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 124 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

23



RPM 120



n° 4/5

FOUR TRADITIONELL RPM 140

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Les premiers. Les plus connus.

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 6 à 8 pizzas, plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant.

Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure.

Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

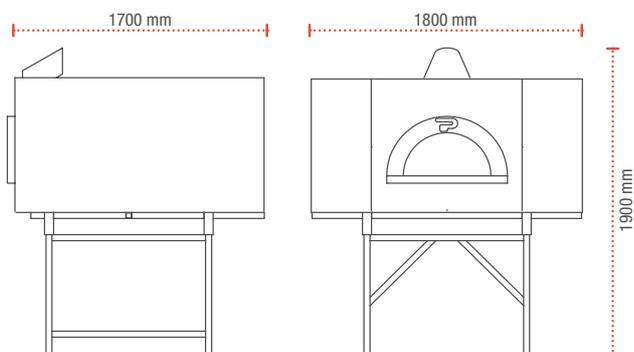
Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimentés aussi par le gaz.



24

Dimensions Internes	cm	140x135
Poids	Kg.	1250
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



RPM 140



n° 6/8

FOUR TRADITIONELL RPM 140/160

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Notre four le plus vendu, capacité jusqu'à 11 pizzas.
Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant.
Consommations identiques au Mod. 140, mais productivité supérieure (on dépasse facilement 120 pizzas / heure). Idéal pour les grands locaux ou les pizzerias avec un service concentré sur quelques heures. Idéal pour les pizzas géantes de diamètre au-dessus des 40 cm.

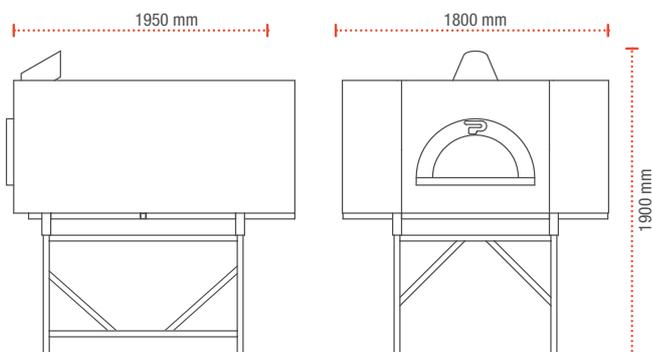
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



Dimensions Internes	cm	140x155
Poids	Kg.	1400
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



RPM 140/160



n° 9/11

FOUR TRADITIONELL RPM 140/180

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Le four le plus grand de notre production standard.
Plan de cuisson MONOBLOC autodilatant.

Capacité jusqu'à 16 pizzas avec une productivité impressionnante (on peut arriver à pas moins de 150/160 pizzas / heure). Idéal pour la production de pizzas au mètre. En comparaison avec d'autres fours de dimensions similaires de plan de cuisson, maintient des dimensions et des consommations très réduites.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

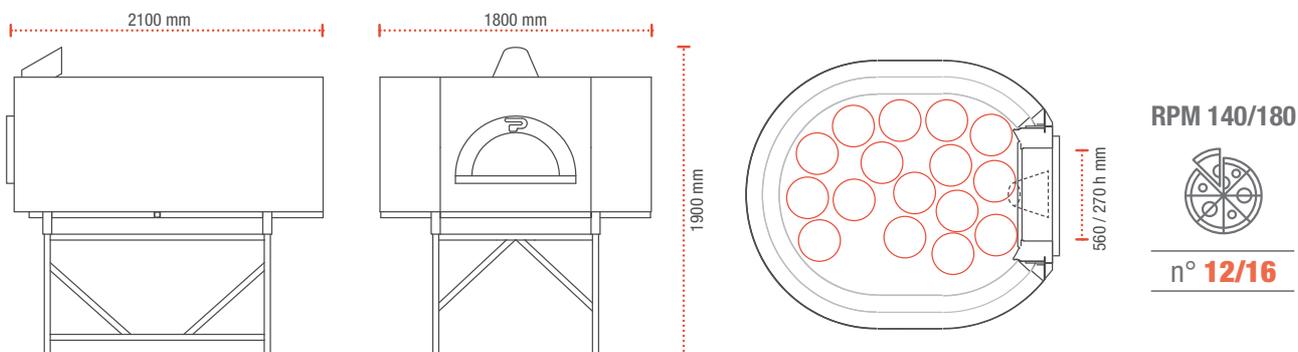
Tous les fours à bois Pavese traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimentés aussi par le gaz.



26

Dimensions Internes	cm	140x175
Poids	Kg.	1550
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 133 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales





Le four peut être revêtu de panneaux de cuivre pour harmoniser son esthétique avec l'aménagement du restaurant.

Il est également possible de coller des carreaux ou des mosaïques directement sur la couverture rouge, car elle reste à température ambiante même lors de l'opération du four.



Cuisson à bois

Série

TOURNANT **PavesiVoltaPiana**

La Série PVP maintient la caractéristique la couverture Rosso Corsa, qui distingue tout de suite les produits de Pavesi Forni de Modène. La principale différence entre un four à voûte en coupole et un four à voûte plate est l'amélioration de la compacité de la chambre de cuisson. La VOÛTE PLATE garantit un impact plus intense de la flamme sur le plan rotatif, et récupère immédiatement les calories cédées en cuisson.

28



FOUR TOURNANT PVP 130 ROUND

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre rotonde avec parois de béton réfractaire, bouche simple 62x24, passe de 100° C à 300° C en 45 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 20 cm de diamètre utile).

Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures. Un grand four extrêmement réactif.

Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous savons seulement qu'il va vous satisfaire totalement.

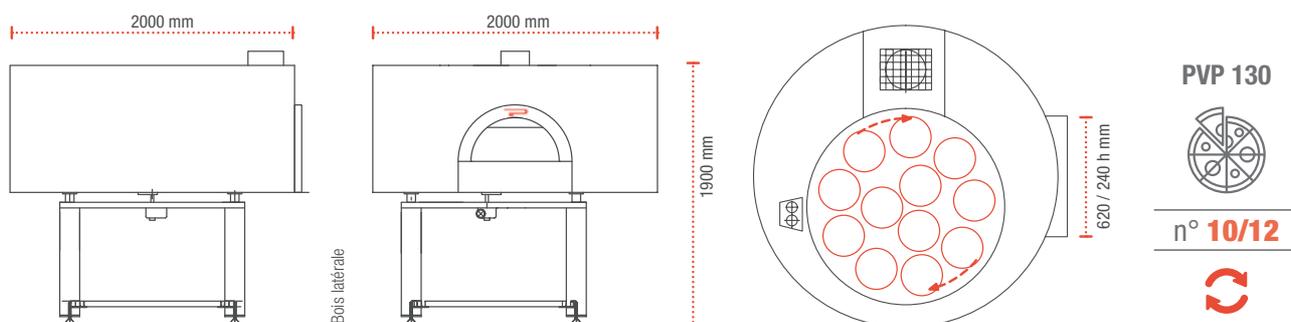
Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur a contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1500
Épaisseur des parois de béton	cm	7,5
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	37
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10/20
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Consommation	W	400
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé

29

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



FOUR TOURNANT PVP 150 ROUND

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.150 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 14/18 pizzas, idéal pour la production de pizzas au mètre, VOÛTE PLATE, chambre ronde avec parois de béton réfractaire, bouche simple 62x24, passe de 100° C à 300° C en 60 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 25 cm de diamètre utile).

Base et bouche en tôle façonnée et colorée à feu, appui en acier inoxydable; Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures.

Un grand four, très grand, mais extrêmement réactif.
Récupère immédiatement les calories cédées en cuisson.

Nous savons qu'il va vous satisfaire et vous souhaitons de tout cœur de réussir à en profiter à 100%.

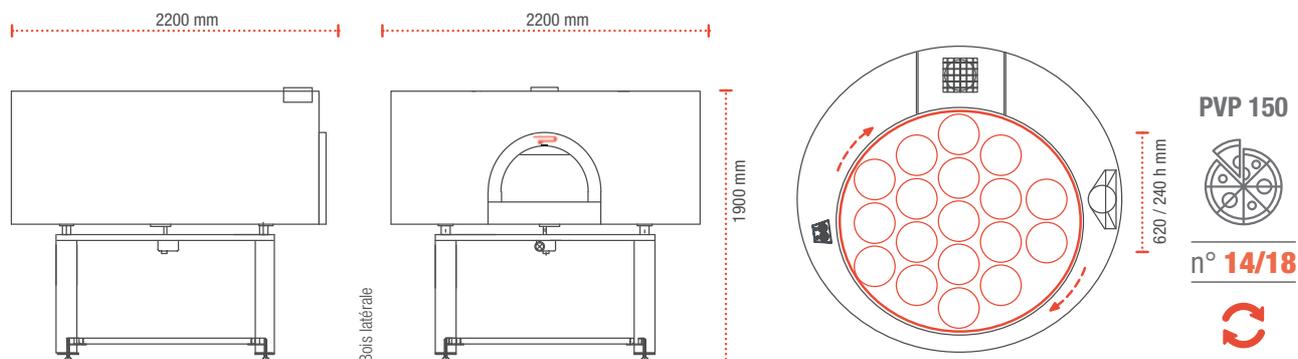
Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



30

Diamètre plan tournant	cm	150
Poids	Kg.	1750
Épaisseur des parois de béton	cm	8
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	37
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10/20
Cheminée Ø	cm	25
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 133 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Consommation	W	400
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales





JOY 90 - COURTESY OF ANTHONY NORTHERN IRELAND.

Les fours Pavesi répondent parfaitement aux besoins de ceux qui travaillent avec des véhicules itinérants afin de promouvoir la culture de la restauration mobile et le street-food.

RPM 120 COURTESY OF UNA TRUCK NORWAY.



Cuisson à bois

Série

TOURNANT TWISTER

Un four qui peut satisfaire pleinement les besoins de tous ceux qui ne veulent pas abandonner le plafond du dôme. Bouche simple, magasin de bois et tiroir de cendres gauche, ou droite, simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre. Extérieurement la température du four est la même que celle de l'environnement : le four peut donc être recouvert d'une paroi en plaques de plâtre ignifuge qui permet d'harmoniser son esthétique avec l'ameublement de la pièce, ou de le colorer à souhait.

32



FOUR TOURNANT *TWISTER*

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE BOMBÉE

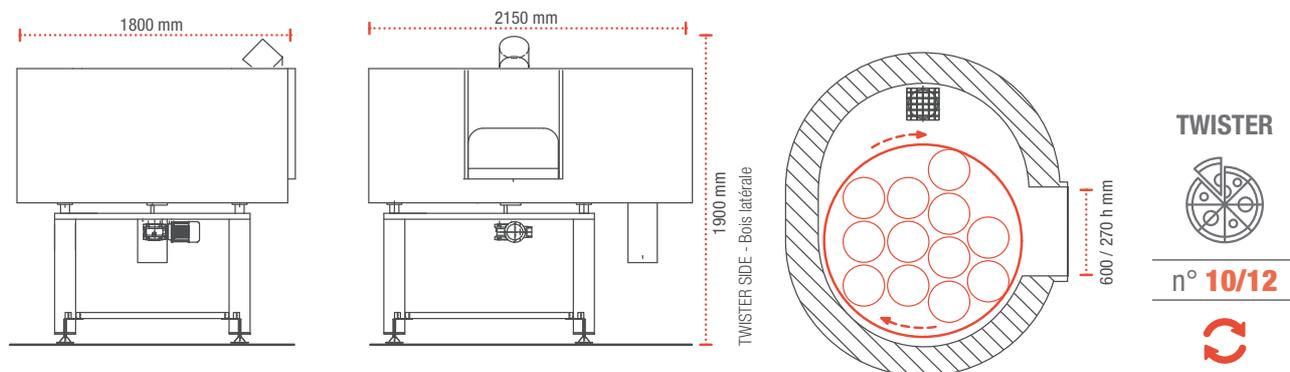
Plan de cuisson TOURNANT MONOBLOC auto dilatant, fonctionnement au bois, prédisposition pour brûleur de gaz, bouche simple, magasin de bois et tiroir de cendres gauche ou droite, distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas cuites consécutivement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

Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur a contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.

Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1600
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10/15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Consommation	W	400
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé



Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales





Cuisson à gaz

POURQUOI CHOISIR UN FOUR À GAZ PAVESI?

Il y a des cas où il est impossible ou bien inapproprié d'employer le four à bois (interdictions particulières, dimensions plus grandes du four, difficulté à trouver du bois, stockage du bois, etc.).

Et voilà, alors le four au gaz est recommandé, car il est facile à utiliser (grâce au contrôle électronique de la température), il assure un niveau plus élevé d'hygiène (pas de suie), et il entraîne une faible consommation d'énergie (dans certains cas le gaz est plus économique que le bois).



FACILE À UTILISER



MINIMUM D'ATTENTE

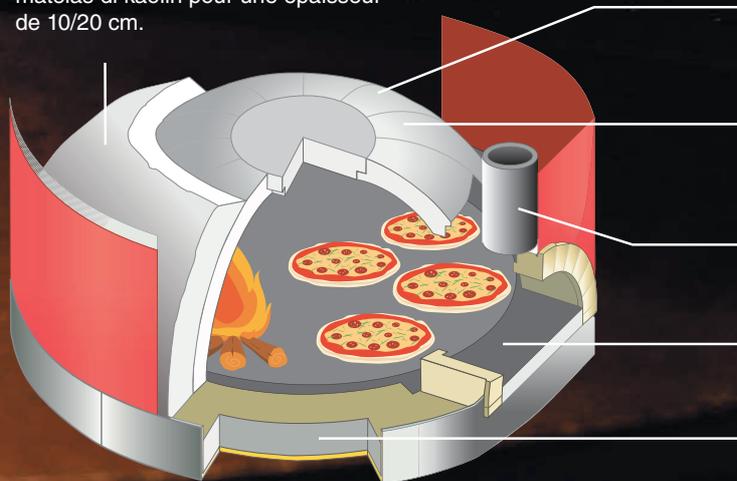


TEMPÉRATURE TOUJOURS CONSTANTE



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Isolation du voûte en bouteille et matelas di kaolin pour une épaisseur de 10/20 cm.



Masticage entre les segments de la voûte et entre le plan de cuisson et les segments, en ciment plastique réfractaire de haute résistance.

Les segments de dôme, de 8 à 10 cm d'épaisseur, et l'arc d'ouverture du four, sont fabriqués à partir du même matériau que celui utilisé pour le plan de cuisson.

Hotte calibrée en acier, avec finition de peinture résistant à la chaleur.

PLAN DE CUISSON MONOBLOC de l'épaisseur de 7 cm, obtenu avec du béton réfractaire vibré.

Isolation de base constituée d'une double couche de carreaux isolants P.V. 450 KG./MC

Régulation de température *et meilleure hygiène*

36

Drago est un brûleur atmosphérique multi-gaz conçu spécifiquement pour le four à bois Pavesi et produit par la société Avanzini Bruciatori s.r.l., une entreprise qui a fonctionné avec succès dans la production de brûleurs pour la boulangerie depuis 1960.

Dans ce brûleur atmosphérique, la combustion se produit, comme avec le bois, avec le tirage naturel de la cheminée, et la flamme créée par le système spécial de pré-mélange total de Drago est douce, bien diffusée et très brillante.

La combustion naturelle du Drago ne trouve pas de comparaison en termes de cuisson uniforme, développée dans toute la surface du four.



Corp brûleur

Drago **D2+** est silencieux et fonctionne toujours : il a deux flammes indépendantes facilement contrôlables de l'unité de commande externe, qui est installée dans la position plus confortable pour l'utilisateur.

La première flamme maintient la température du four, la seconde flamme sert à accélérer ou faire face aux pics de travail, pour obtenir l'économie maximale de exercer et éliminer les déchets de carburant.

Le brûleur à torche unique **D1M** fonctionne en flamme basse et haute, avec la possibilité de faire varier l'intensité de la flamme sur 6 niveaux de puissance différents : cela permet de faire face à l'évolution de la demande de chaleur tout au long de la journée de travail, simplifie au maximum la gestion du four. et permet d'importantes économies de carburant.

Bandeau de gestion électronique

Drago D2+ a un fonctionnement totalement automatique, facile à gérer via l'unité de commande **Drago Control**, et garantit une sécurité de fonctionnement maximale ainsi qu'une mise en service rapide du four.

Le panneau de commande Drago **Baby SIX** offre la possibilité de faire varier l'intensité de la flamme vive sur 6 niveaux de puissance différents via le panneau de boutons pratique équipé de 6 LED de référence.

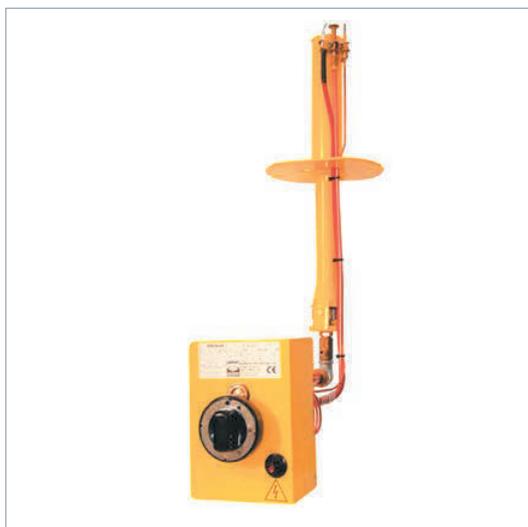
Drago P1

Le brûleur manuel Drago **P1** peut être installé à l'intérieur des fours de 70 à 90 cm de diamètre. Vous pouvez facilement ajuster la quantité minimale de chaleur pour maintenir la température du four, et aussi la quantité maximale de chaleur pour un redémarrage rapide du four. Il est disponible avec la forme verticale comme dans l'image, ou dans la version angulaire, pour minimiser l'espace sous la table de cuisson.

Dragon P1 peut être installé dans n'importe quel environnement, même à l'extérieur, car il ne nécessite pas d'une connexion électrique, n'est pas sensible à l'humidité et garantit toujours une sécurité maximale pour l'utilisateur, comme certifié avec les tests effectués par la marque IMQ

Bandeau de Commande PAVESI

Réglage de la vitesse par potentiomètre, inversion du sens de rotation, cycle de cuisson temporisé avec avertisseur acoustique et ralentissement automatique, relevé électronique de la températurepour qui veut avoir en permanence un contrôle absolu du four.



Cuisson à gaz

Série

TRADITIONNELLE & TOURNANT JOY

Le four Joy peut être caractérisé au gré du client pour obtenir un look unique et exclusif : la calotte pourra être peinte avec la peinture de votre choix ou recouverte d'enduit ou de mosaïques.
Demandez-nous comment faire, ou choisissez parmi les options que nous avons spécialement sélectionnées pour vous!

38



FOUR TRADITIONELL JOY PLAN DE CUISSON MONOBLOC

60

Né de la nécessité de fournir un four professionnel compact, le four JOY 60 ouvre de nouvelles frontières pour les professionnels de la pizza mais également pour les particuliers. Facile à positionner grâce à son support équipé de roulettes, en complément dans une pizzeria pour la production de pizzas sans gluten ou chez vous dans un petit jardin, ou derrière un bar, le four JOY 60 est parfait pour tous ceux qui souhaitent consacrer à leur activité de restauration une zone dédiée à la pizza.

Le four Joy 60 convient également pour se régaler d'une bonne pizza cuite dans un four professionnelle à la maison. Le four Joy 60 est fourni avec un brûleur manuel d'une torche Drago P1.

FOUR TOURNANT JOY PLAN DE CUISSON TOURNANT

60TW

Avec sa plaque de cuisson rotative de 62 cm de diamètre, le four a un encombrement réduit (80 cm).

Les matériaux hautement performants, utilisés pour la conception du four professionnel JOY TW 60, associés à un brûleur à gaz torche incorporé, permettent d'atteindre des températures supérieures à 400° C.

Ce qui permet également de cuire pain, viandes, poissons, plats cuisinés, gratins, lasagnes etc...

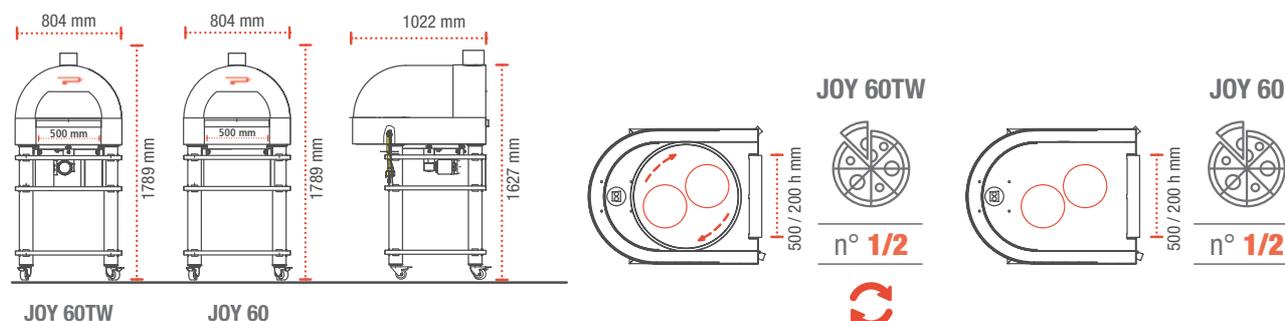
Créatif et unique, le four rotatif JOY TW 60 permet au pizzaiolo de se consacrer exclusivement à la préparation des pizzas : les pizzas enfournées n'ont pas besoin d'être contrôlées ni d'être tournées dans le four, cela vous permet d'obtenir une cuisson parfaite. Le four Joy 60TW est fourni avec un brûleur manuel d'une torche Drago P1.

JOY60 - JOY60TW		
Dimensions Internes	cm	91x65 - diamètre 62
Poids	Kg.	250
Épaisseur de la Coupole		en acier
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	32
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	121
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	12
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 110 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago P1
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 15
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	Kg. 4
Alimentation Électrique		-
Consommation Brûleur		-



39

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



FOUR TRADITIONELL JOY PLAN DE CUISSON MONOBLOC

90

Plan de cuisson monobloc autodilatant, il est recommandé pour les locaux d'un maximum de 20 places ou à qui désire simplement offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace. Idéal pour la cuisson de la pizza avec l'aide d'un four professionnel à la maison ou dans votre jardin.

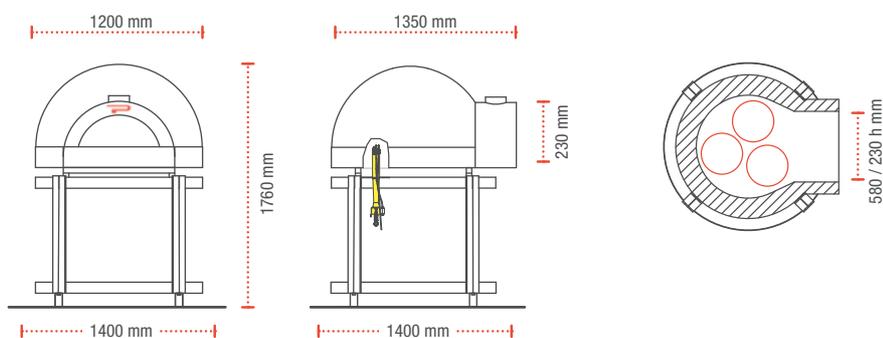
Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design. Le four Joy 90 est fourni avec un brûleur manuel d'une torche Drago P1.



Dimensions Internes	cm	86x81
Poids	Kg.	300
Épaisseur de la Coupole	cm	8
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	40
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	116
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	14,5/15
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 120 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago P1
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 10
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	Kg. 4
Alimentation Électrique		-
Consommation Brûleur		-

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

40



JOY 90



n° 2/3

FOUR TRADITIONELL JOY 120 PLAN DE CUISSON MONOBLOC

Petit avec une capacité de 5/6 pizzas environ, au bois. Plan de cuisson MONOBLOC autodilatant, il est conseillé pour les locaux d'un maximum de 40/50 places ou à qui désire offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Le plan de cuisson des fours Pavési se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tout les fours à gaz Pavési, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.

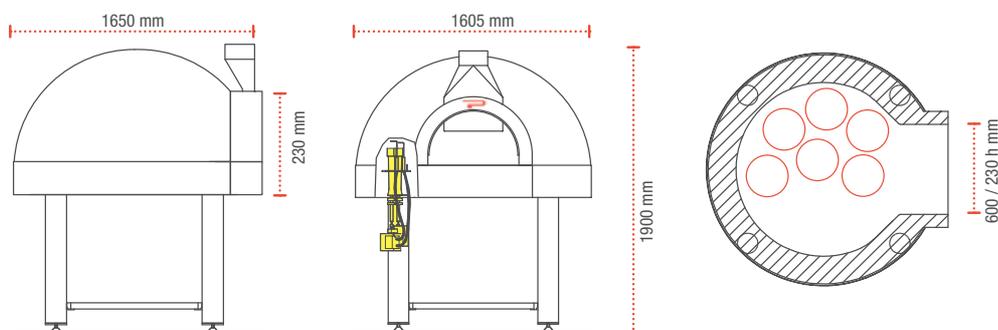
Dimensions Internes	cm	120x115
Poids	Kg.	860
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 124 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Brûleur	W	100



Revêtement en mosaïque palladienne en marbre italien sur demande.
Menuiserie en métal noir brillant sur demande.

41

Parce que Pavési four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



JOY 120



n° 5/6

FOUR TRADITIONELL JOY PLAN DE CUISSON MONOBLOC

140

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 7 à 9 pizzas.
Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure avec plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant. Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

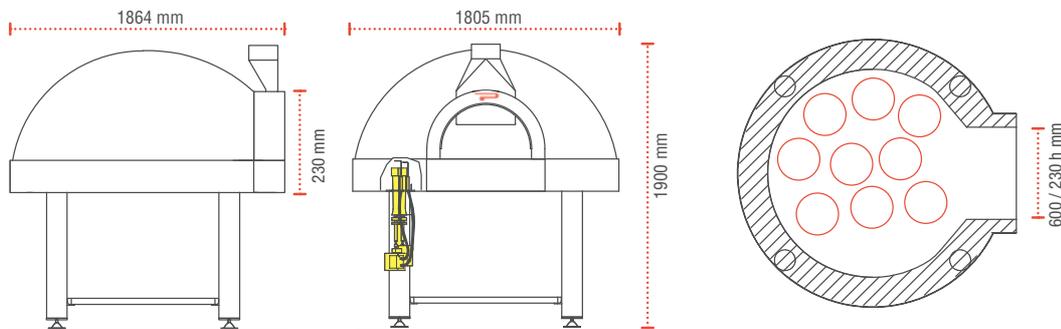
Tout les fours à gaz Pavese, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.



Dimensions Internes	cm	140x135
Poids	Kg.	1320
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Brûleur	W	100

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales

42



JOY 140



n° 7/9

FOUR TRADITIONELL JOY PLAN DE CUISSON MONOBLOC

140/160

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant avec capacité maximum de 10 à 12 pizzas.

Capacité de production de plus de 120 pizzas / heure

Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

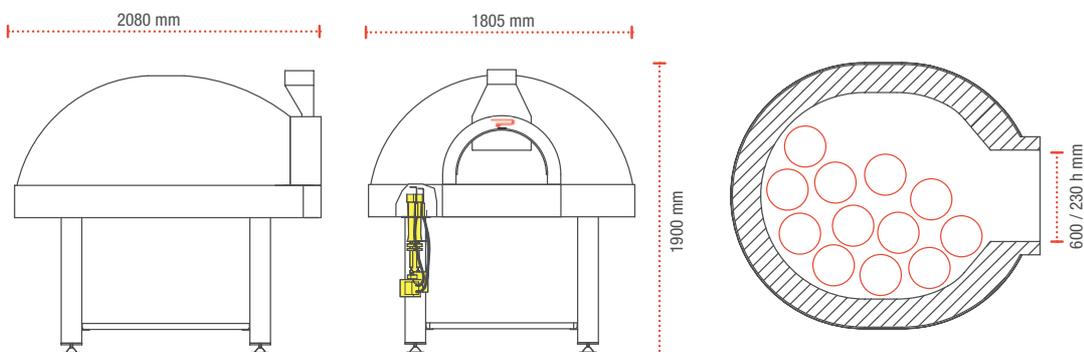
Tout les fours à gaz Pavese, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.

Dimensions Internes	cm	140x155
Poids	Kg.	1600
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz	280°C - 128 m³/Hr	
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Brûleur	W	100



43

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normaux



JOY 140/160



n° 10/12



44

*Oubliez les sols chauffés par des doubles brûleurs ou des résistances auxiliaires qui pèsent sur les factures!
Le matériau réfractaire Pavese maintient la température où vous en avez besoin, quand vous en avez besoin.*



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

FOUR TOURNANT JOY 90 TW GAS FRONT

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT – VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.90 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 2/3 pizzas, prend un minimum de place. Conçu pour une consistance maximale, le Plan de cuisson tournant prépare parfaitement les pizzas et autres plats sans déplacer les aliments dans le four. Obtenez les saveurs complexes possibles uniquement avec un four traditionnel, avec la commodité du gaz

Exclusivement alimenté au gaz, il est extrêmement simple à utiliser; nettoyage maximum, consommations toujours limitées, dimensions minimums et cuisson idéale font du Joy 90 TW Gas Front l'assistant en plus dont tous les professionnels rêvent.

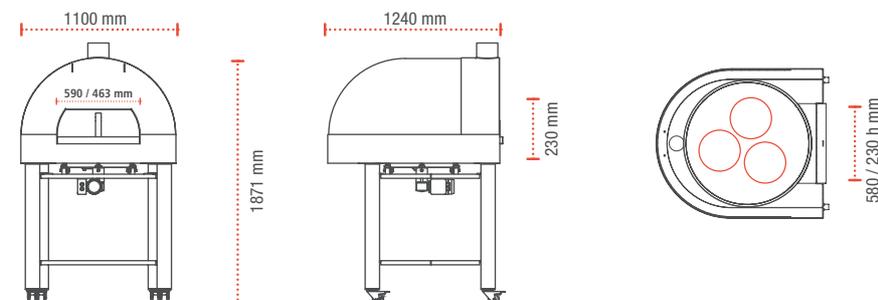
Le four rotatif Joy 90 TW est né avec un brûleur électronique d'une torche, à flamme haute et basse, réglable dans six positions différentes.

Diamètre plan tournant	cm	90
Poids	Kg.	390
Épaisseur de la Coupole	cm	en acier + réfractaire
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	32
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	15
Cheminée Ø	cm	15
Température de fumée à la sortie - volume des gaz	280°C - 115 m³/Hr	
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur Drago Baby SIX	
Potentiel Thermique	Kw	min. 7 - max. 24
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 6.020 - max. 20.640
Pression Gaz	mbar	min. 15 - max. 25
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,73 - max. 2,54
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	190



45

Parce que les fours Pavesi sont fabriqués et assemblés à la main, de légères variations dans les mesures du produit final sont normales.



JOY 90 TW
GAS FRONT



n° 2/3

FOUR TOURNANT JOY 110 TW GAS

PLAN DE CUISSON MONOBLOC

TOURNANT – VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavesei MONOBLOC TOURNANT, capacité 6/8 pizzas.

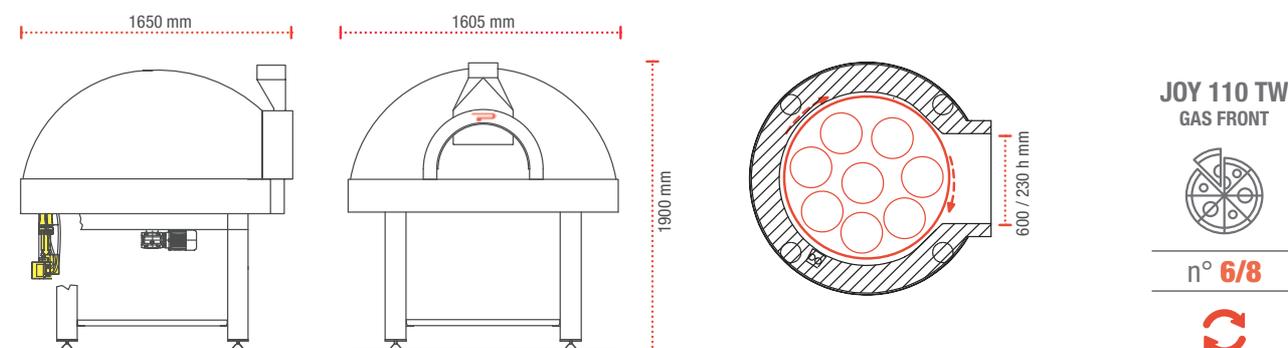
Un four petit extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront. Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre. Tout les fours à gaz tournant, sont produits avec brûleur au gaz à gestion électronique.



Revêtement en mosaïque palladienne en marbre italien sur demande.
Menuiserie en métal noir brillant sur demande.

Diamètre plan tournant	cm	110
Poids	Kg.	1420
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz	280°C - 124 m³/Hr	
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500

Parce que les fours Pavesei sont fabriqués et assemblés à la main, de légères variations dans les mesures du produit final sont normales.



JOY 110 TW
GAS FRONT



n° 6/8



FOUR TOURNANT JOY 130 TW GAS

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT – VOÛTE BOMBÉE

Espace minimum et rendement maximum pour le four Joy 130 TW Gas Front: plan de cuisson diamètre cm.130 Pavési MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas, prend un minimum de place. Tout le monde peut travailler avec ce four en se consacrant essentiellement à la préparation des pizzas.

Exclusivement alimenté au gaz, il est extrêmement simple à utiliser ; nettoyage maximum, consommations toujours limitées, dimensions minimums et cuisson idéale font du Joy 130 TW Gas Front l'assistant en plus dont tous les professionnels rêvent.

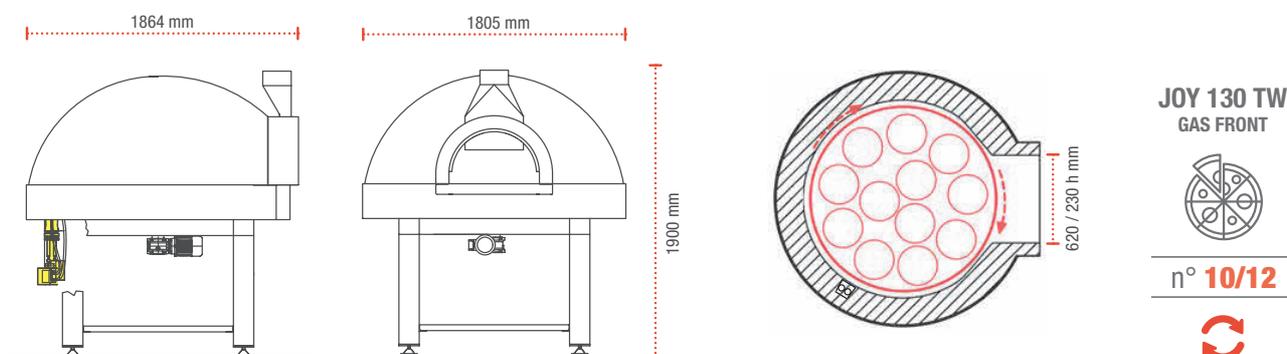
Tout les fours à gaz Pavési tournant, sont produits avec brûleur au gaz à gestion électronique.



47

Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1270
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10/15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	12
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz	280°C - 128 m ³ /Hr	
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm ³ /h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500

Parce que les fours Pavési sont fabriqués et assemblés à la main, de légères variations dans les mesures du produit final sont normales.



Cuisson à gaz

Série

TRADITIONNELLE **RPM**

La température du four à l'extérieur est égale à la température ambiante: donc le four pourra être recouverte d'enduit ou de mosaïques.

En suivant les règles en vigueur dans le pays d'utilisation, le four à gaz peut être installé sous le hotte de cuisine, comme dans la référence ci-dessous, Pizza Pilgrim Restaurant, Londres, Royaume-Uni.

48



COURTESY OF PIZZAPILGRIMS, UK

FOUR TRADITIONELL RPM 120

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Petit avec une capacité de 5/6 pizzas environ.

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant, il est conseillé pour les locaux d'un maximum de 40/50 places ou à qui désire offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

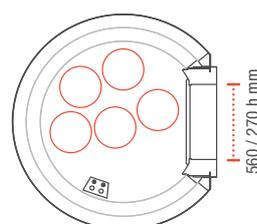
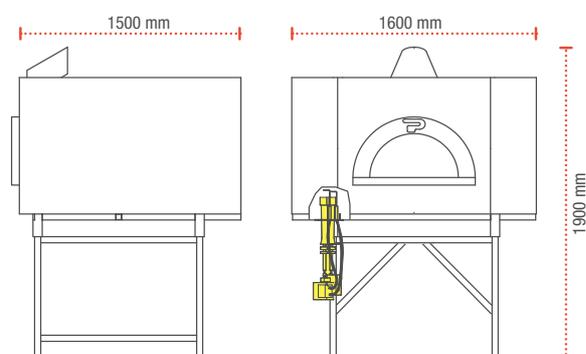
Tout les fours à gaz Pavese, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.



49

Dimensions Internes	cm	120x115
Poids	Kg.	1100
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 124 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Brûleur	W	100

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



RPM 120



n° 5/6

FOUR TRADITIONELL RPM 140

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Les premiers. Les plus connus.

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 7 à 9 pizzas, plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant.

Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure.

Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

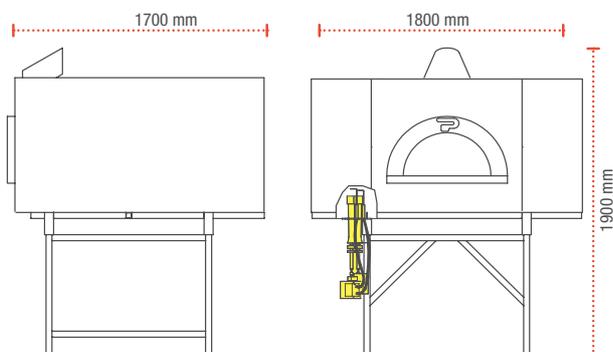
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tout les fours à gaz Pavese, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.



Dimensions Internes	cm	140x135
Poids	Kg.	1250
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Brûleur	W	100

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normaux



RPM 140



n° 7/9

FOUR TRADITIONELL RPM 140/160

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Notre four le plus vendu, capacité jusqu'à 12 pizzas.
Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant.
Consommations identiques au Mod. 140, mais productivité supérieure (on dépasse facilement 120 pizzas / heure). Idéal pour les grands locaux ou les pizzerias avec un service concentré sur quelques heures. Idéal pour les pizzas géantes de diamètre au-dessus des 40 cm.

Le plan de cuisson des fours Pavési se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

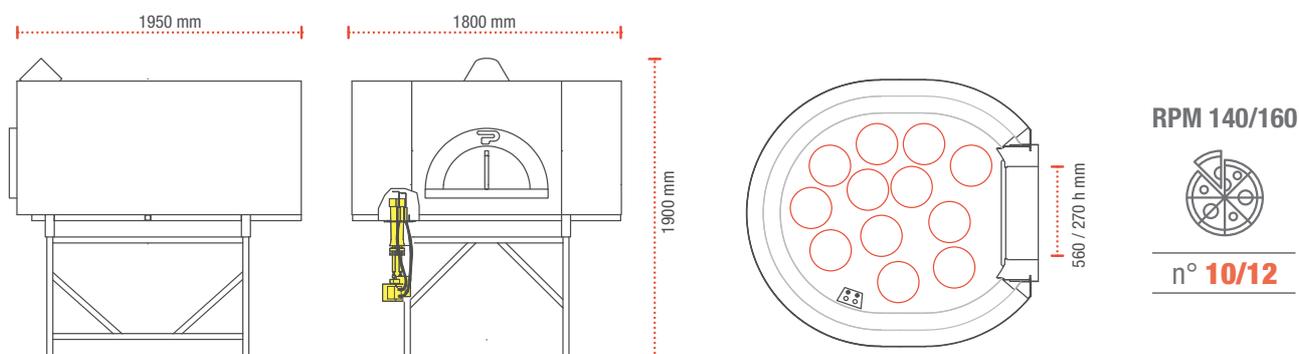
Tout les fours à gaz Pavési, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.

Dimensions Internes	cm	140x155
Poids	Kg.	1400
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Brûleur	W	100



51

Parce que Pavési four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



FOUR TRADITIONELL RPM 140/180

PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Le four le plus grand de notre production standard.
Plan de cuisson MONOBLOC autodilatant.

Capacité jusqu'à 17 pizzas avec une productivité impressionnante (on peut arriver à pas moins de 150/160 pizzas / heure). Idéal pour la production de pizzas au mètre. En comparaison avec d'autres fours de dimensions similaires de plan de cuisson, maintient des dimensions et des consommations très réduites.

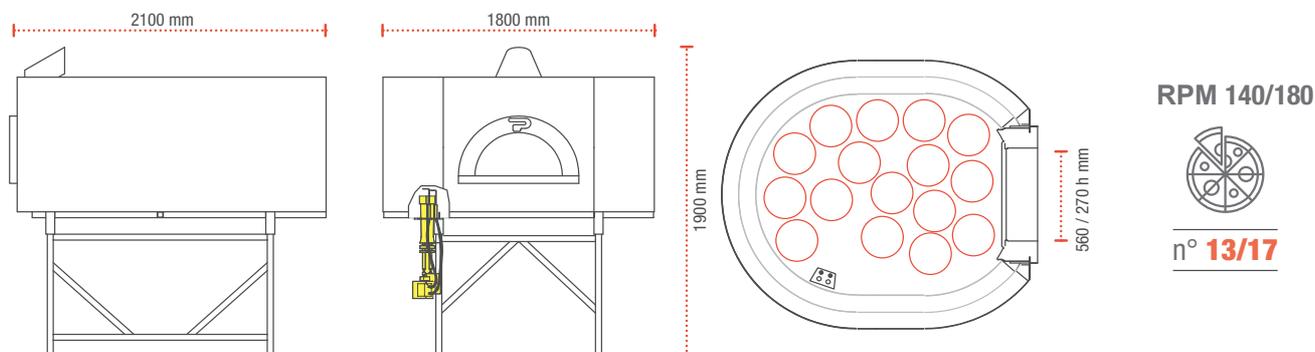
Le plan de cuisson des fours Pavesi se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids jusqu'à 250 kg.

Tout les fours à gaz Pavesi, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.



Dimensions Internes	cm	140x175
Poids	Kg.	1550
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 133 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Brûleur	W	100

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales





Pavesi a conçu le premier kit d'installation de montage les plus rapide au monde.

Chaque Pavesi Kit Oven peut être installé en passant par une porte standard, permettant une installation rapide et facile sans restrictions d'accès.

53



Cuisson à gaz

Série

TOURNANT PavesiVoltaPiana

La Série PVP est née pour répondre à la nécessité de combiner des normes de production de haute qualité et l'utilisation dans des espaces limités.

Les fours à gaz PVP, conservant les caractéristiques constructives et les normes techniques de tous les modèles rotatifs Pavesi, sont particulièrement adaptés à ceux qui ont des besoins en espace limité, qui ne veulent pas abandonner une productivité élevée.

Extérieurement la température du four est la même que celle de l'environnement : le four peut donc être recouvert d'une paroi en plaques de plâtre ignifuge qui permet d'harmoniser son esthétique avec l'ameublement de la pièce, ou de le colorer à souhait.

54



COURTESY OF PIZZA STORE DISTRIBUTION, FR

FOUR TOURNANT PVP 110

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 6/8 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre carrée avec parois de béton réfractaire, Bouche simple 56x27, passe de 100° C. à 300° C. en 40 minutes (données relevées avec brûleur gaz méthane 34 KW/h et carneau isolé 20 cm. de diamètre utile).

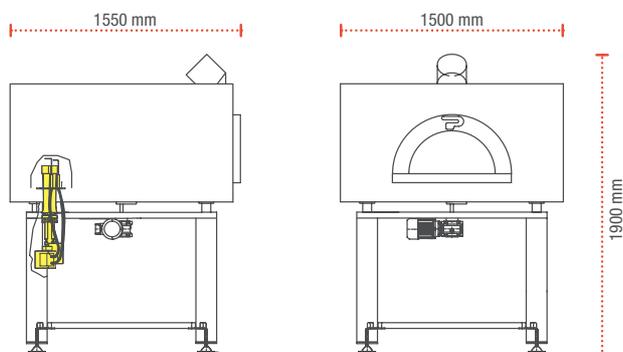
Un four petit extrêmement réactif.
Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson.
Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail.
Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.
Tout les fours à gaz Pavesi tournant, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.

Diamètre plan tournant	cm	110
Poids	Kg.	1300
Épaisseur de la Coupole	cm	7,5
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	32
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10/15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz	280°C -	124 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500



55

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



PVP 110



n° 6/8



FOUR TOURNANT PVP 130

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre carrée avec parois de béton réfractaire, Bouche simple 56x27, passe de 100° C. à 300° C. en 50 minutes (données relevées avec brûleur gaz méthane de 34 KW/h carneau isolé 20 cm. de diamètre utile).

Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures.

Un grand four extrêmement réactif.

Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson.

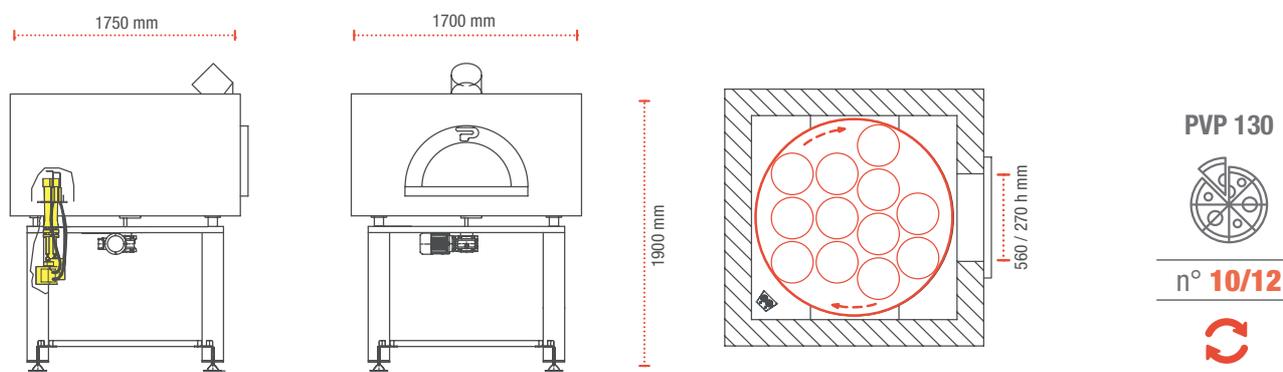
Nous savons seulement qu'il va vous satisfaire totalement.

Tout les fours à gaz Pavesi tournant, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.



Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1350
Épaisseur de la Coupole	cm	7,5
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	32
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10/15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500

Parce que Pavesi four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



FOUR TOURNANT PVP 150

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.150 Pavese MONOBLOC TOURNANT, capacité 14/18 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre carrée avec parois de béton réfractaire, Bouche simple 56x27, passe de 100° C à 300° C. en 60 minutes environ (données relevées avec brûleur gaz méthane 34 KW/h et carneau isolé 20 cm de diamètre utile).

Un four qui peut satisfaire totalement les exigences des établissements qui doivent travailler de nombreuses heures, ou dont la pizza au mètre est la production principale. Un grand four, très grand, mais extrêmement réactif. Récupère immédiatement les calories cédées en cuisson. Nous savons qu'il va vous satisfaire, et vous souhaitons de tout cœur de réussir à en profiter à 100%.

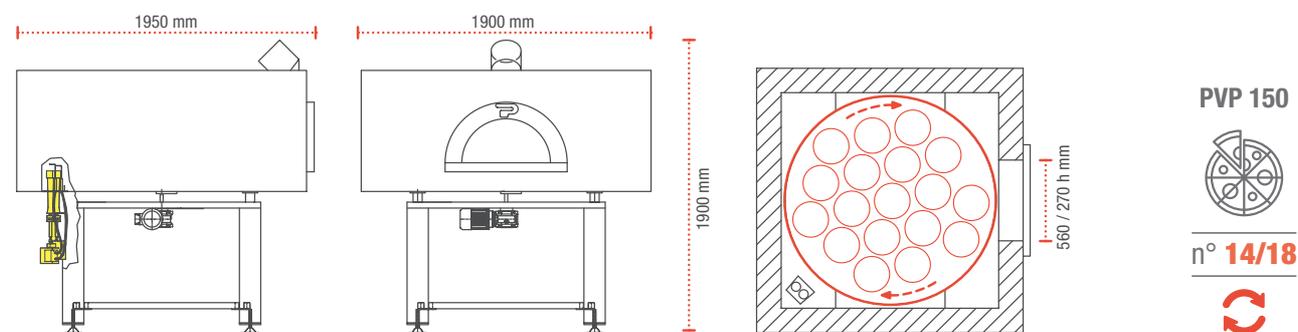
Tout les fours à gaz Pavese tournant, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.

Diamètre plan tournant	cm	150
Poids	Kg.	1400
Épaisseur de la Coupole	cm	7,5
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	32
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10/15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 133 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500



57

Parce que Pavese four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



Cuisson à gaz

Série

TOURNANT **TWISTER**

Le premier four rotatif produit par Pavesi est encore un best-seller. Idéal pour les grands locaux ou les pizzerías avec travail concentré en quelques heures, avec l'exigence de maintenir la tradition de la cuisson au bois et la volonté de donner à sa clientèle un produit toujours parfait, en économisant temps et fatigue. Extérieurement la température du four est la même que celle de l'environnement : le four peut donc être recouvert d'une paroi en plaques de plâtre ignifuge qui permet d'harmoniser son esthétique avec l'ameublement de la pièce, ou de le colorer à souhait.

58



FOUR TOURNANT *TWISTER GAS*

PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson TOURNANT MONOBLOC autodilatant cm 130, fonctionnement au gaz centre derrière, bouche simple cm 56x27, distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas cuites consécutivement (données relevées en pizzeria).

Finalement quiconque pourra travailler devant le four, en se consacrant essentiellement à la préparation des pizzas. Utilisation simple, nettoyage maximum, consommations toujours limitées, dimensions minimums et cuisson idéale font de TWISTER AU GAZ l'assistant en plus dont tous les professionnels rêvent.

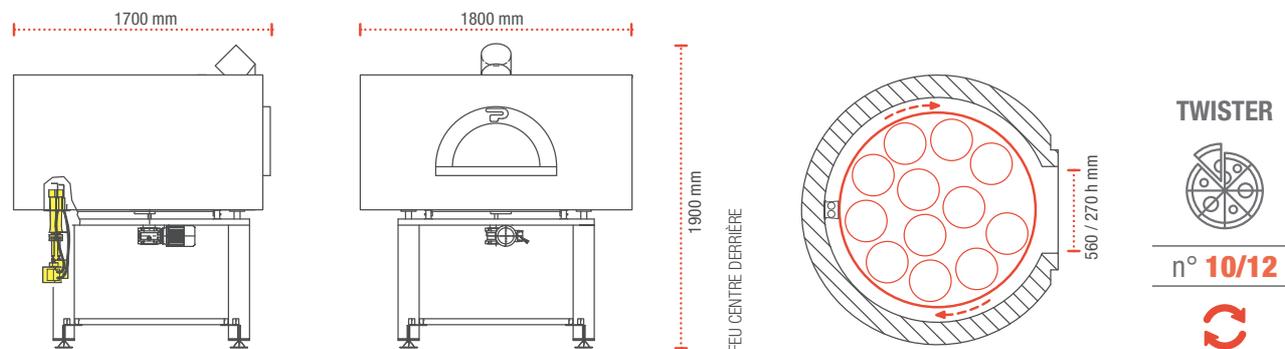
Tout les fours à gaz Pavési tournant, naissent avec brûleur au gaz à gestion électronique.

Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1500
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	115/125 Réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	10/15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20
Température de fumée à la sortie - volume des gaz		280°C - 128 m³/Hr
Pression Statique	Pa	12
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz Naturel	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Débit Gaz Naturel	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	8
Alimentation Électrique	V	230 Monophasé
Consommation Totale Moteur + Brûleur	W	500



59

Parce que Pavési four est fait et assemblé à la main, légères variations dans les mesures du produit final sont normales



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

