

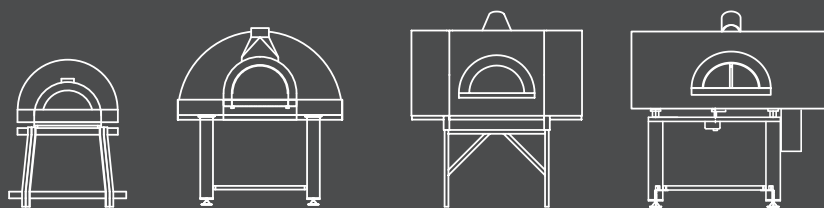
**PAVESI**  
FORNI PROFESSIONALI

FR



FOURS PIZZA

*Version bois & gaz*



Made in Italy







---

● **Société – Histoire** 04

---

● **Fours à Bois** 10

**Traditionnels Joy** 12  
**Rotatifs Joy TW**

**Traditionnels RPM** 22

**Rotatifs PVP** 28

**Rotatifs Twister** 32

---

● **Fours à Gaz** 34

**Traditionnels Joy** 38

**Traditionnels RPM** 44

**Rotatifs PVP** 50

**Rotatifs Twister** 54

---



## Ce que nous faisons,

*c'est ce que nous sommes*

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.





*À chacun le sien...*

#### **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 réglerà 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



60

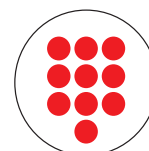
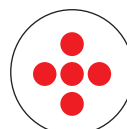
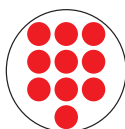
90

110

120

130

## CUISSON À BOIS



JOY 90 - 2/3 pizze

PVP 110 - 8/10 pizze

RPM 120 - 4/5 pizze

PVP 130 - 10/12 pizze

JOY 110TW - 8/10 pizze

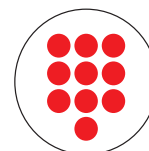
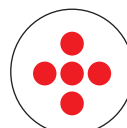
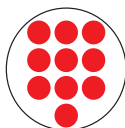
JOY 120 - 4/5 pizze

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

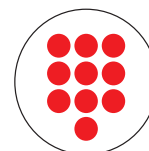
PVP 110 - 8/10 pizze

RPM 120 - 4/5 pizze

PVP 130 - 10/12 pizze

JOY 60 - 1/2 pizze

JOY 120 - 4/5 pizze

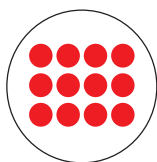


TWISTER - 10/12 pizze



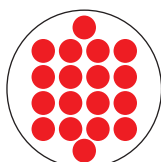


140



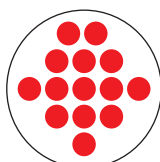
RPM 140 - 8/12 pizze  
JOY 140 - 8/12 pizze

150



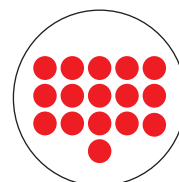
PVP 150 - 14/18 pizze

140  
160

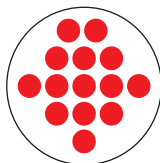


RPM 140/160 - 10/14 pizze

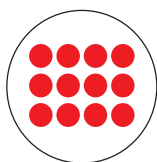
140  
180



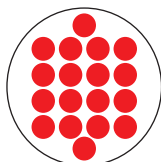
RPM 140/180 - 12/16 pizze



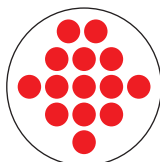
JOY 140/160 - 10/14 pizze



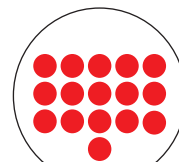
RPM 140 - 8/12 pizze  
JOY 140 - 8/12 pizze



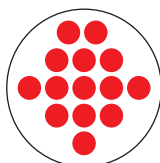
PVP 150 - 14/18 pizze



RPM 140/160 - 10/14 pizze



RPM 140/180 - 12/16 pizze



JOY 140/160 - 10/14 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, reste lisse et homogène pendant toute la durée de la vie du four.



**FACILE À UTILISER**



**MINIMUM D'ATTENTE**

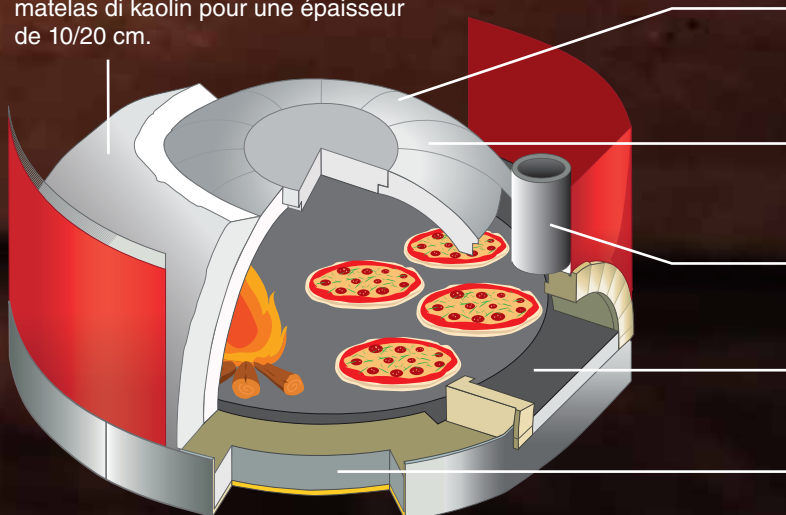


**TEMPÉRATURE TOUJOURS CONSTANTE**



**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.



# FOUR TRADITIONELL JOY <sup>90</sup>

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Plan de cuisson monobloc auto dilatant avec une capacité de 2/3 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.

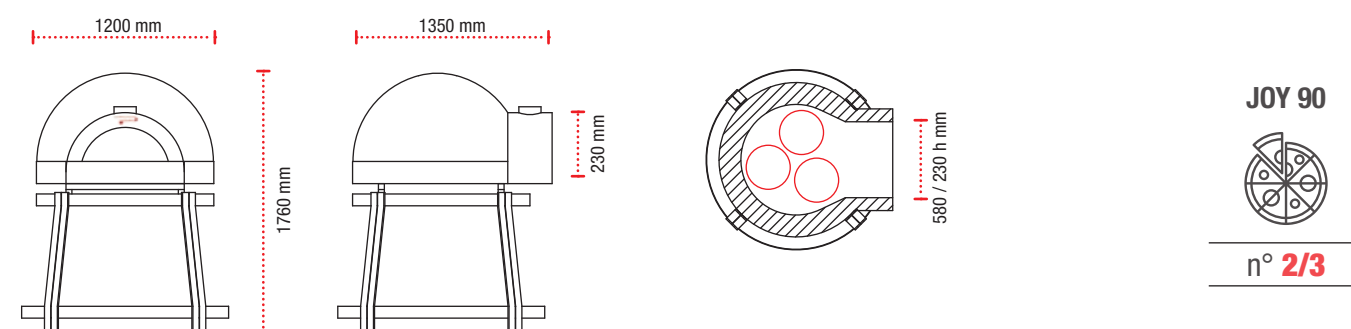
Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce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

Grâce à l'installation du brûleur manuel Drago Avanzini P1, le four Joy 90 Pavesi 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	16

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



## 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.

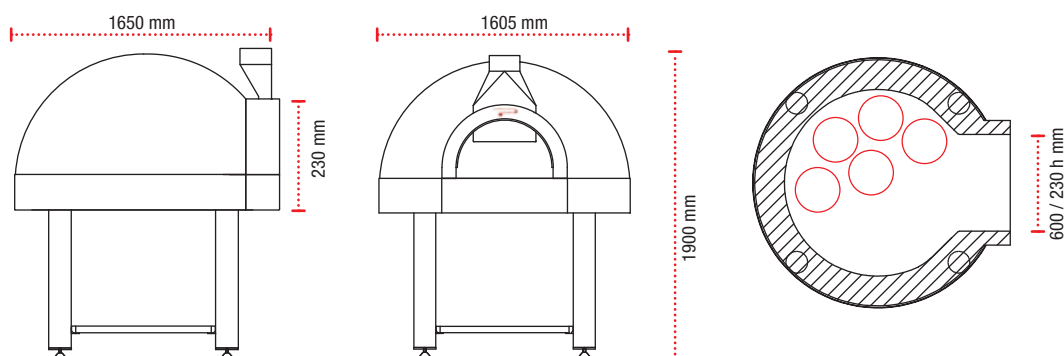
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

Tous les fours à bois Pavese traditionnels 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.



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

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



JOY 120



n° 4/5



# FOUR TRADITIONELL JOY 140

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 8 à 12 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.

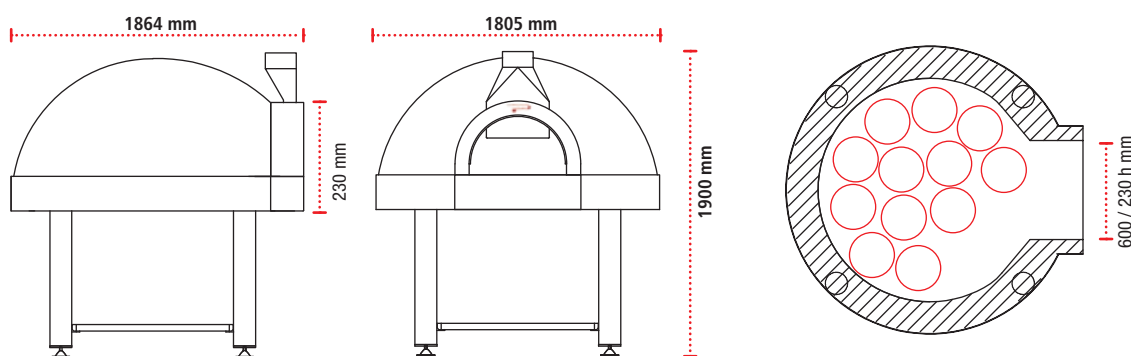
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

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

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



JOY 140



n° 8/12

# FOUR TRADITIONELL JOY 140/160

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant avec capacité maximum de 10 à 14 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 Pavési se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

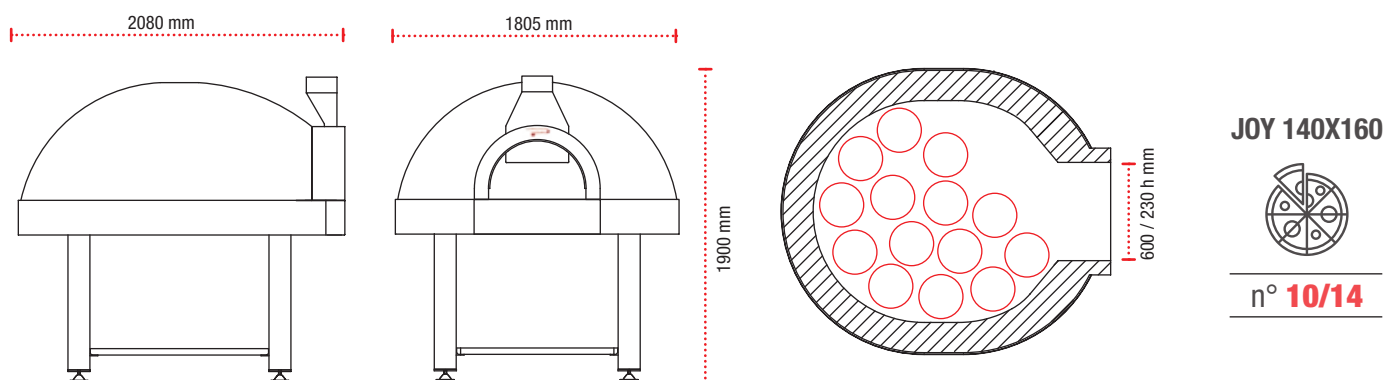
Tous les fours à bois Pavési traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris une protection inox spéciale contre la suie du bois, puis peuvent être alimenté aussi par le gaz.



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

Parce que Pavési 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 Pavesei MONOBLOC TOURNANT, capacité 8/10 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.

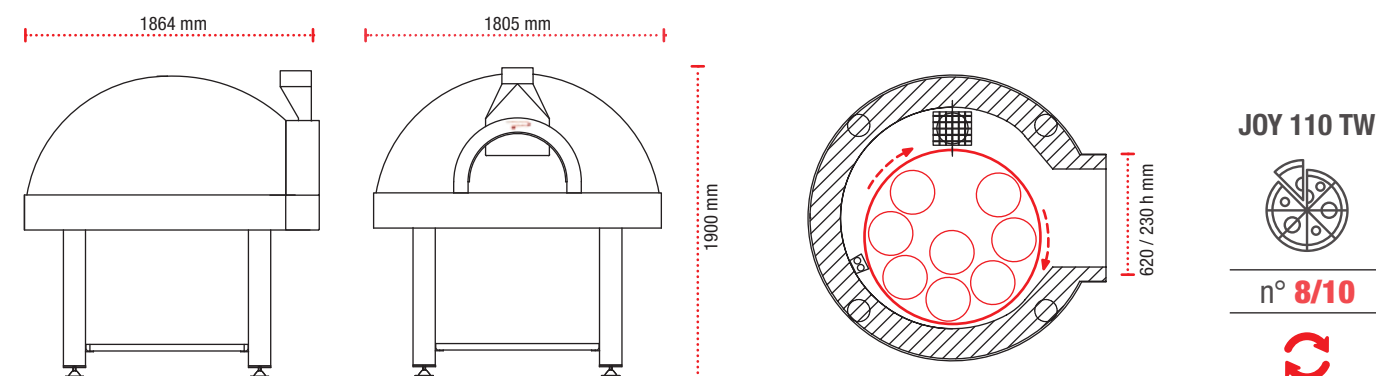
Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser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

Tous les fours à bois Pavesei 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

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





# FOUR TOURNANT JOY 130 TW

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE BOMBÉE

Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavesei 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.

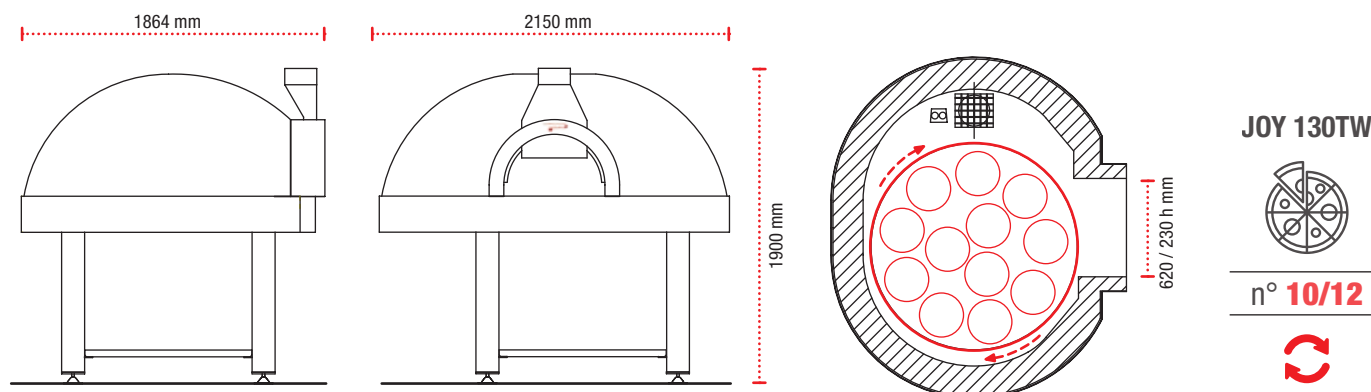
Simple à utiliser, vitesse de rotation réglable selon vos besoins, avec sa sole toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson, le four rotatif est recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser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

Tous les fours à bois Pavesei 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	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

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







COURTESY OF FORNITALIA PIZZA OVENS, 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.

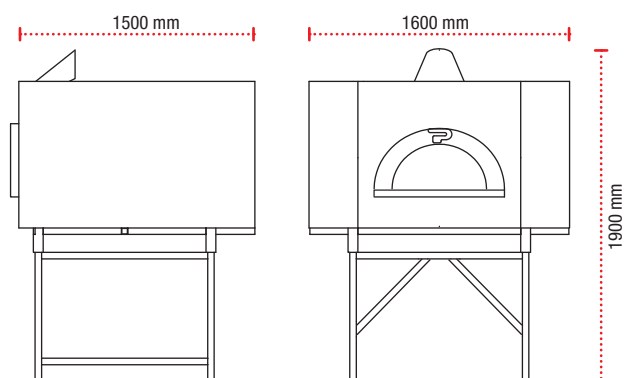
Le plan de cuisson des fours Pavési se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

Tous les fours à bois Pavési 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

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



RPM 120



n° 4/5



# FOUR TRADITIONELL RPM 140

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Les premiers. Les plus connus.

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 8 à 12 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.

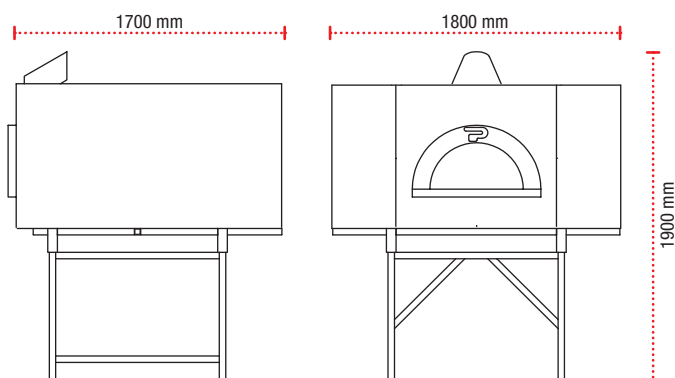
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

Tous les fours à bois Pavese traditionnels 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.



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

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



RPM 140



n° 8/12

# FOUR TRADITIONELL RPM 140/160

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Notre four le plus vendu, capacité jusqu'à 14 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.

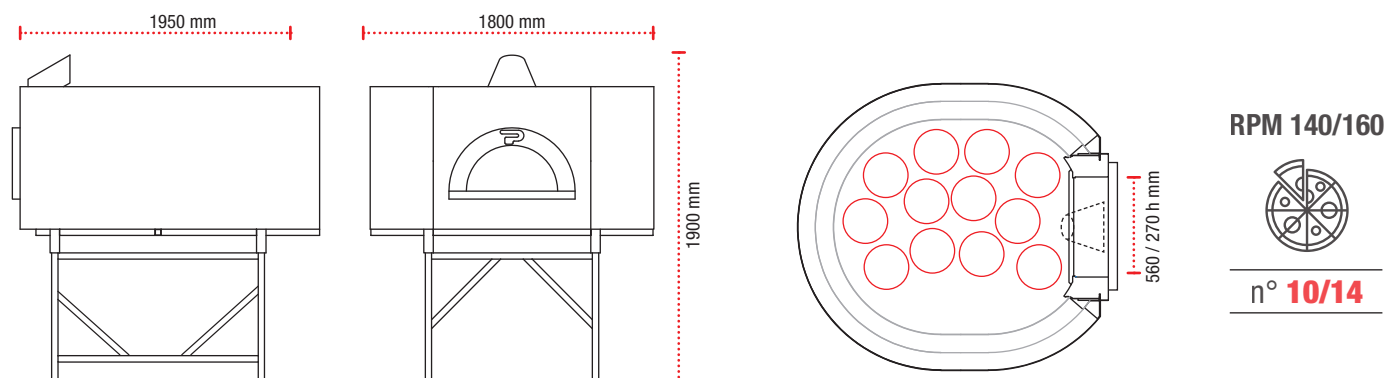
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

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

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



# 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.

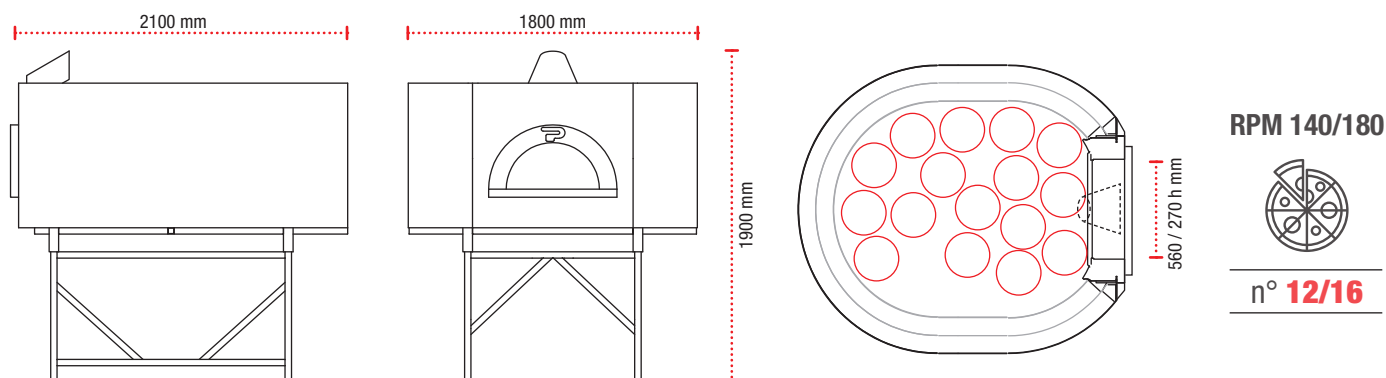
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

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.

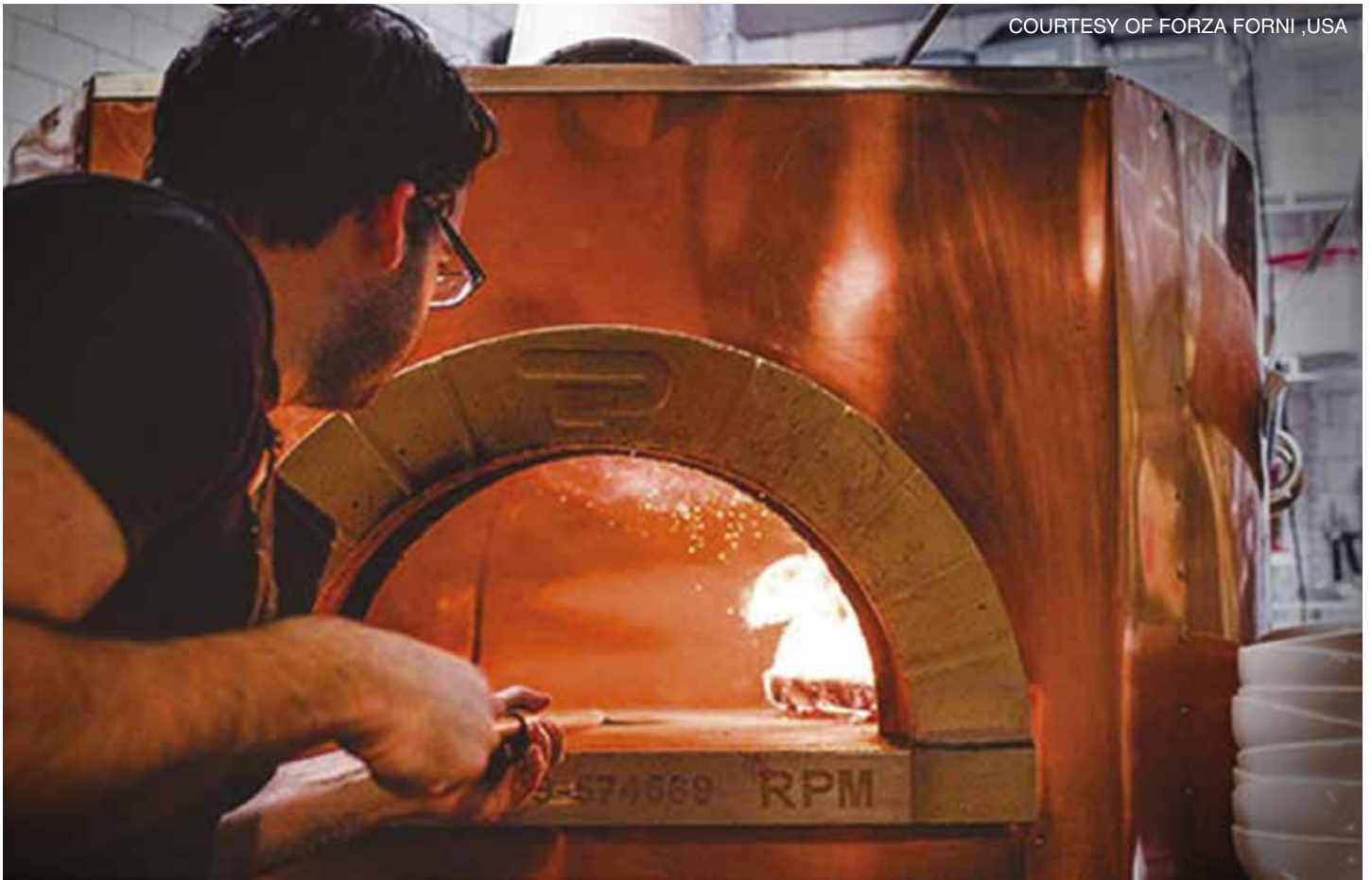


Dimensions Internes	cm	140x175
Poids	Kg.	1550
Épaisseur de la Coupole	cm	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	cm	42
Hauteur de la table de cuisson du sol	cm	122
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	cm	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20

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 **Pavesi Volta Piana**

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.





# FOUR TOURNANT PVP 110

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavési MONOBLOC TOURNANT, capacité 8/10 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre rectangulaire 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).

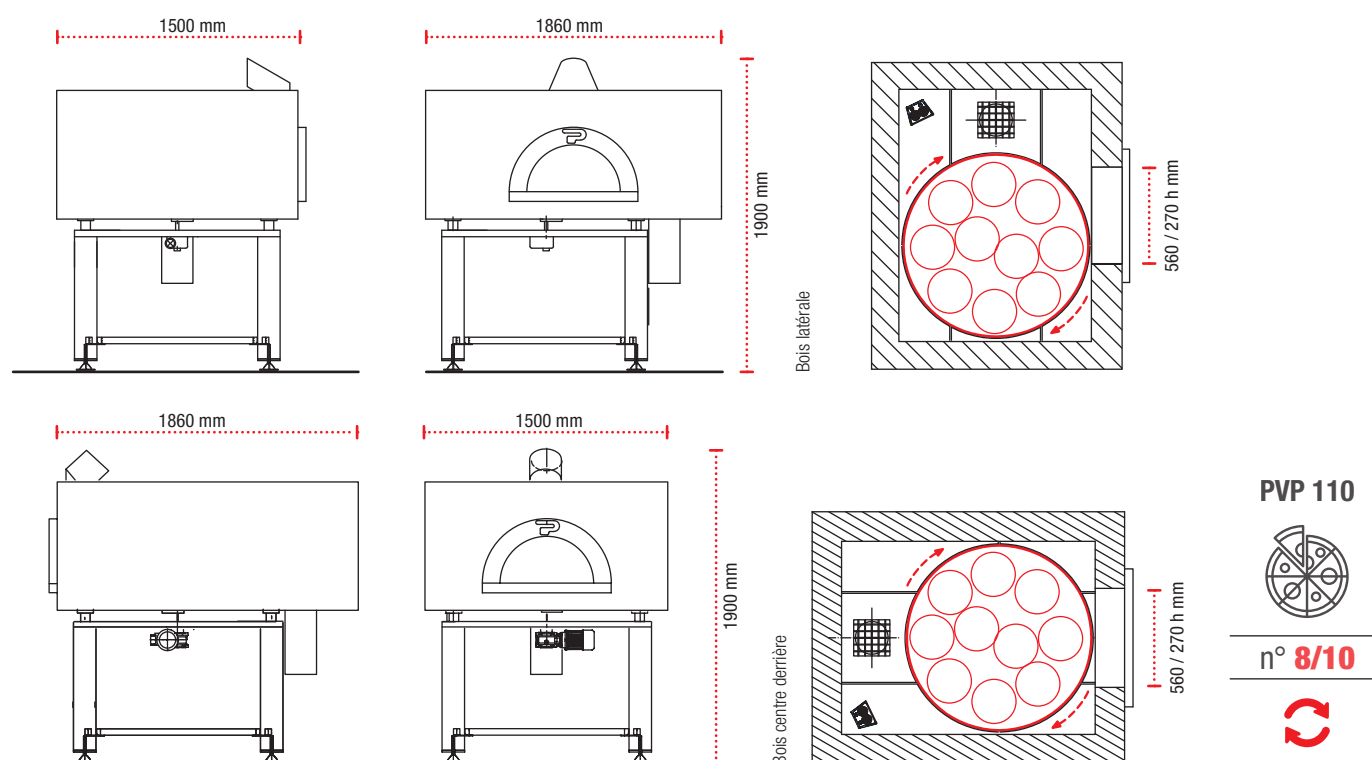
Un four petit extrêmement réactif.  
Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson.  
Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le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

Tous les fours à bois Pavési 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	110
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	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20



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





# FOUR TOURNANT PVP 130

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT

### VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavese MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas, VOÛTE PLATE, chambre rectangulaire 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).

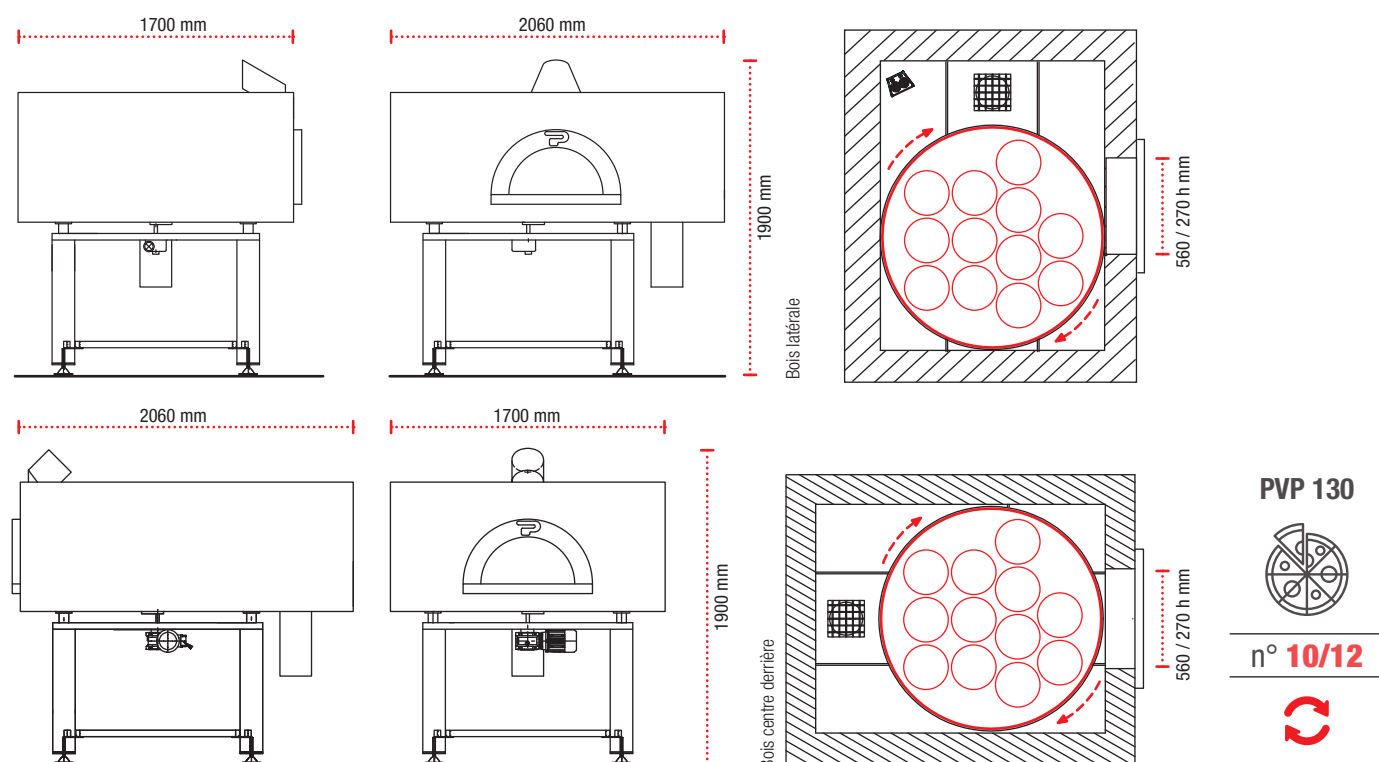
Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures. Un grand four extrêmement réactif. Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous savons seulement qu'il va vous satisfaire totalement.

Tous les fours à bois Pavese tournants 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.



Diamètre plan tournant	cm	130
Poids	Kg.	1450
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	15
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	cm	10
Cheminée Ø	cm	20

Parce que Pavese 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 Pavési MONOBLOC TOURNANT, capacité 14/18 pizzas, idéal pour la production de pizzas au mètre, VOÛTE PLATE, chambre rotonde 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.

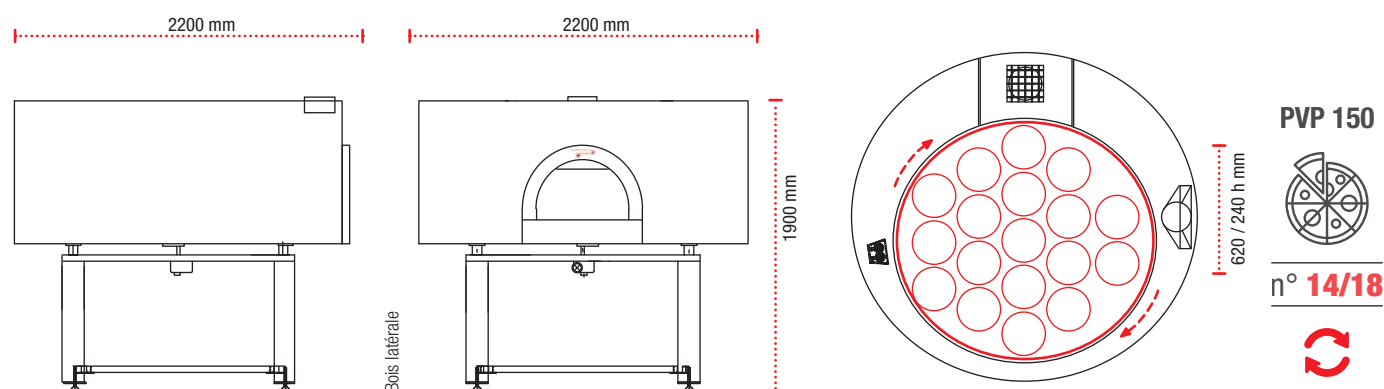
Un grand four, très grand, mais extrêmement réactif. Récupère immédiatement les calories cédées en cuisson. Nous savons qu'il va vous satisfaire et vous souhaitons de tout cœur de réussir à en profiter à 100%.

Tous les fours à bois Pavési 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.



Diamètre plan tournant	cm	150
Poids	Kg.	1750
Épaisseur de la Coupole	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	25

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



# 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, droite ou de face, 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 pizzaïolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.





# 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, droite ou de face, distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas cuites consécutivement (données relevées en pizzeria).

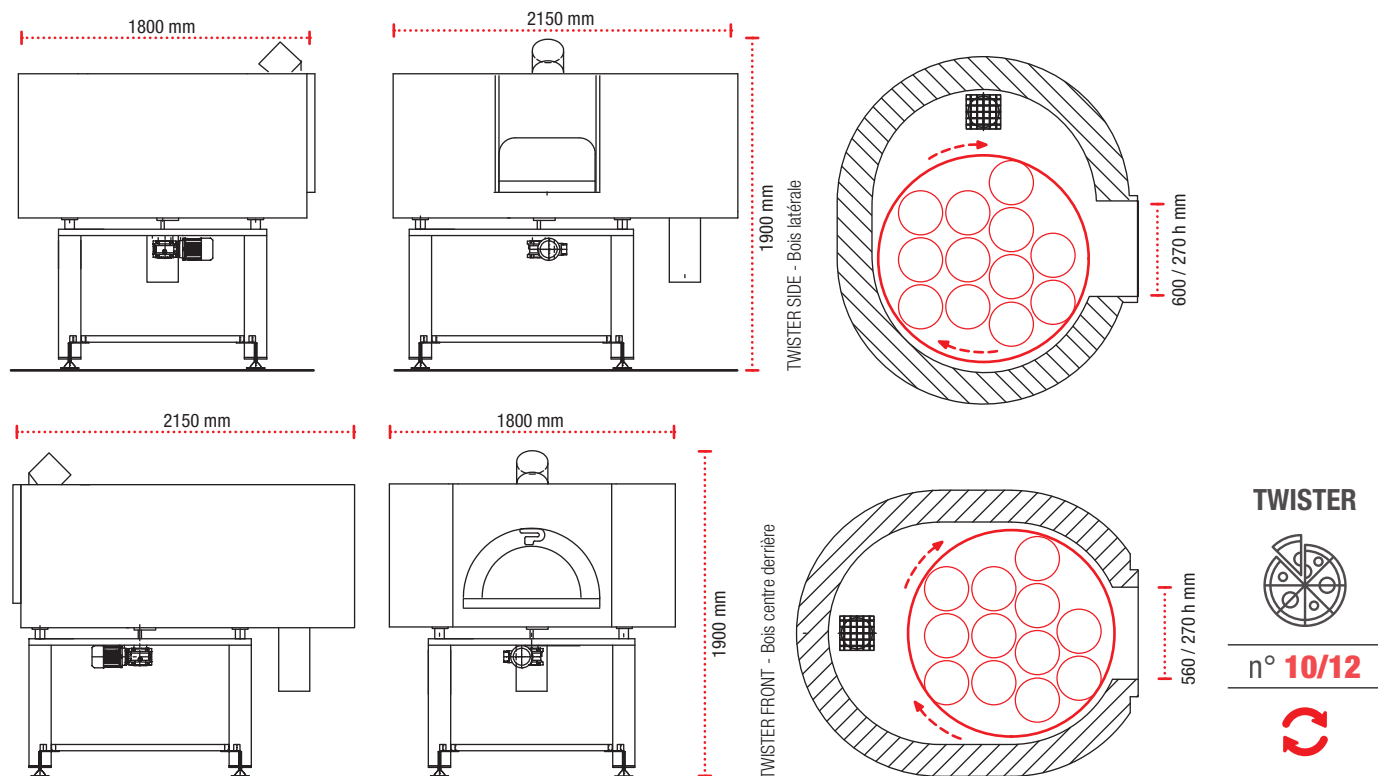
Idéal pour les grands locaux ou les pizzerias avec travail concentré en quelques heures, avec l'exigence de maintenir la tradition de la cuisson au bois et la volonté de donner à sa clientèle un produit toujours parfait, en économisant temps et fatigue.)

Tous les fours à bois Pavese 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.



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

Parce que Pavese 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

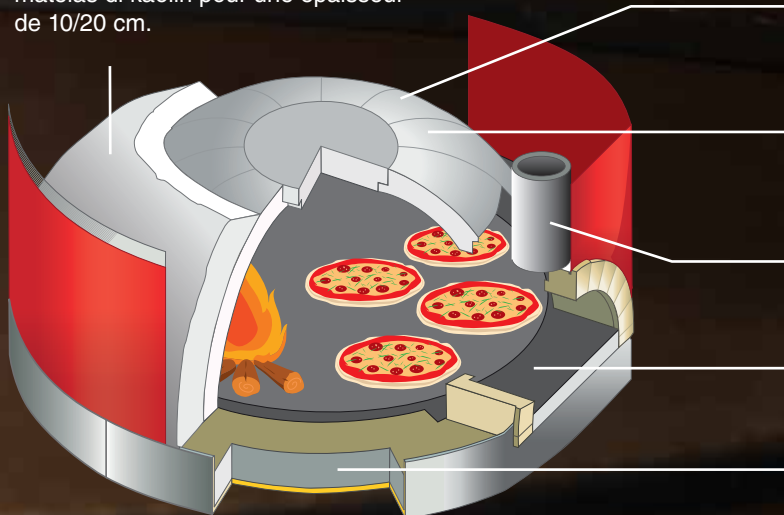


TEMPÉRATURE TOUJOURS CONSTANTE



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Isolation du voûte en brique et matelas de 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*

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 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.



## Bandeau de gestion électronique

Drago est entièrement automatique et facile à utiliser via l'unité de contrôle Drago Control, et assure une sécurité de fonctionnement maximale ainsi qu'un redémarrage rapide du four.



## 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 température .....pour 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.

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.

## FOUR TOURNANT JOY

### PLAN DE CUISSON TOURNANT

60 TW

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

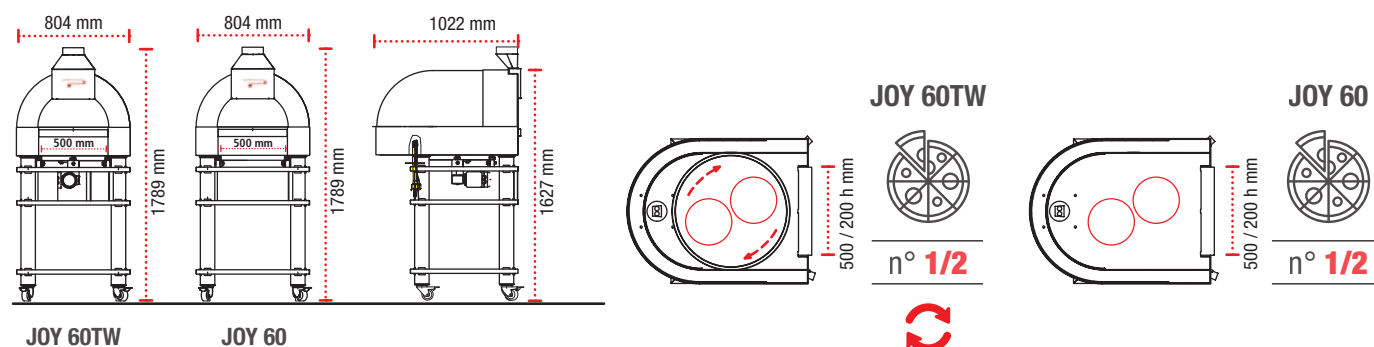
Les matériaux hautement performants, utilisés pour la conception du four professionnel JOY TW 60, associés à un brûleur à gaz torche incorporé, permettent d'atteindre des températures supérieures à 400° C.

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 pizziolo 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.

JOY60 - JOY60TW		
Dimensions Internes	cm	60 x 70
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	15
Cheminée Ø	cm	16
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	mbar	min. 2,5 - max. 50
Débit Gaz	Nm <sup>3</sup> /h	min. 0,63 - max. 1,58
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	Kg. 4
Alimentation Électrique		-
Consommation		-

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

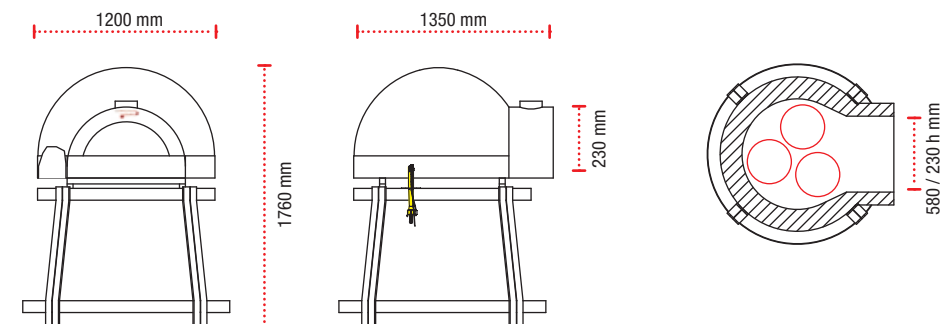
Plan de cuisson monobloc autodilatant, il est recommandé pour les locaux d'un maximum de 20 places ou à qui désire simplement offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace. Idéal pour la cuisson de la pizza avec l'aide d'un four professionnel à la maison ou dans votre jardin.

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.



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	16
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago P1
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 10
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 17.000
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm <sup>3</sup> /h	min. 0,60 - max. 3,5
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	Kg. 4
Alimentation Électrique		-
Consommation		-

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



JOY 90



n° 2/3

# FOUR TRADITIONELL JOY 120

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC

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.

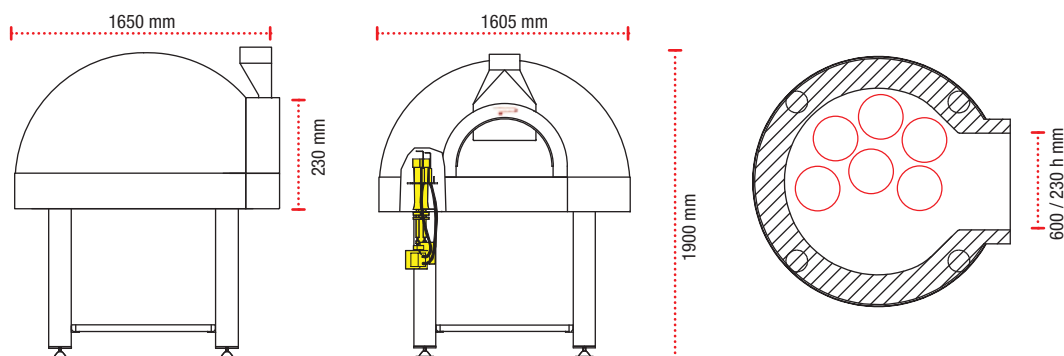
Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce 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 de 250 Kg.

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

Dimensions Internes	cm	120x135
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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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



JOY 120



n° 4/5



# FOUR TRADITIONELL JOY 140

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC

Parfaitement circulaire, capacité maximum de 8 à 12 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.

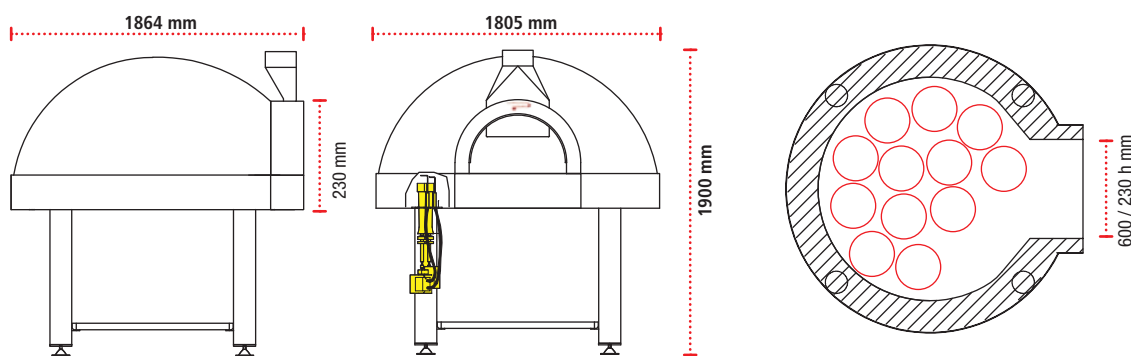
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

Tout les fours à gaz Pavese tournant, 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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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



JOY 140



n° 8/12

## FOUR TRADITIONELL JOY PLAN DE CUISSON MONOBLOC

140/160

Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant avec capacité maximum de 10 à 14 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.

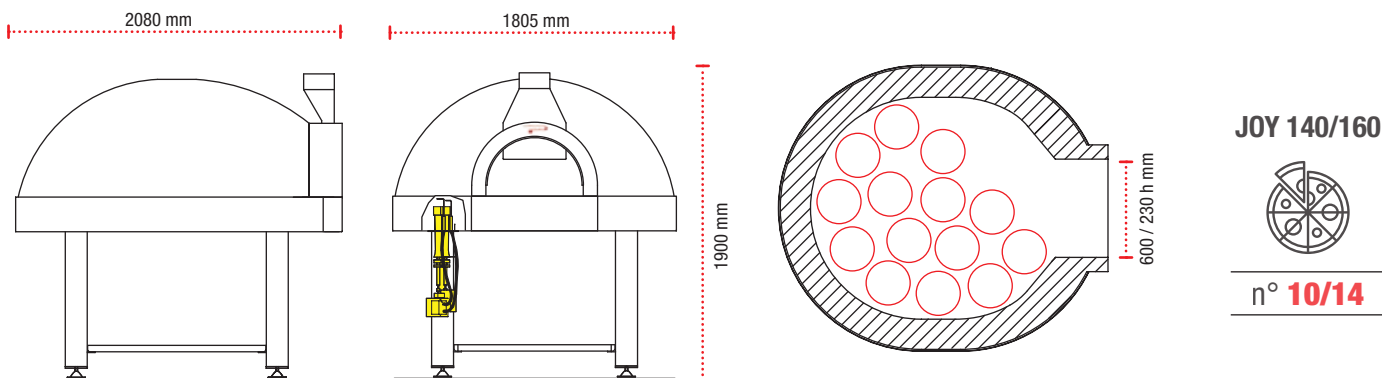
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

Tout les fours à gaz Pavese tournant, 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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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



# 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.





# 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.

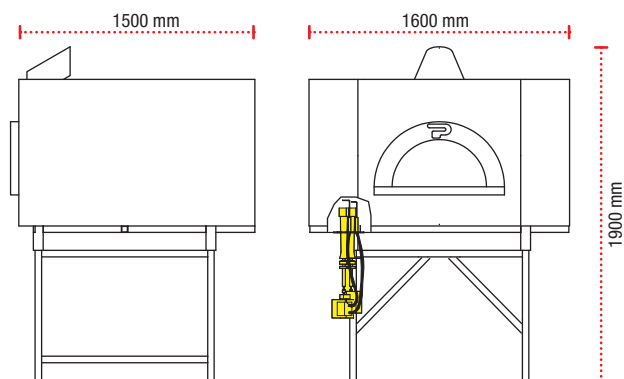
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

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



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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids (in kg.)	Kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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



RPM 120



n° 4/5

## FOUR TRADITIONELL RPM 140

### PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Les premiers. Les plus connus.  
Parfaitement circulaire, capacité maximum de 8 à 12 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.

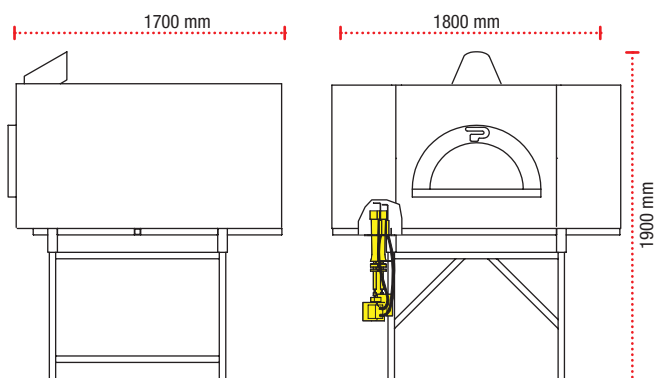
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

Tout les fours à gaz Pavese tournant, 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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm <sup>3</sup> /h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids (in kg.)	Kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	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° 8/12

# FOUR TRADITIONELL RPM 140/160

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC STATIQUE

Notre four le plus vendu, capacité jusqu'à 14 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 pizzérias avec un service concentré sur quelques heures. Idéal pour les pizzas géantes de diamètre au-dessus des 40 cm.

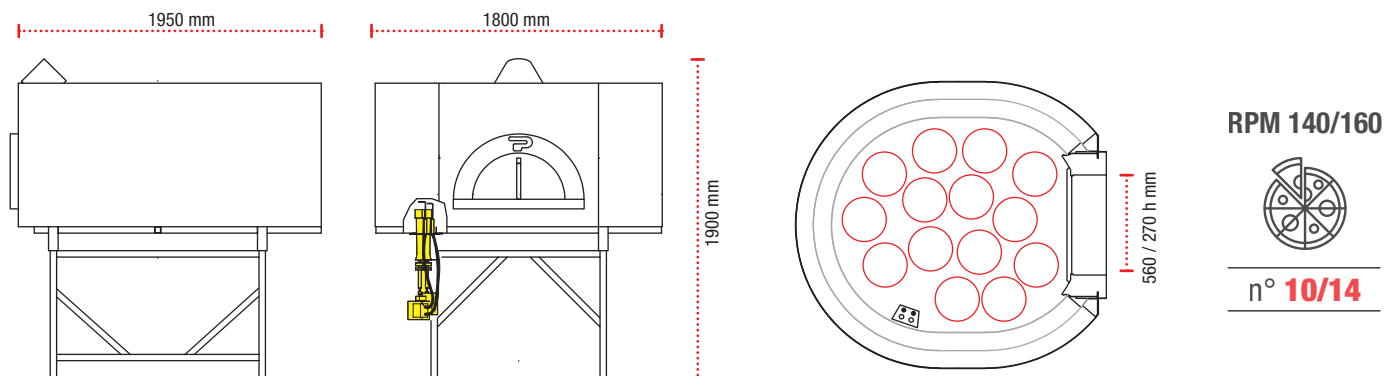
Le plan de cuisson des fours Pavési se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

Tout les fours à gaz Pavési tournant, 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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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 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.

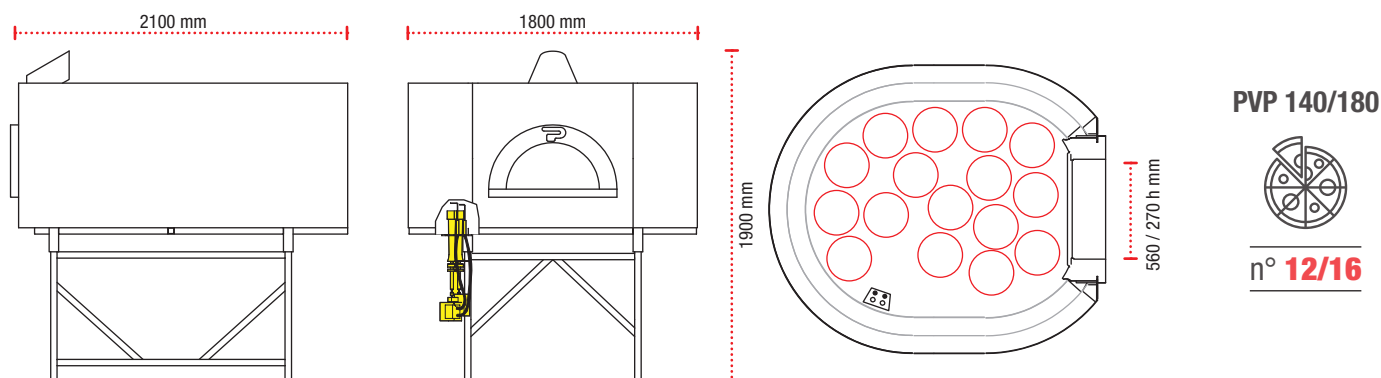
Le plan de cuisson des fours Pavese se fait dans un seul bloc réfractaire de l'épaisseur de 7 cm et le poids de 250 Kg.

Tout les fours à gaz Pavese tournant, 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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

Parce que Pavese 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.*





# 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.





# FOUR TOURNANT PVP 110

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.110 Pavési MONOBLOC TOURNANT, capacité 8/10 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).

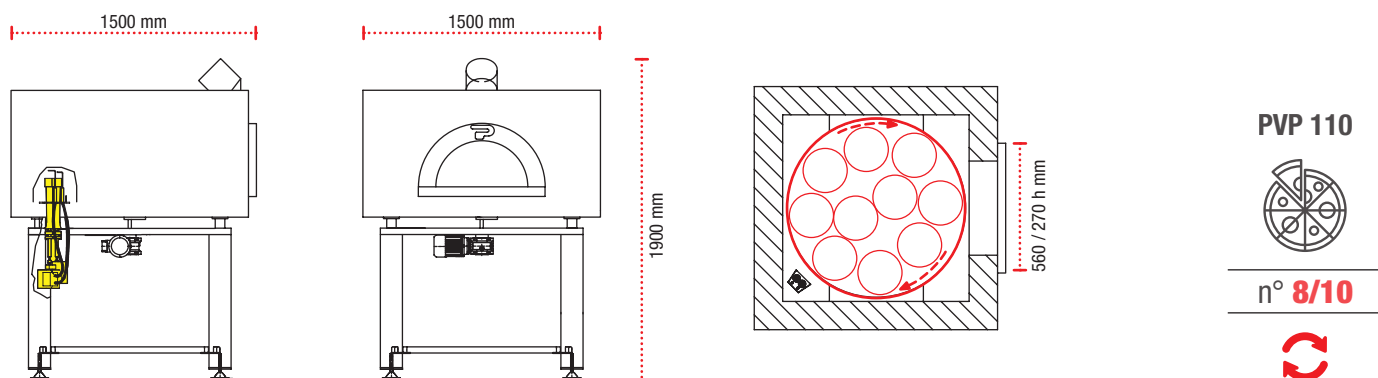
Un four petit extrêmement réactif.  
Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson.  
Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail.  
Il vous appartient de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

Tout les fours à gaz Pavési 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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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



# FOUR TOURNANT PVP 130

## PLAN DE CUISSON MONOBLOC TOURNANT VOÛTE PLATE

Plan de cuisson diamètre cm.130 Pavese 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.

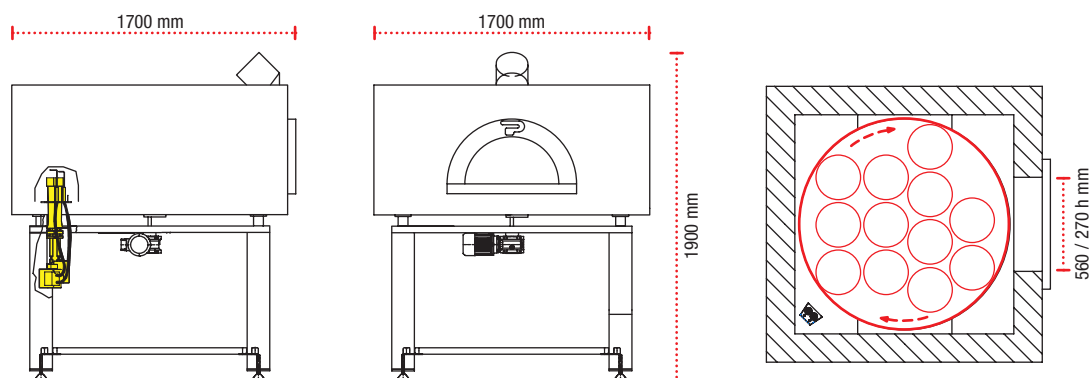
Récupère IMMÉDIATEMENT les calories cédées en cuisson. Nous savons seulement qu'il va vous satisfaire totalement.

Tout les fours à gaz Pavese 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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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



PVP 130



n° 10/12



# 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.

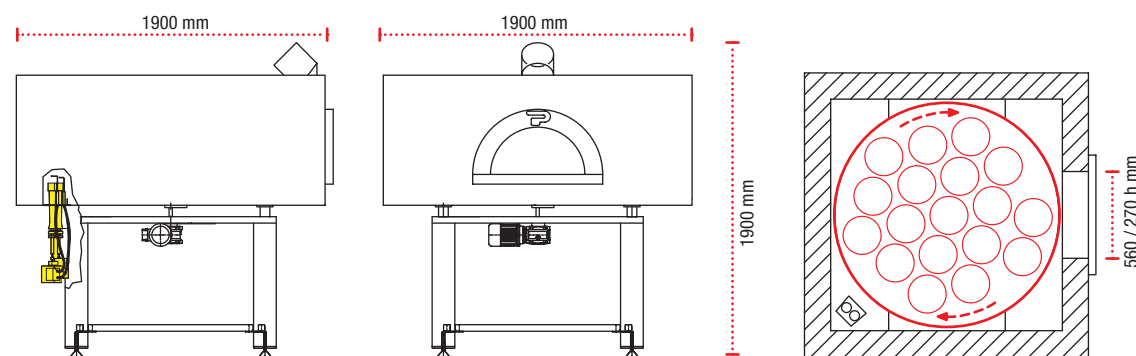
Récupère immédiatement les calories cédées en cuisson. Nous savons qu'il va vous satisfaire, et vous souhaitons de tout cœur de réussir à en profiter à 100%.

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	25
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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



PVP 150



n° 14/18





# 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 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.



# 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).

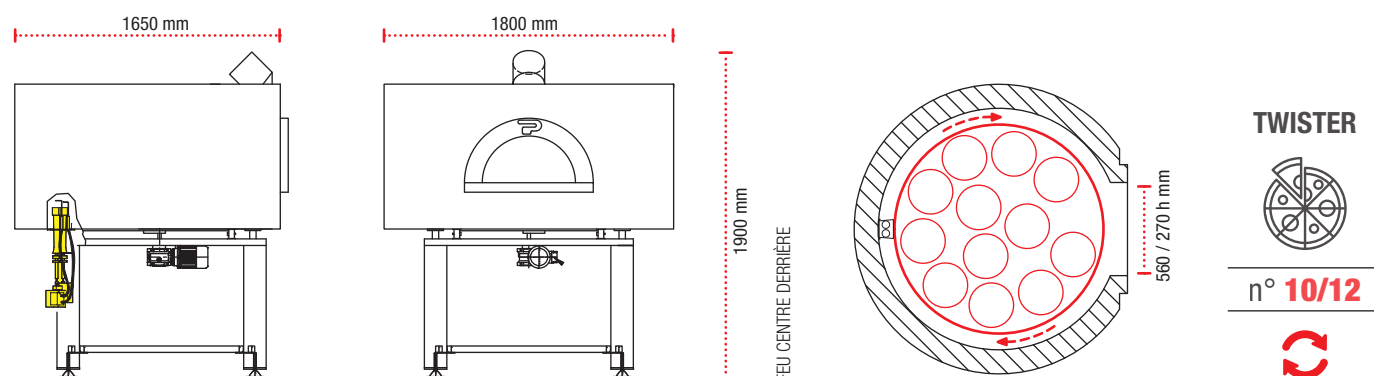
Finalement quiconque pourra travailler devant le four, en se consacrant essentiellement à la préparation des pizzas. Utilisation simple, nettoyage maximum, consommations toujours limitées, dimensions minimums et cuisson idéale font de TWISTER AU GAZ l'assistant en plus dont tous les professionnels rêvent.

Tout les fours à gaz Pavese 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
Plan de Cuisson Monobloc		Brûleur Drago
Potentiel Thermique	Kw	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz	mbar	min. 10 - max. 30
Débit Gaz	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz	inches	1/2
Poids	kg.	-
Alimentation Électrique	V	220
Consommation	W	100

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



**PAVESI**  
FORNI PROFESSIONALI

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.pavesiforni.it

