

PAVESI[®]
FURNI MODENA

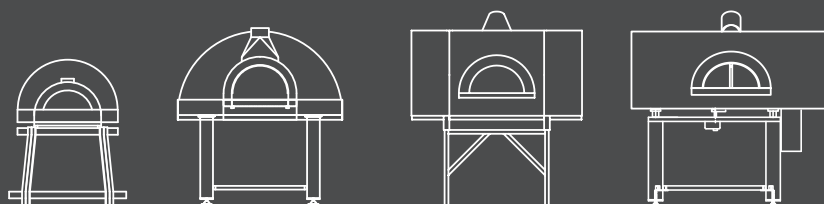


PT



FORNOS DE PIZZA

Cozedura a lenha e a gás



Made in Italy







● **Empresa - história** pág. 04

● **Fornos a lenha** pág. 10

Tradicionais JOY pág. 12
Rotativos JOY TW

Tradicionais RPM pág. 22

Rotativos PVP ROUND pág. 28

Rotativos Twister pág. 32

● **Fornos a gás** pág. 34

Tradicionais JOY pág. 38
Rotativos JOY TW

Tradicionais RPM pág. 48

Rotativos PVP pág. 54

Rotativos Twister pág. 58

As coisas que construímos

fazem de nós aquilo que somos

Desde 1969 que Pavesi Srl se ocupa da produção e instalação de materiais refratários e isolantes refratários em fornos de cerâmica, vidro e fundição.

Com forte experiência adquirida neste sector, a Pavesi Srl produz em Itália e comercializa em todo o mundo há mais de 30 anos, fornos profissionais a lenha e a gás para pizzarias e padarias.

Cada forno Pavesi nasce da longa experiência da tradição artesanal Italiana e do uso de **materiais de primeira qualidade**.

Os fornos Pavesi são rigorosamente **projetados e produzidos em Itália e são certificados CE e UL**.

Cada forno é construído completamente à mão e submetido a controlos rigorosos. Cada forno é feito para durar no tempo, assegurar o maior desempenho e a máxima poupança energética.



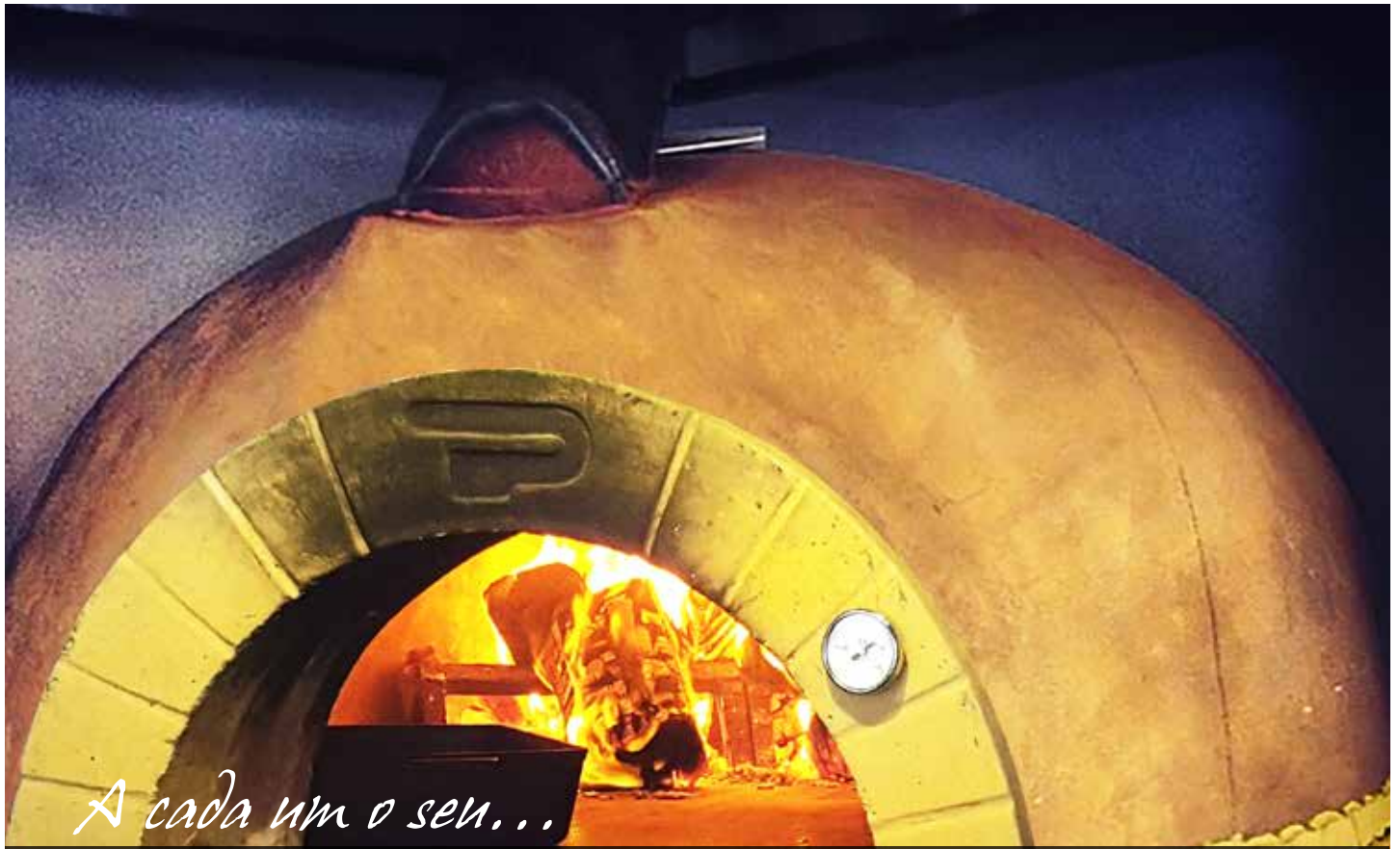


Entrega rápida *e funcionalidade imediata*

A Pavesi Srl garante tempos rápidos de entrega em todo o mundo, estimando em 8/10 dias úteis o tempo máximo de resposta que passa da confirmação da encomenda à entrega do produto acabado, pronto para ser expedido ou para ser montado no destino. Os fornos Pavesi são montados e funcionais em 24 horas. Durante o uso normal, o forno é operativo em apenas 30-60 minutos, pois graças ao especial isolamento mantém a temperatura da noite anterior.

Os Fornos Pavesi, quando necessário, podem ser deslocados por meio de empilhador, de um local para o outro ou, em caso de mudança de instalações, podem ser desmontados e remontados no novo local. Sendo estruturas móveis, não necessitam de especiais permissões para a instalação.





A cada um o seu...

FORNO TRADICIONAL E FORNO ROTATIVO

O forno rotativo, relativamente a um forno com superfície tradicional, permite ao cozinheiro de pizza dedicar-se exclusivamente à preparação das pizzas pois aquelas inseridas no forno não devem ser controladas nem giradas. Um temporizador previamente configurado pelo cozinheiro de pizza regulará o tempo de cozedura e a velocidade de rotação, avisando o cozinheiro do final da cozedura com um alarme acústico: deste modo o forno pode trabalhar sempre a pleno regime.

FORNO COM ABÓBADA EM CÚPULA E FORNO COM ABÓBADA PLANA

A principal diferença entre um forno com Abóbada Plana e um forno com abóbada redonda tradicional está no volume e no peso de refratário e na diferente conformação da câmara de cozedura. Os fornos de Abóbada Plana, tendo menos refratário a aquecer, são estudados para entrar mais rapidamente em temperatura e usufruir ao máximo os Kw. da chama para aquecer a superfície de cozedura. Ótimos para quem deve produzir muito em pouco tempo. Os Fornos em cúpula tradicional redonda, mas também rebaixada, tendo uma massa superior de refratário, acumulam mais calor e mantêm a temperatura interna, também desligados, durante tempos mais longos acompanhando o cozinheiro de pizza durante muitas horas. Duas construções diferentes para responder às várias exigências de cozedura dos nossos Clientes.



Capacidade de produção



60

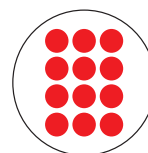
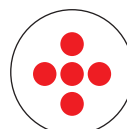
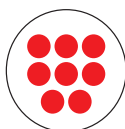
90

110

120

130

Cozedura a lenha



JOY 90
2 pizze

JOY 110TW
6/8 pizze

RPM 120
4/5 pizze

PVP 130 ROUND
10/12 pizze

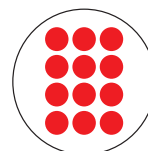
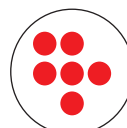
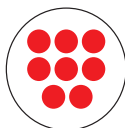
JOY 120
4/5 pizze

TWISTER
10/12 pizze

JOY 130TW
10/12 pizze

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com um queimador a gás para trabalhar com madeira e gás.

Cozedura a gás



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

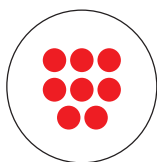
JOY 120
5/6 pizze

TWISTER
10/12 pizze

JOY 130TW
GAS FRONT - 10/12 pizze



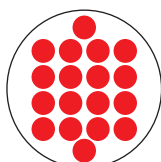
140



RPM 140
6/8 pizze

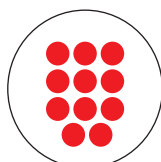
JOY 140
6/8 pizze

150



PVP 150 ROUND
14/18 pizze

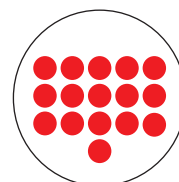
140
160



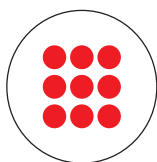
RPM 140/160
9/11 pizze

JOY 140/160
9/11 pizze

140
180

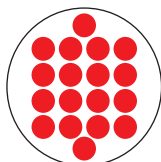


RPM 140/180
12/16 pizze

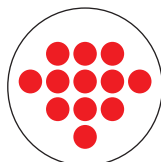


RPM 140
7/9 pizze

JOY 140
7/9 pizze

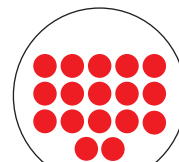


PVP 150
14/18 pizze



RPM 140/160
10/12 pizze

JOY 140/160
10/12 pizze



RPM 140/180
13/17 pizze



Cozedura a lenha

PORQUÊ ESCOLHER UM FORNO A LENHA PAVESI?

Todos os fornos Pavesi são construídos completamente à mão em Itália, com métodos tradicionais e a mais elevada qualidade dos materiais refratários e isolantes. O material refratário é idóneo a suportar temperaturas de exercício superiores a 1200°C, portanto num contexto de trabalho diário que tem uma média de 300-400°C, resulta ser extremamente resistente.

A superfície de cozedura dos fornos Pavesi é realizado num único bloco refratário com espessura de 7 cm e com peso médio de 250 Kg. A superfície monobloco, não tendo fugas, usada com a devida atenção e de acordo com as nossas instruções, permanece liso e homogêneo durante toda a vida do forno.



SIMPLICIDADE DE GESTÃO



TEMPOS DE ESPERA MÍNIMOS

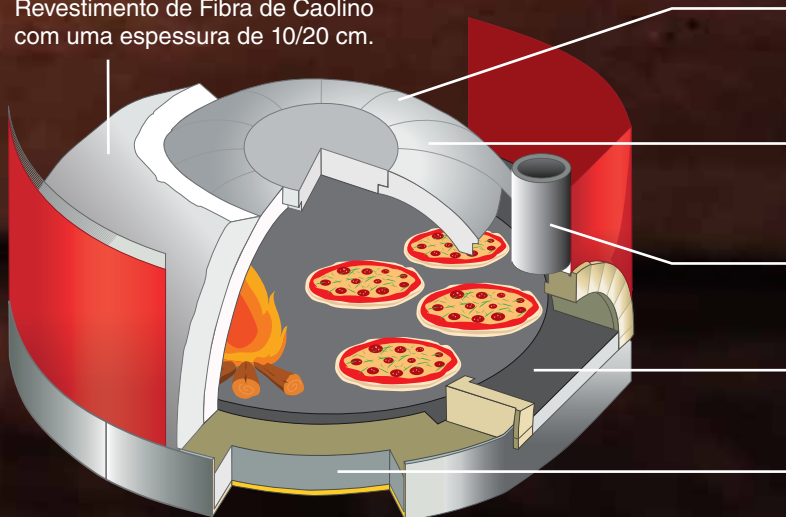


TEMPERATURA SEMPRE CONSTANTE



POUPANÇA ENERGÉTICA

Isolamento da cúpula em Floco e Revestimento de Fibra de Caolino com uma espessura de 10/20 cm.



Betumagem de junção entre os segmentos da campânula e a superfície de cozedura e os segmentos, em cimento plástico refratário de alta vedação.

Segmentos da Campânula com espessura de 8/10 cm. e Abóbada da boca Abóbada da Boca em betão refratário.

Exaustor de transporte de fumos calibrado em Aço pintado com tinta resistente a elevadas temperaturas.

Superfície de cozedura MONOBLOCO, de cm. 7 cm de espessura, obtida com betão refratário vibrado.

Isolamento de base constituído por uma dupla camada de tijolos P.V. 450 KG./MC.

Cozedura a lenha

linha

TRADICIONAL E ROTATIVA **JOY**

Com o forno JOY é possível personalizar o aspeto da campânula, escolhendo aquele que tornará única e exclusiva a decoração do local. É possível pintá-la conforme se deseja com tinta laváveis, estucá-la para obter um efeito cimento, ou revesti-la com azulejos cerâmicos ou com pedra natural. Pergunte-nos como fazer ou escolher entre as opções que seleccionámos especialmente para si!



COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NL

FORNO TRADICIONAL JOY SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

90

Como todos os fornos Pavesi tem a superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante e é recomendado para locais com o máximo de 20 lugares ou para quem deseja simplesmente oferecer um serviço extra aos clientes sem perder espaço. Ideal para cozinhar a pizza em casa com o auxílio de um forno profissional.

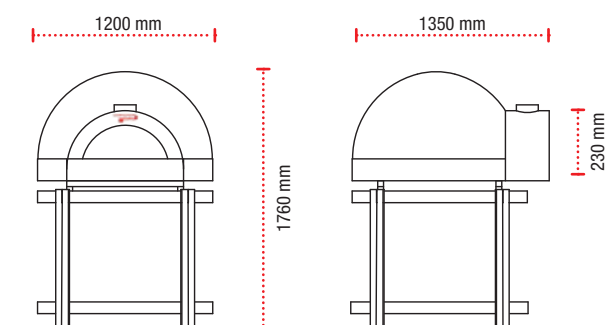
Desempenho excecional, dimensões reduzidas, consumos em linha com os nossos fornos tradicionais, cozedura perfeita durante toda a noite. Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

O forno Joy 90 a lenha Pavesi pode ser equipado com queimador de comando manual Avanzini e ser alimentado a gás.



Dimensões Internas	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Espessuras das Campânulas	cm	8
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	40
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	116
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	16
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



JOY 90



n° 2

FORNO TRADICIONAL JOY 120

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

Pequeno e com capacidade para 4/5 pizzas. Tem a superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante e é recomendado para locais com o máximo de 40/50 lugares ou para quem deseja simplesmente oferecer um serviço extra aos clientes sem perder espaço.

Desempenho excecional, dimensões reduzidas, consumos em linha com os nossos fornos tradicionais, cozedura perfeita durante toda a noite. Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

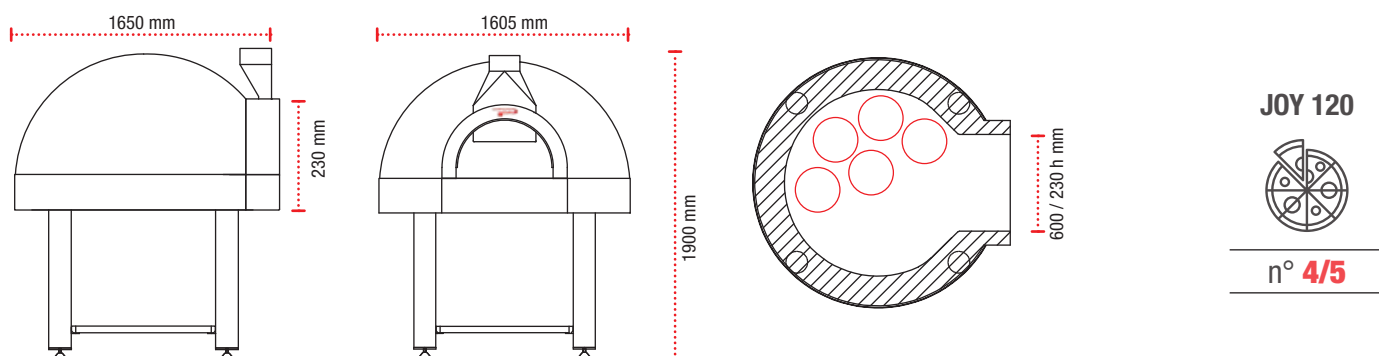
A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	120x115
Peso	Kg.	860
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO TRADICIONAL JOY SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

140

Perfeitamente circular, capacidade máxima de 6 a 8 pizzas com superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante. Capacidade de produção de mais de 100 pizzas/hora. O máximo da produtividade a um custo muito baixo.

Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

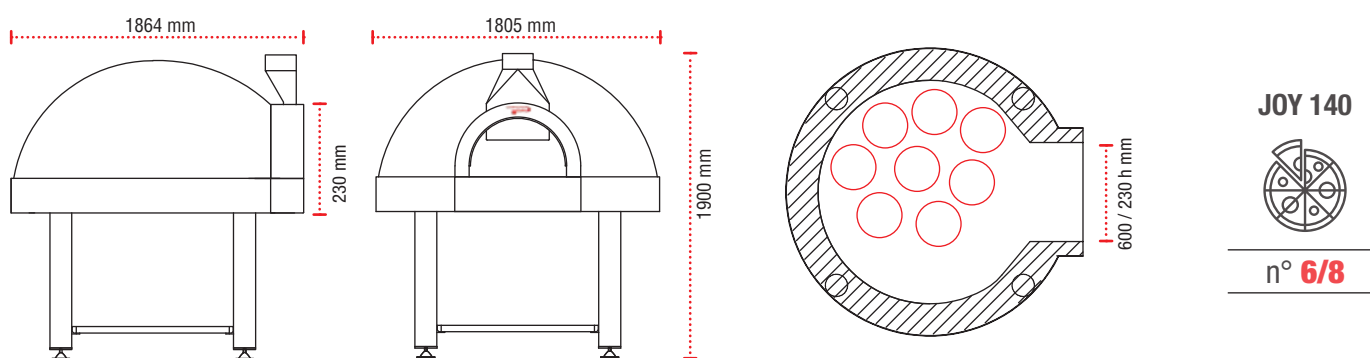
A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	140x135
Peso	Kg.	1320
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO TRADICIONAL JOY SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

140/160

Capacidade máxima de 9 a 11 pizzas com superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante. Capacidade de produção de mais de 120 pizzas/hora. O máximo da produtividade a um custo muito baixo.

Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

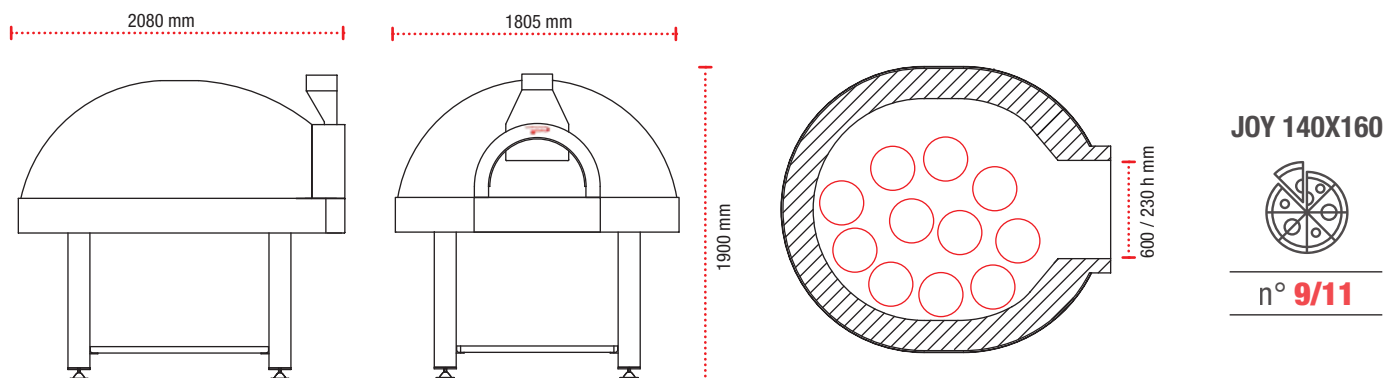
A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	140x155
Peso	Kg.	1600
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO ROTATIVO JOY 110 TW

SUPERFÍCIE DE COZEDURA MONOBLOCO ROTATIVO - ABÓBODA EM CÚPULA

Superfície de cozedura com diâmetro de 110 cm monobloco rotativo, capacidade para 6/8 pizzas.
Um forno Pequeno e extremamente reativo.

Recupera **IMEDIATAMENTE** as calorias cedidas durante a cozedura. Preferimos não indicar a produção horária pois esta está associada, além das características do forno, à capacidade produtiva dos operadores e da zona de trabalho. Deve ser você a descobri-lo. Irá surpreender-se.

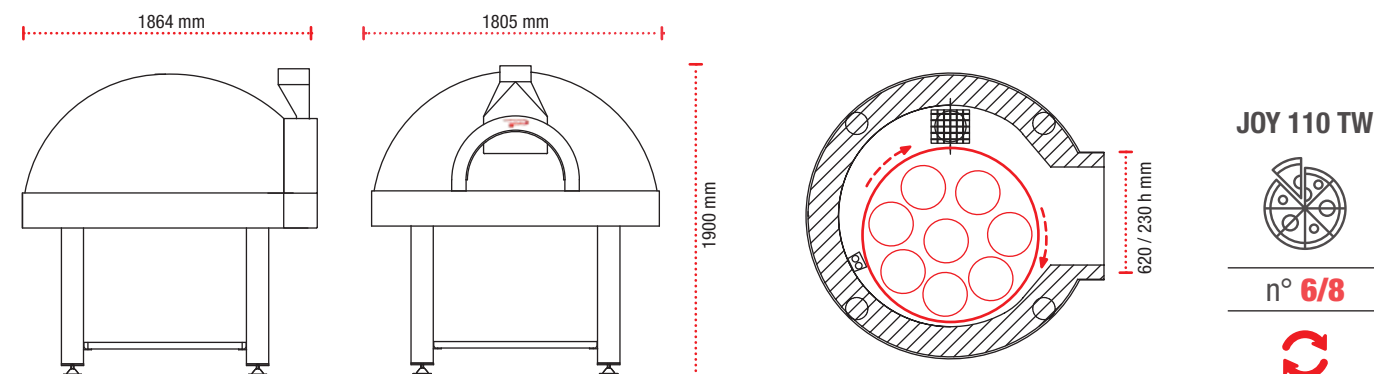
Simple de usar, velocidade de rotação regulável, superfície de cozedura sempre em temperatura, o forno rotativo é recomendado a quem deve cozer grandes quantidades de pizzas no menor tempo possível.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	110
Peso	Kg.	1420
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO ROTATIVO JOY 130TW

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO - ABÓBODA EM CÚPULA

Superfície de cozedura com diâmetro de 130 cm Pavese monobloco rotativo, capacidade para 10/12 pizzas.

Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

Simples de usar, velocidade de rotação regulável, superfície de cozedura sempre em temperatura, o forno rotativo é recomendado a quem deve cozer grandes quantidades de pizzas no menor tempo possível.

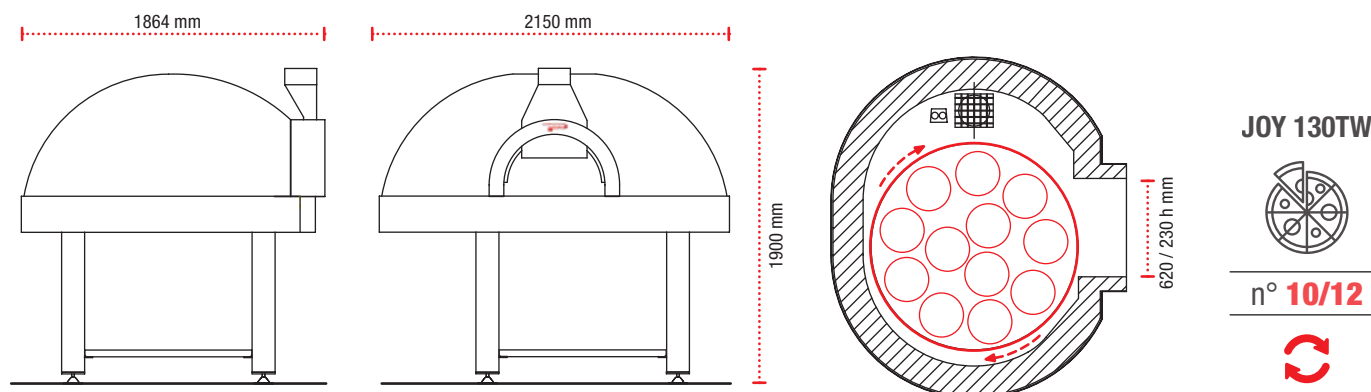
Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



18

Dimensões Internas	cm	130
Peso	Kg.	1600
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais





*Com a instalação do queimador Avanzini Drago,
qualquer forno Pavesi a lenha pode ser alimentado também a gás.*

19



COURTESY OF FORNITALIA NL



COURTESY OF FORNITALIA PIZZA OVENS, NL



linha
TRADICIONAL
JOY

Cozedura a lenha

linha

TRADICIONAL **RPM**

Imediatamente reconhecíveis graças à carenagem Vermelho Corsa, são um clássico exemplo de tecnologia aplicada à tradição. O elevado desempenho das versões a lenha e da versão a gás, juntamente com os baixos custos de compra, gestão e dimensões reduzidas, fazem destes um dos melhores e mais apreciados fornos de pizza a nível mundial.



FORNO TRADICIONAL RPM 120

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

Pequeno e com capacidade para 4/5 pizzas.
Tem a superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante e é recomendado para locais com o máximo de 40/50 lugares ou para quem deseja simplesmente oferecer um serviço extra aos clientes sem perder espaço.

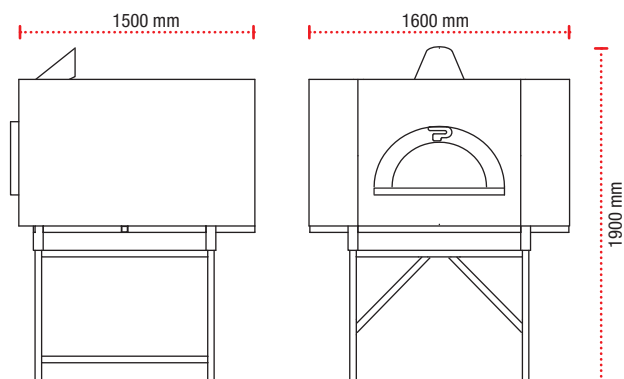
A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	122
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



RPM 120



n° 4/5

FORNO TRADICIONAL RPM SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

140

O primeiro, o mais conhecido.

Perfeitamente circular, capacidade máxima de 6 a 8 pizzas com superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante. Capacidade de produção de mais de 100 pizzas/hora. O máximo da produtividade a um custo muito baixo.

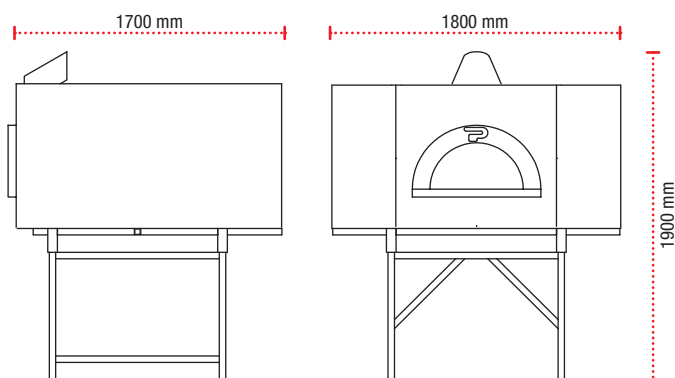
A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	122
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



RPM 140



n° 6/8

FORNO TRADICIONAL RPM SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

140/160

O nosso forno mais vendido, capacidade até 11 pizzas.
Superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante.

Consumos idênticos ao mod. 140 mas produtividade superior (superam-se tranquilamente as 120 pizzas/hora). Ideal para grandes locais ou pizzarias com o trabalho concentrado em poucas horas. Ótimo também para pizzas gigantes com diâmetro superior a 40 cm.

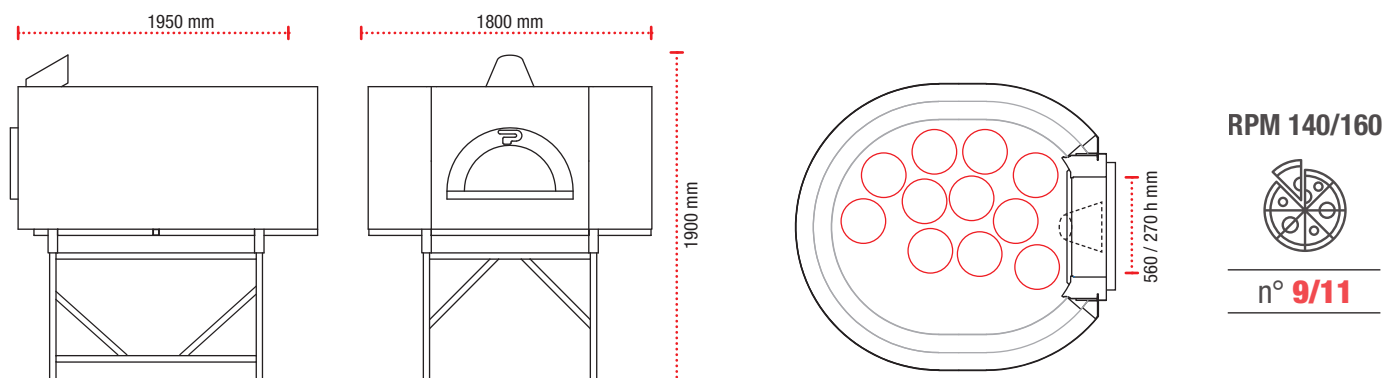
A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	122
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO TRADICIONAL RPM SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

140/180

O forno maior da nossa produção padrão.
Superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante.

Capacidade até 16 pizzas com uma produtividade horária impressionante (pode-se chegar até 150/160 pizzas/hora). Ideal para a produção de pizza ao metro. Em comparação com outros fornos com as mesmas dimensões de superfície de cozedura, mantém dimensões e consumos muito reduzidos.

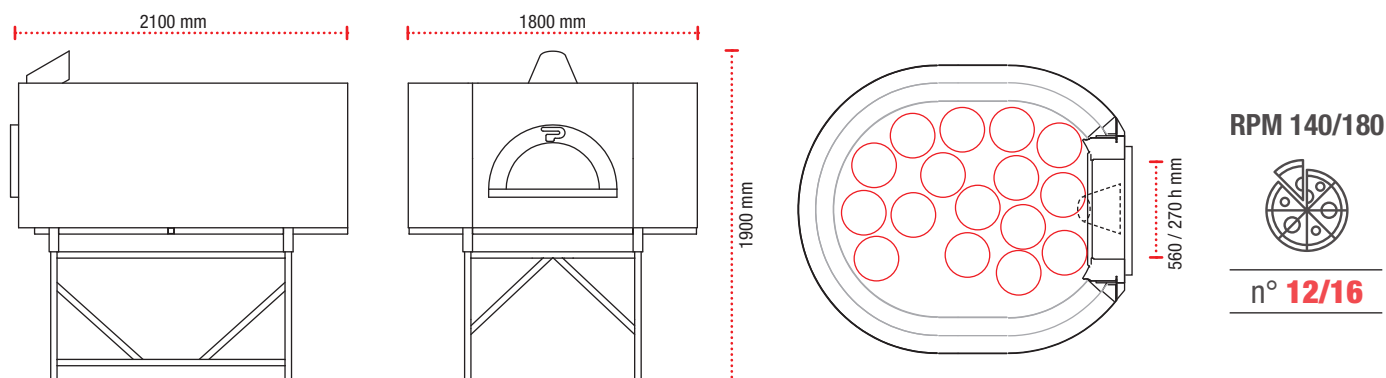
A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

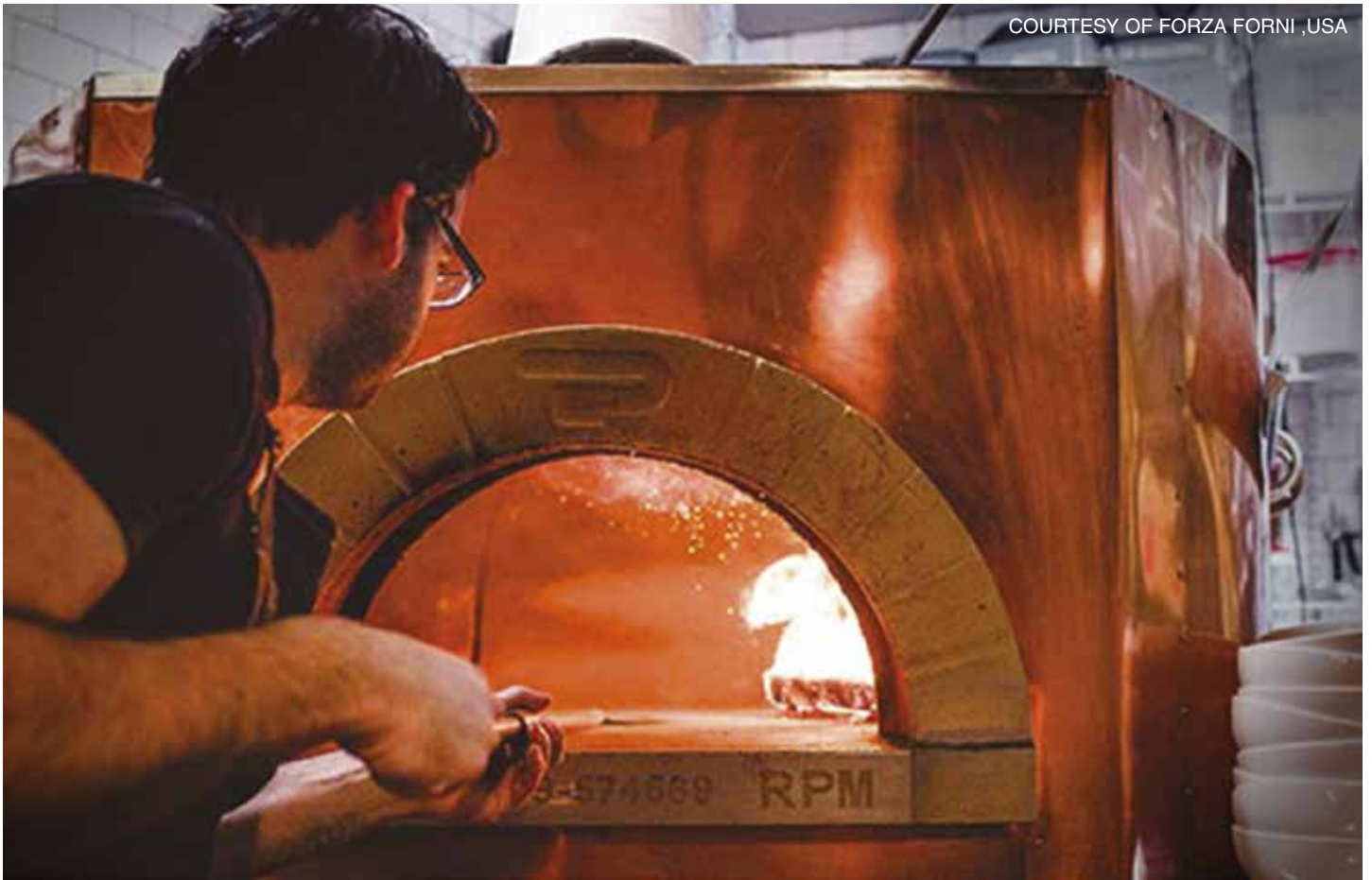
Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	122
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais





O forno pode ser revestido com painéis de cobre para harmonizar a estética de decoração do local.

Além disso é possível aplicar ladrilhos ou azulejos diretamente na estrutura pois esta permanece a temperatura ambiente também durante o funcionamento do forno.



Cozedura a lenha

linha

ROTATIVOS **Pavesi Abóbada Plana**

A linha PVP mantém o característico acabamento Vermelho Corsa da carenagem moderna que distingue os produtos de Pavesi Forni Modena.

A principal diferença entre um forno com abóbada em cúpula e um forno Pavesi Abóbada Plana consiste na maior compactação da câmara de cozedura: ABÓBADA PLANA garante um impacto mais intenso da chama sobre a superfície rotativa, recuperando imediatamente as calorias cedidas durante a cozedura.



FORNO ROTATIVO PVP 130 ROUND

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO - ABÓBODA PLANA

Superfície de cozedura com diâmetro de 130 cm Pavesei monobloco rotativa de boca individual 62x24, capacidade de 10/12 pizzas, ideal para a pizza ao metro, ABÓBADA PLANA, parede em betão refratário de alta densidade, arredondadas e de grande espessura, para aumentar adicionalmente a acumulação de calor (volante de calor), depósito de lenha e descarga de cinzas à esquerda ou à direita, passa de 100° C. a 300° C. em cerca de 45 minutos (dados detetados com lenha seca e tubo de evacuação vedado com 20 cm de diâmetro útil).

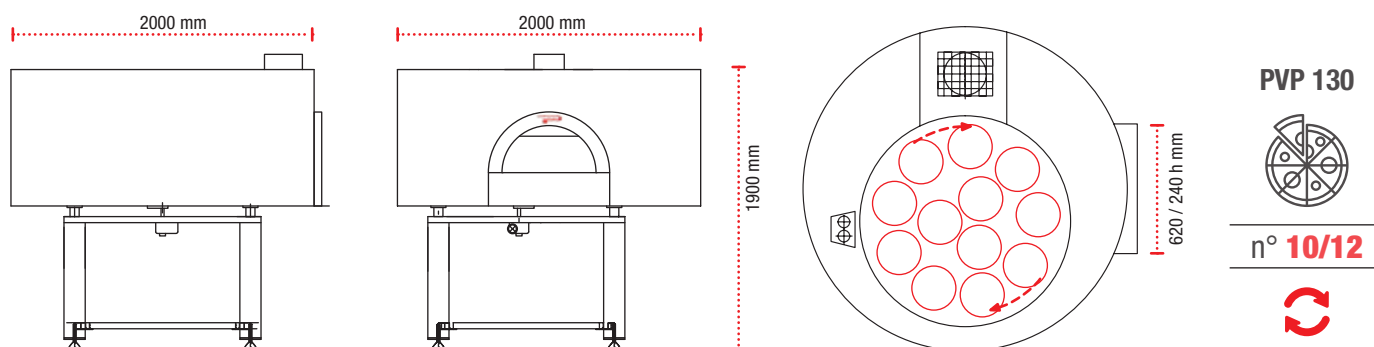
Um forno Grande mas extremamente reativo. Recupera **IMEDIATAMENTE** as calorias cedidas durante a cozedura. Sabemos que irá satisfazê-lo plenamente!

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Dimensões Internas	cm	130
Peso	Kg.	1500
Espessuras das Campânulas	cm	7,5
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	37
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10/20
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos	300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)	
Depressão	12 Pascal	

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO ROTATIVO PVP 150 ROUND

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO - ABÓBODA PLANA

Superfície de cozedura com diâmetro de 150 cm Pavesi monobloco rotativa de boca individual 62x24, capacidade de 14/18 pizzas, ideal para a pizza ao metro, ABÓBADA PLANA, parede em betão refratário de alta densidade, arredondadas e de grande espessura, para aumentar adicionalmente a acumulação de calor (volante de calor), depósito de lenha e descarga de cinzas à esquerda ou à direita, passa de 100° C. a 300° C. em cerca de 60 minutos (dados detetados com lenha seca e tubo de evacuação vedado com 25 cm de diâmetro útil).

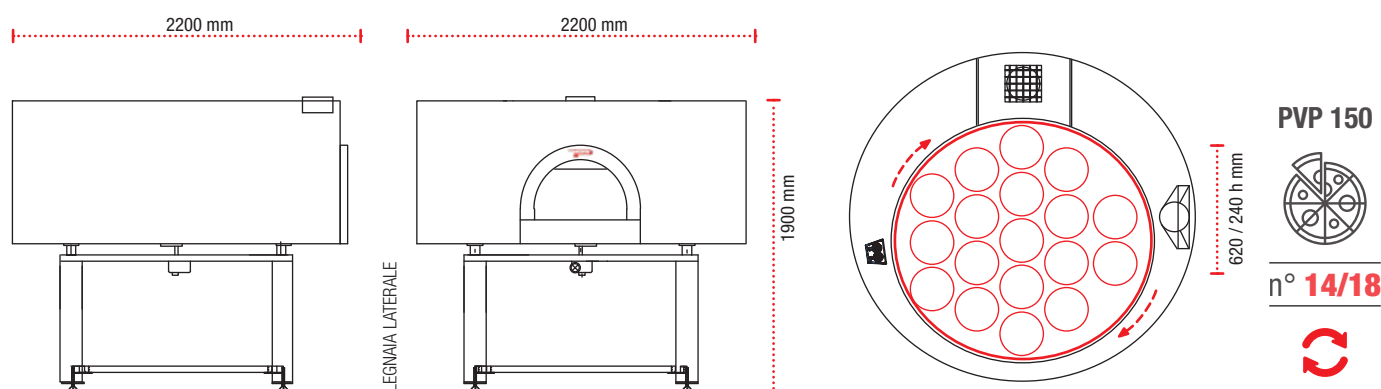
A boca do PVP ROUND abandona o clássico tijolo por uma elegante arcada em aço, perfilada e pintada a fogo, capaz de dar ao forno um toque moderno. Um forno que pode satisfazer plenamente as exigências de todos aqueles locais que devem trabalhar muito durante muitas horas.

Um forno Grande, Muito Grande mas extremamente reativo. Recupera IMEDIATAMENTE as calorias cedidas durante a cozedura. Sabemos que irá satisfazê-lo e esperamos que consiga usá-lo a 100%. Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzaria.



Diâmetro do prato rotativo	cm	150
Peso	Kg.	1750
Espessuras das Campânulas	cm	8
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	37
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10/20
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	25
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais





JOY 90 - COURTESY OF ANTHONY NORTHERN IRELAND.

Os fornos Pavesi satisfazem perfeitamente as exigências de quem trabalha com meios itinerantes para promover a cultura da pizza on the road e street food.

31



RPM 120 COURTESY OF UNA TRUCK NORWAY.

Cozedura a lenha

linha

ROTATIVOS **TWISTER**

Um forno que pode satisfazer plenamente as exigência de todos aqueles que não desejam renunciar à abóbada em cúpula, depósito de lenha e descarga de cinzas à esquerda, direita ou frontal, boca individual, simples de usar, velocidade de rotação regulável, superfície de cozedura sempre em temperatura, o forno rotativo é recomendado a quem deve cozer grandes quantidades de pizzas no menor tempo possível. Externamente a temperatura do forno é igual à ambiente: portanto o forno pode ser revestido com uma parede em estuque que permite harmonizar a estética com a decoração do local.



FORNO ROTATIVO *TWISTER*

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO - ABÓBODA EM CÚPULA

Superfície de cozedura com diâmetro de 130 cm monobloco rotativa, funcionamento a lenha, predisposição para o queimador de gás, boca individual, depósito de lenha e descarga de cinzas à esquerda, à direita ou frontal, distribuição homogênea de calor, potencialidade produtividade que pode superar 160 pizzas/hora e as 400 pizzas cozidas consecutivamente (dados detetados em pizzeria).

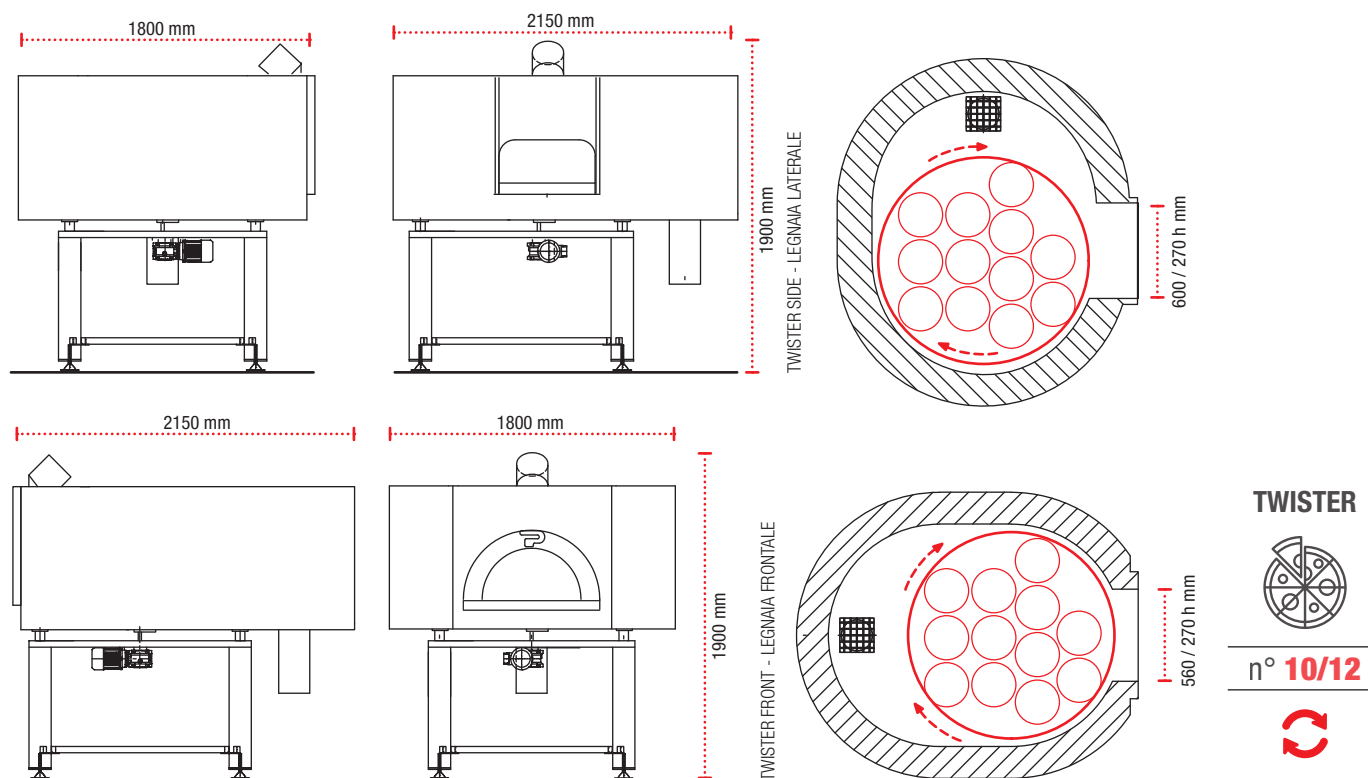
Ótimo para grandes locais ou para pizzarias com trabalho concentrado em poucas horas, com a exigência de manter a tradição da cozedura a lenha e a vontade de dar aos seus clientes um produto sempre perfeito, poupando tempo e energia.

Todos os fornos a lenha podem ser equipados com queimador de gás com gestão eletrónica da temperatura. Estudado para as exigências dos nossos produtos em colaboração com a Empresa Avanzini, líder mundial na produção de queimadores para padaria e pizzeria.



Diâmetro do prato rotativo	cm	130
Peso	Kg.	1600
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulabile
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10/15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais





Cozedura a gás

PORQUÊ ESCOLHER UM FORNO A GÁS PAVESI?

Existem situações nas quais o uso de um forno a lenha é impossível ou inconveniente (proibições especiais, maiores dimensões do forno, disponibilidade e armazenamento da lenha, etc. etc.).

Nestes casos é recomendável um forno a gás, garantindo uma simplicidade de uso (graças ao controlo eletrónico da temperatura), maior higiene (menos fuligem) e consumos reduzidos (o gás, em alguns casos, é mais económico que a lenha).



SIMPLICIDAD E DE GESTÃO



TEMPOS DE ESPERA MÍNIMOS

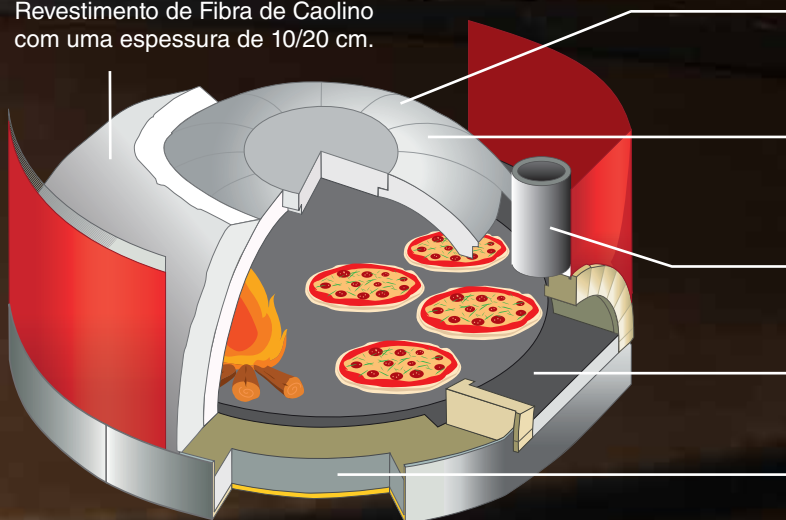


TEMPERATURA SEMPRE CONSTANTE



POUPANÇA ENERGÉTICA

Isolamento da cúpula em Floco e Revestimento de Fibra de Caolino com uma espessura de 10/20 cm.



Betumagem de junção entre os segmentos da campânula e a superfície de cozedura e os segmentos, em cimento plástico refratário de alta vedação.

Segmentos da Campânula com espessura de 8/10 cm. e Abóbada da boca obtidos com betão refratário.

Exaustor de transporte de fumos calibrado em Aço pintado com tinta resistente a elevadas temperaturas.

Superfície de cozedura MONOBLOCO, de cm. 7 cm de espessura, obtida com betão refratário vibrado.

Isolamento de base constituído por uma dupla camada de tijolos P.V. 450 KG./MC.

Temperatura controlada

e maior higiene

O Drago/Pavesi é um queimador atmosférico multigás estudado especificamente para a Pavesi Forni Modena. Projetado e Produzido por Avanzini Bruciatori para satisfazer o funcionamento particular dos nossos fornos, permite-lhes um elevado desempenho mantendo os consumos muito baixos.

A exigência era obter um queimador que recreasse exatamente a progressão das chamas da lenha, mantendo a sua refração e luminosidade.

O Queimador Drago/Pavesi, sendo atmosférico, portanto sem forçamentos, usufruindo do espalhador especial, estudado para todos os tipos de gás pela Empresa Avanzini, consegue recrear exatamente aquelas ondas doces, luminosas e extremamente quentes que permitem uma cozedura perfeita, cozedura que, até hoje, apenas a lenha podia oferecer. Tudo isto, juntamente com a gestão eletrónica da temperatura e qualidade garantida por Avanzini Bruciatori, faz do Queimador Drago/Pavesi aquela ajuda indispensável para todos os cozinheiros de pizza verdadeiramente exigentes.



Corpo do queimador

Drago é muito silencioso e funciona sempre: tem duas chamas independentes que podem ser comodamente comandadas pela central externa, que é instalada na posição mais cómoda ao utilizador.

A primeira chama é aquela quem mantém o forno em temperatura, a segunda chama serve para a colocação rápida em regime ou para ajudar a enfrentar picos de trabalho, para obter a máxima economia de exercício e eliminar os desperdícios de combustível.



Quadro de comando eletrónico

Drago tem um funcionamento totalmente automático, de fácil gestão através da central Drago Control, e garante a máxima segurança de funcionamento para além de uma rápida colocação em regime do forno.



Drago P1

O queimador com uma chama de controlo manual Drago P1 é instalado em fornos com superfícies de cozedura que vão de 70 cm até um máx de 90 cm de diâmetro. É possível regular facilmente a quantidade mínima de calor para a manutenção do forno em temperatura e também a quantidade máxima de calor para uma rápida colocação do forno em regime. Está disponível em execução vertical, como na foto, mas também na versão de canto, para limitar ao mínimo a área útil em baixo da superfície de cozedura.

O Drago P1 pode ser instalado em qualquer ambiente, também ao ar livre, pois não necessita de ligação elétrica, não ressenta a humidade e garante sempre a máxima segurança para o utilizador, tal como atestado pelos testes realizados pela marcação IMQ.



Quadro de rotação PAVESI

Permite regular a velocidade da superfície através de um potenciómetro, inverter o sentido de rotação, configurar um ciclo de cozedura temporizado com avisador acústico e desaceleração automática, detetar eletronicamente a temperatura... para quem deseja ter sempre o controlo absoluto do forno rotativo.



Cozedura a gás

linha

TRADICIONAL/ROTATIVOS JOY

Com o forno JOY é possível personalizar o aspeto da campânula, escolhendo aquele que tornará única e exclusiva a decoração do local. É possível pintá-la conforme se deseja com tinta laváveis, estucá-la para obter um efeito cimento, ou revesti-la com azulejos cerâmicos ou com pedra natural. Pergunte-nos como fazer ou escolher entre as opções que seleccionámos especialmente para si!

38



FORNO TRADICIONAL JOY SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

60

Criado a partir da exigência de fornecer um forno compacto e profissional, o forno Joy 60 a Gás abre novas fronteiras aos profissionais da pizza.

Criativo, vivaz, inconfundível, o forno Joy 60 é perfeito para quem deseja dedicar um canto de pizza altamente profissional à sua atividade de receção.

Facilmente posicionado graças ao seu cavalete com rodas atrás de um balcão, ou como complemento para a produção de pizzas sem glúten, o forno Joy 60 adapta-se perfeitamente às cores de qualquer decoração, respeitando as normas ambientais, com grande atenção à poupança energética e à eficiência produtiva.

O forno Joy 60 é fornecido com queimador de uma chama, de controlo manual, Drago P1.

FORNO ROTATIVO JOY SUPERFÍCIE ROTATIVA

60TW

Com a sua superfície de cozedura rotativa de 62 cm de diâmetro, a sua reduzida área útil (80 cm) e materiais de elevado desempenho, o forno profissional Joy 60 TW, graças ao queimador de gás incorporado, pode atingir temperaturas superiores a 400°C e, além de pizzas, permite cozinhar pão artesanal, assados suculentos ou estufados, tudo num espaço que seria reservado a uma mesa de café.

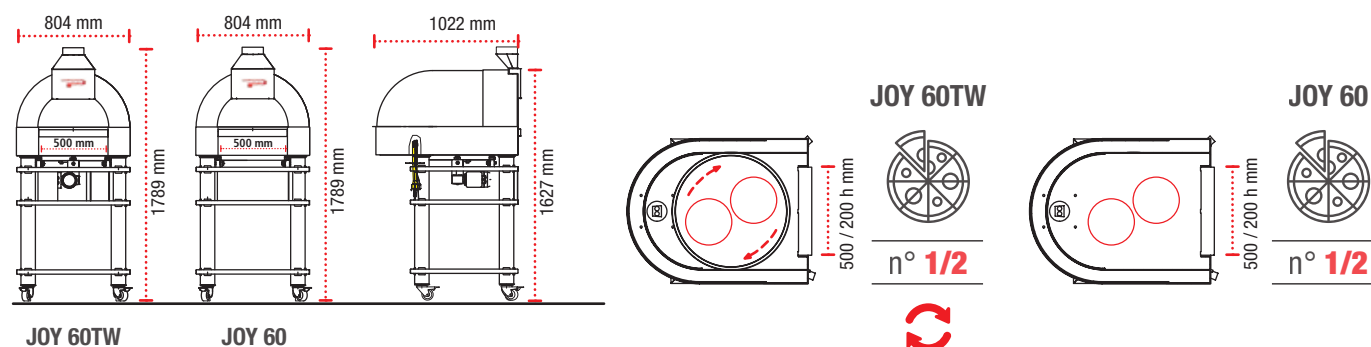
Disponível em infinitas tonalidades personalizáveis, o forno rotativo Joy 60 TW permite ao cozinheiro de pizza de dedicar-se exclusivamente à preparação das pizzas pois aquelas inseridas no forno não devem ser giradas.

O forno Joy 60TW é fornecido com queimador de uma chama, de controlo manual, Drago P1.

JOY60 - JOY60TW		
Dimensões Internas	cm	60 x 70
Peso	Kg.	250
Espessuras das Campânulas		in acciaio
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	32
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	121
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	15
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	16
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal
Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago P1
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 15
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 15/25 - max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentação Elétrica		-
Consumo		-



Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO TRADICIONAL JOY SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

90

Como todos os fornos Pavesi tem a superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante e é recomendado para locais com o máximo de 20 lugares ou para quem deseja simplesmente oferecer um serviço extra aos clientes sem perder espaço. Ideal para cozinhar a pizza em casa ou no jardim com o auxílio de um forno profissional.

Desempenho excecional, dimensões reduzidas, consumos em linha com os nossos fornos tradicionais, cozedura perfeita durante toda a noite. Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

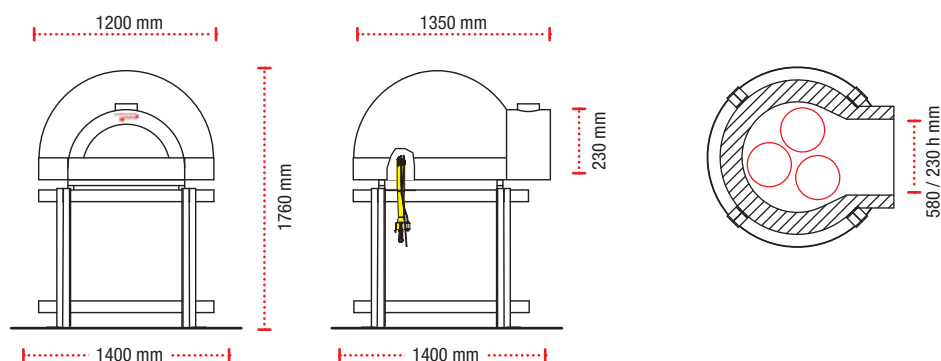
O forno Joy 90 é fornecido com queimador de uma chama, de controlo manual, Drago P1.



Dimensões Internas	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Espessuras das Campânulas		8
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	40
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	116
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	16
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago P1
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 15
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 13.000
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 15/25 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentação Elétrica		-
Consumo		-

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



JOY 90



n° 2/3

FORNO TRADICIONAL JOY 120

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

Pequeno e com capacidade para 5/6 pizzas. Tem a superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante e é recomendado para locais com o máximo de 40/50 lugares ou para quem deseja simplesmente oferecer um serviço extra aos clientes sem perder espaço.

Desempenho excecional, dimensões reduzidas, consumos em linha com os nossos fornos tradicionais, cozedura perfeita durante toda a noite. Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

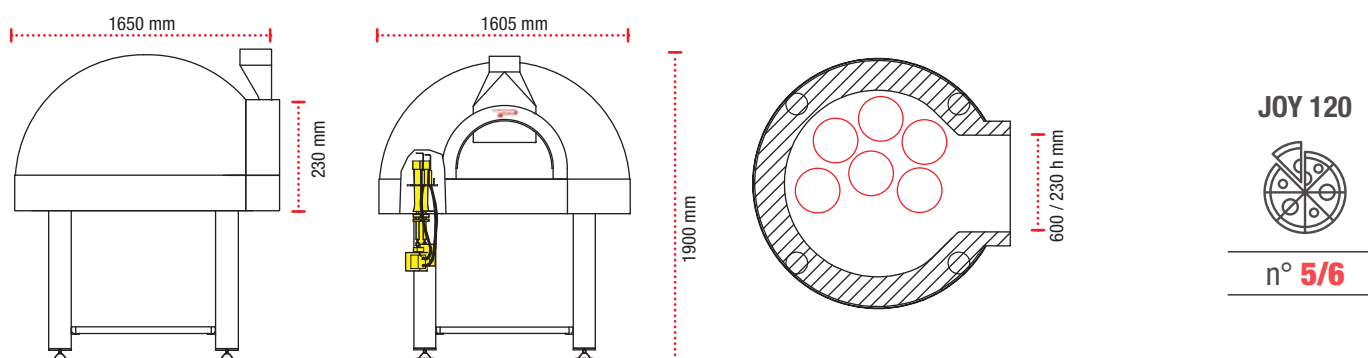
Todos os fornos a Gás Pavese são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	120x115
Peso	Kg.	860
Espessuras das Campânulas	cm	8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica		230 Monofásico
Consumo		100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO TRADICIONAL JOY 140

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

Perfeitamente circular, capacidade máxima de 7 a 9 pizzas com superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante. Capacidade de produção de mais de 100 pizzas/hora. O máximo da produtividade a um custo muito baixo.

Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

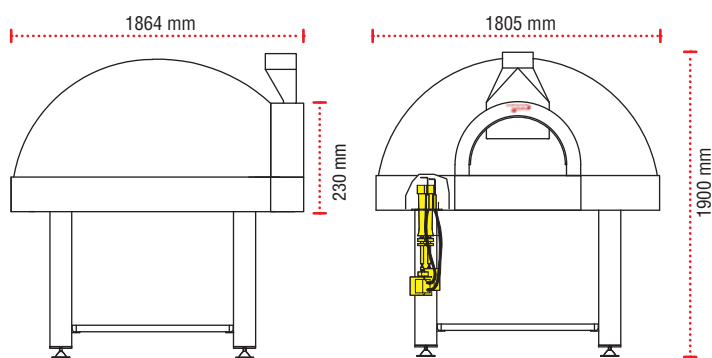
Todos os fornos a Gás Pavese são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	140x135
Peso	Kg.	1320
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago P1
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica		230 Monofásico
Consumo		100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



JOY 140



n° 7/9

FORNO TRADICIONAL JOY 140/160

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

Capacidade máxima de 10 a 12 pizzas com superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante. Capacidade de produção de mais de 120 pizzas/hora. O máximo da produtividade a um custo muito baixo.

Criado para oferecer um instrumento de trabalho de nível muito elevado mas único no seu género porque é muito personalizado a nível estético, quase uma peça de design.

A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

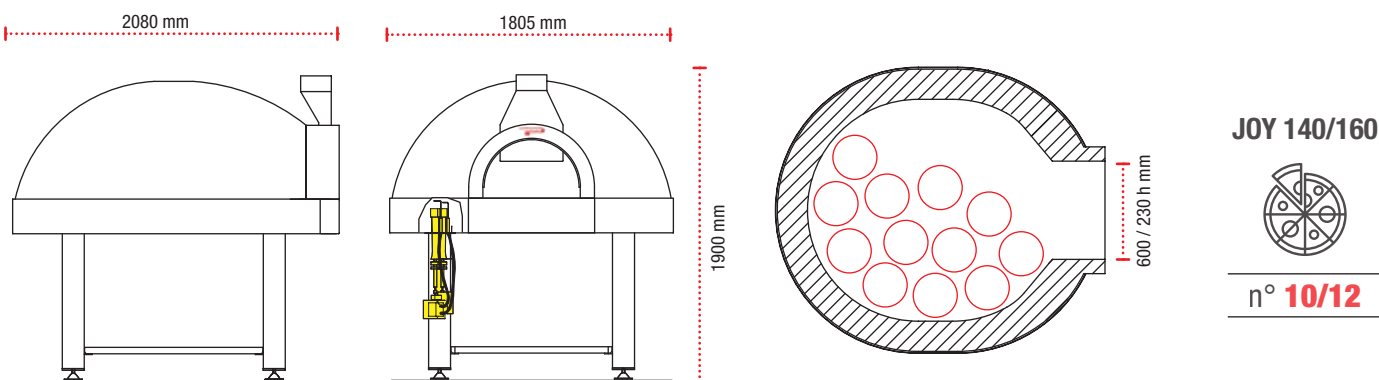
Todos os fornos a Gás Pavese são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	140x155
Peso	Kg.	1600
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago P1
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica		230 Monofásico
Consumo		100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais





44

Podemos esquecer as superfícies aquecidas por duplos queimadores ou resistências auxiliares que pesam nas finanças! O material refratário Pavesi mantém a temperatura onde necessário, quando serve.



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

FORNO ROTATIVO JOY 90 TW GAS FRONT

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO – ABÓBODA EM CÚPULA

Superfície de cozedura com diâmetro de 90 cm monobloco rotativa, capacidade de 2/3 pizzas, desempenho excepcional para as suas pequenas dimensões.

O ponto de fogo é posicionado em frente da boca, com funcionamento exclusivo a gás. Finalmente é possível a quem quer que seja trabalhar com o forno e dedicar-se completamente à preparação da pizza. Extremamente simples de usar, máxima higiene, consumo energético mantido ao mínimo, otimização do espaço e desempenho excelente em cozedura, fazem do Joy 90 TW uma ajuda extra que todos desejariam nos seus locais.

O forno Rotativo Joy 90 TW nasce com um queimador eletrónico de uma tocha com alta e baixa chama regulável em seis diferentes posições.

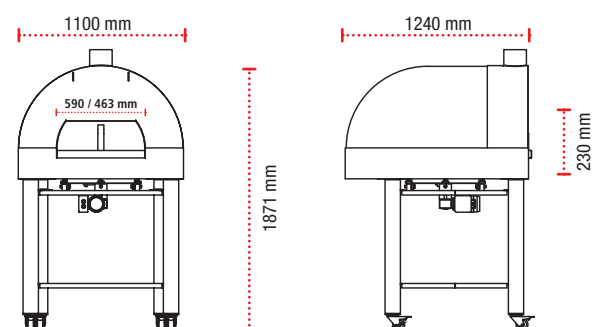


Dimensões Internas	cm	90
Peso	Kg.	390
Espessuras das Campânulas	em aço + refratário	
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	32
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	15
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	15
Temperatura de saída de fumos	300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)	
Depressão	12 Pascal	

Superfície de cozedura monobloco	Queimador Drago Baby SIX
Potencialidade Térmica	Kw min. 7 - max. 24
Potencialidade Térmica	Kcal/h min. 6.020 max. 20.640
Pressão GÁS Metano GPL	mbar min. 15/25 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h min. 0,73/0,25 max. 2,54/0,86
Conexão de GÁS	em polegadas 1/2
Peso	kg. 8

45

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



JOY 90 TW
GAS FRONT



n° 2/3

FORNO ROTATIVO JOY 110 TW GAS FRONT

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO – ABÓBODA EM CÚPULA

Superfície de cozedura com diâmetro de 110 cm monobloco rotativa, capacidade para 6/8 pizzas.

Um forno Pequeno e extremamente reativo. Recupera IMEDIATAMENTE as calorias cedidas durante a cozedura. Preferimos não indicar a produção horária pois esta está associada, além das características do forno, à capacidade produtiva dos operadores e da zona de trabalho. Deve ser você a descobri-lo. Irá surpreender-se.

O ponto de fogo é posicionado em frente da boca, com funcionamento exclusivo a gás. Simples de usar, velocidade de rotação regulável, superfície de cozedura sempre em temperatura, o forno rotativo é recomendado a quem deve cozer grandes quantidades de pizzas no menor tempo possível. Todos os fornos a Gás Pavese são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.

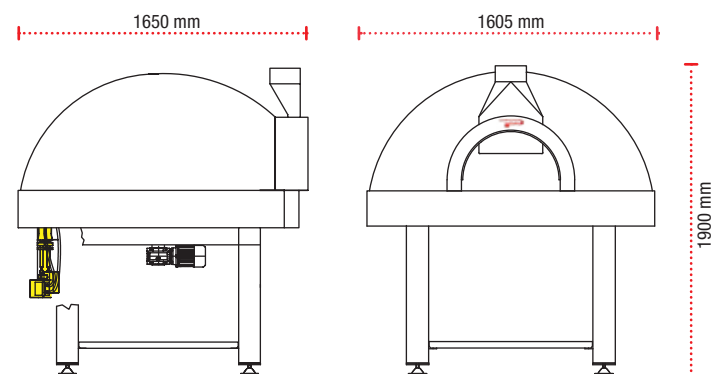


Cobertura de mosaico óptico realizável a pedido

Dimensões Internas	cm	110
Peso	Kg.	970
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



JOY 110 TW
GAS FRONT



n° 6/8



FORNO ROTATIVO JOY 130 TW GAS FRONT

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO – ABÓBODA EM CÚPULA

Mínimo espaço e máximo desempenho para o forno Joy 130 TW Gas Front: superfície de cozedura com diâmetro de 130 cm monobloco rotativa, capacidade de 10/12 pizzas, com uma área útil externa de 180 cm. Finalmente é possível a quem quer que seja trabalhar com o forno e dedicar-se completamente à preparação da pizza.

O ponto de fogo é posicionado em frente da boca, com funcionamento exclusivo a gás. Extremamente simples de usar, máxima higiene, consumo energético mantido ao mínimo, otimização do espaço e desempenho excelente em cozedura, fazem do Joy 130 TW Gas Front uma ajuda extra que todos desejariam nos seus locais.

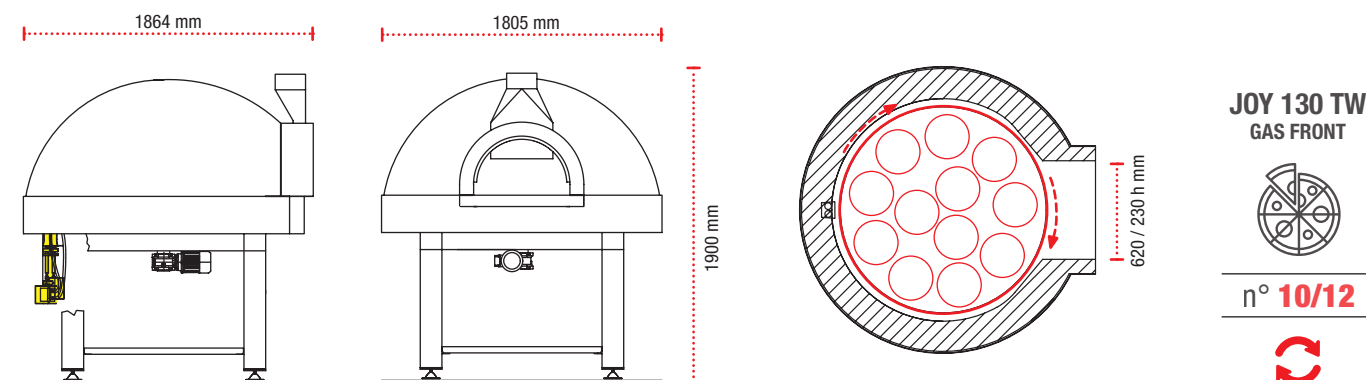
Todos os fornos a Gás Pavesi são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	130
Peso	Kg.	1270
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10/15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	12
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



Cozedura a gás

linha

TRADICIONAL **RPM**

Externamente a temperatura do forno é igual à do ambiente: o forno pode, portanto, ser estucado e revestido com ladrilho de azulejo ou pedra natural.

Respeitando as normas em vigor no país de uso, o forno a gás pode ser instalado em baixo do exaustor, como na referência em baixo, restaurante Pizza Pilgrim, Londres, Reino Unido.



FORNO TRADICIONAL RPM 120

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

Pequeno e com capacidade para 5/6 pizzas. Tem a superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante e é recomendado para locais com o máximo de 40/50 lugares ou para quem deseja simplesmente oferecer um serviço extra aos clientes sem perder espaço.

Clássico exemplo de tecnologia aplicada à tradição. O elevado desempenho juntamente com os baixos custos de compra, gestão e dimensões reduzidas, fazem deste um dos melhores e mais apreciados fornos de pizza a nível mundial.

A superfície de cozedura dos fornos Pavesi é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

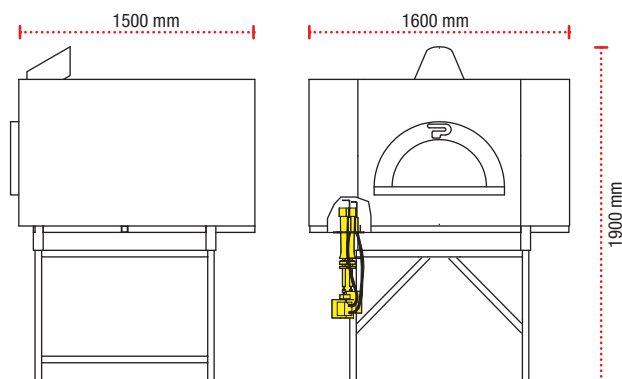
Todos os fornos a Gás Pavesi são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	122
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



RPM 120



n° 5/6

FORNO TRADICIONAL RPM 140

SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

O primeiro, o mais conhecido.

Perfeitamente circular, capacidade máxima de 7 a 9 pizzas com superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante.

Capacidade de produção de mais de 100 pizzas/hora. O máximo da produtividade a um custo muito baixo.

A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

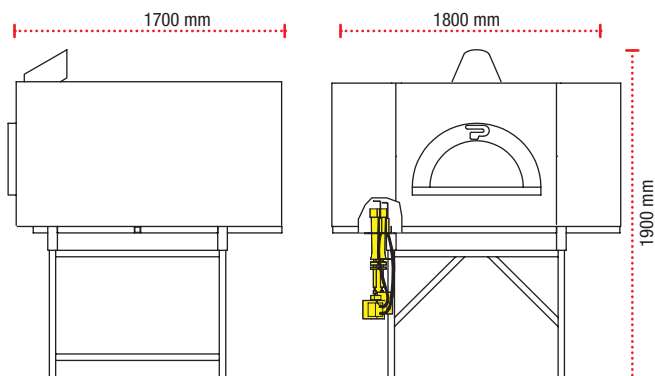
Todos os fornos a Gás Pavese são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	122
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



RPM 140



n° 7/9

FORNO TRADICIONAL RPM SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

140/160

O nosso forno mais vendido, capacidade até 12 pizzas.
Superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante.
Consumos idênticos ao mod. 140 mas produtividade superior
(superam-se tranquilamente as 120 pizzas/hora). Ideal para grandes
locais ou pizzarias com o trabalho concentrado em poucas horas.
Ótimo também para pizzas gigantes com diâmetro superior a 40 cm.

A superfície de cozedura dos fornos Pavese é realizada num único
bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

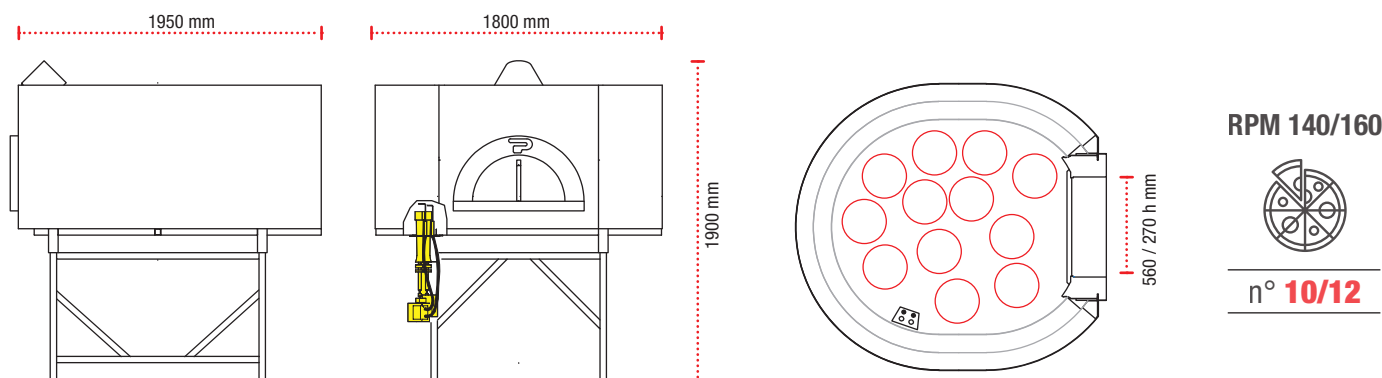
Todos os fornos a Gás Pavese são criados com o queimador a Gas de
gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	122
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



FORNO TRADICIONAL RPM SUPERFÍCIE FIXA MONOBLOCO

140/180

O forno maior da nossa produção padrão. Superfície de cozedura MONOBLOCO autodilatante.

Capacidade até 17 pizzas de diâmetro 30/32 cm com uma produtividade horária impressionante (pode-se chegar até 30/32 pizzas/hora).

Ideal para a produção de pizza ao metro.

Em comparação com outros fornos com as mesmas dimensões de superfície de cozedura, mantém dimensões e consumos muito reduzidos.

A superfície de cozedura dos fornos Pavesi é realizada num único bloco refratário com espessura de 7 cm e até 250 Kg de peso.

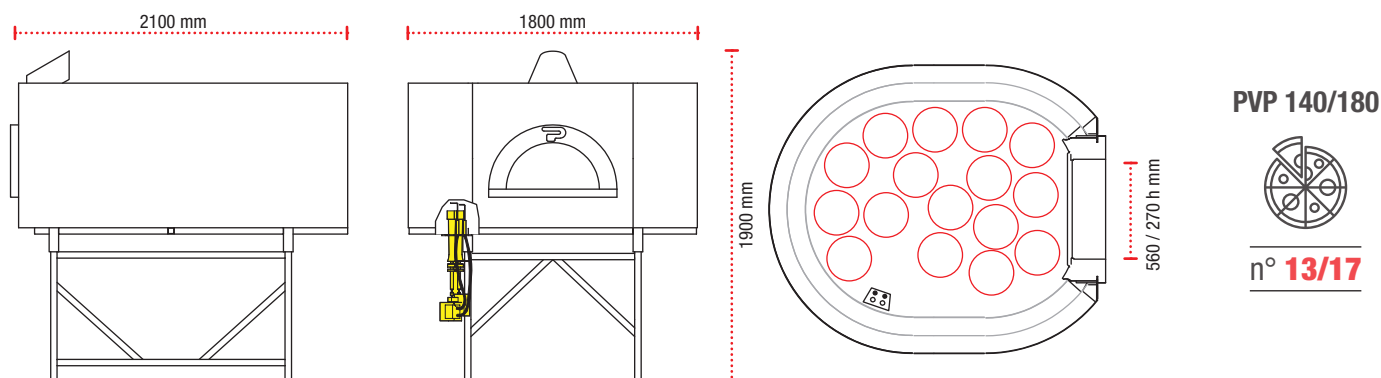
Todos os fornos a Gás Pavesi são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Dimensões Internas	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	122
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais





Os fornos Pavesi são projetados para garantir a instalação mais rápida disponível hoje no mercado.

Cada forno pode ser montado passando por uma porta padrão, garantindo uma instalação rápida e sem limites de acessibilidade.



Cozedura a gás

linha

ROTATIVOS **PavesiAbóbadaPlana**

A gama PVP nasce para satisfazer a exigência de juntar elevados padrões de qualidade de produção para o uso em espaços restritos. Os fornos a gás PVP, mantendo as características de construção e os padrões técnicos dos rotativos Pavesi, são especialmente indicados para quem não deseja renunciar a uma elevada produtividade apesar de exigências de espaço limitado.

54



COURTESY OF PIZZA STORE DISTRIBUTION, FR

FORNO ROTATIVO PVP 110

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO – ABÓBODA PLANA

Superfície de cozedura com diâmetro de 110 cm monobloco rotativo, capacidade de 6/8 pizzas, ABÓBODA PLANA, câmara quadrada com paredes de betão, boca 56x27, passa de 100° C. a 300° C. em 40 minutos (dados detetados com Queimador Gás Metano de 34 KW/h e tubo de evacuação vedado de 20 cm. de diâmetro útil).

Um forno Pequeno e extremamente reativo. Recupera IMEDIATAMENTE as calorias cedidas durante a cozedura. Preferimos não indicar a produção horária pois esta está associada, além das características do forno, à capacidade produtiva dos operadores e da zona de trabalho. Deve ser você a descobri-lo. Irá surpreender-se.

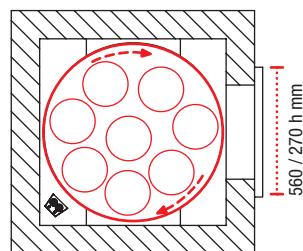
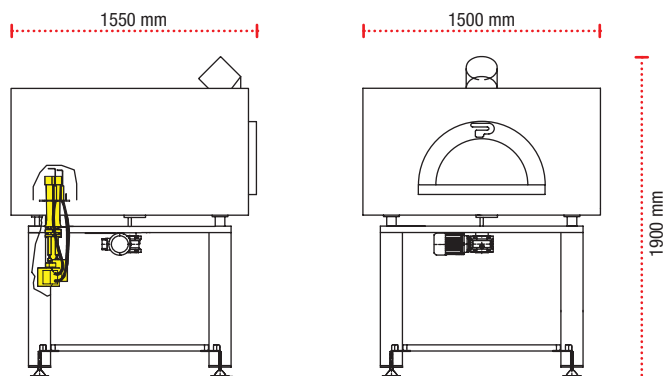
Todos os fornos a Gás Pavesi são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Diâmetro do Prato rotativo	cm	110
Peso	Kg.	1300
Espessuras das Campânulas		7,5
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	32
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10/15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100

Tratando-se de um produto artesanal soldado à mão é possível que se verifiquem ligeiras variações dimensionais



PVP 110



n° 6/8



FORNO ROTATIVO PVP 130

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO – ABÓBODA PLANA

Superfície de cozedura com diâmetro de 130 cm Pavesei monobloco rotativa, capacidade de 10/12 pizzas, ABÓBODA PLANA, câmara quadrada com paredes de betão refratário, boca individual 56x27, passa de 100° C. a 300° C. em 50 minutos (dados detetados com Queimador Gás Metano de 34 KW/h e tubo de evacuação vedado de 20 cm. de diâmetro útil).

Um forno que pode satisfazer plenamente as exigências de todos aqueles locais que devem trabalhar muito durante muitas horas.

Um forno Grande mas extremamente reativo. Recupera **IMEDIATAMENTE** as calorias cedidas durante a cozedura. Sabemos que irá satisfazê-lo plenamente.

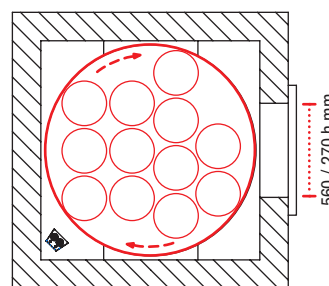
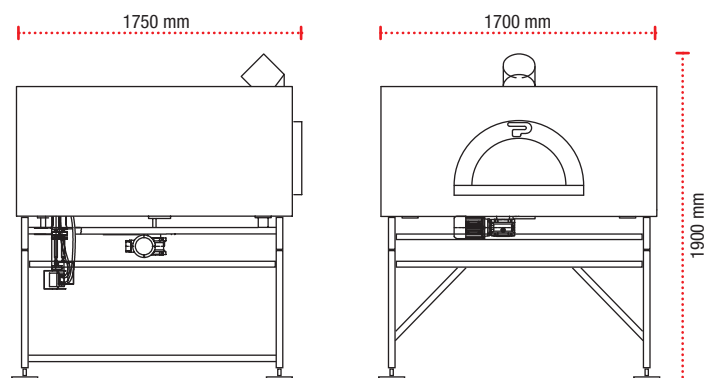
Todos os fornos a Gás Pavesei são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



56

Diâmetro do Prato rotativo	cm	130
Peso	Kg.	1350
Espessuras das Campânulas		7,5
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	32
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10/15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100



PVP 130



n° 10/12



FORNO ROTATIVO PVP 150

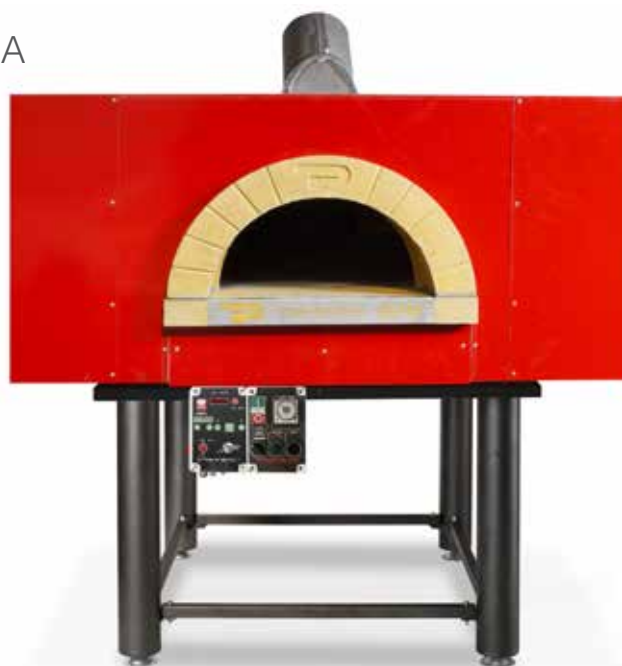
SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO – ABÓBODA PLANA

Superfície de cozedura com diâmetro de 150 cm Pavese monobloco rotativa, capacidade de 14/18 pizzas, ideal para pizza a metro, ABÓBODA PLANA, câmara quadrada com paredes de betão refratário, boca individual 56x27, passa de 100° C. a 300° C. em cerca de 60 minutos (dados detetados com Queimador Gás Metano de 34 KW/h e tubo de evacuação vedado de 20 cm. de diâmetro útil).

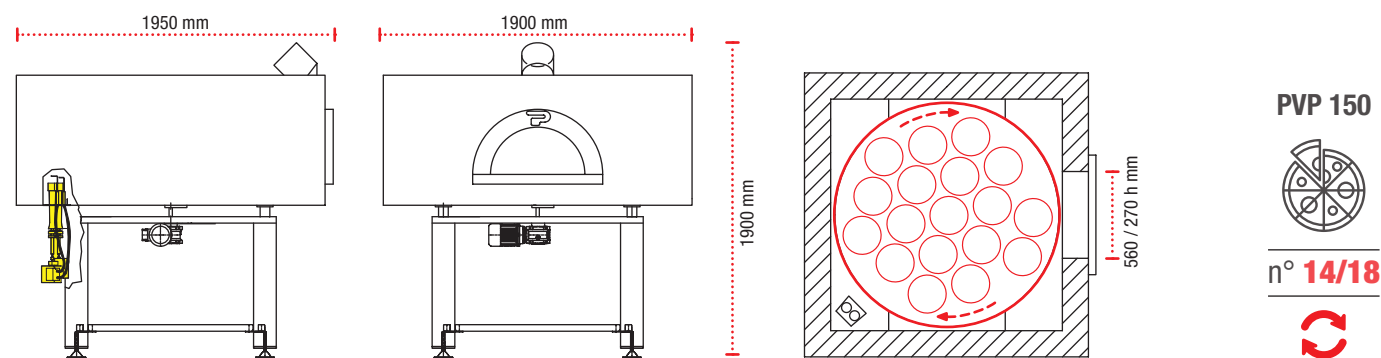
Um forno que pode satisfazer plenamente as exigências de todos aqueles locais que devem trabalhar muito durante muitas horas. Um forno Grande, Muito Grande mas extremamente reativo. Recupera IMEDIATAMENTE as calorias cedidas durante a cozedura. Sabemos que irá satisfazê-lo e esperamos que consiga usá-lo a 100%.

Todos os fornos a Gás Pavese são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Diâmetro do Prato rotativo	cm	150
Peso	Kg.	1400
Espessuras das Campânulas		7,5
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	32
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10/15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	25
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100



PVP 150



n° 14/18



Cozedura a gás

linha

ROTATIVOS **TWISTER**

O primeiro forno rotativo produzido por Pavesi é ainda um best seller.

Ótimo para grandes locais ou para pizzarias com trabalho concentrado em poucas horas, com a vontade de dar aos seus clientes um produto sempre perfeito, poupando tempo e energia.



FORNO ROTATIVO TWISTER GAS

SUPERFÍCIE DE COZEDURA

MONOBLOCO ROTATIVO – ABÓBODA EM CÚPULA

Superfície de cozedura com diâmetro de 130 cm monobloco rotativa, funcionamento a gás, boca individual 56x27 cm, ponto de fogo frontal, distribuição homogénea de calor, potencialidade produtividade que pode superar 160 pizzas/hora e as 400 pizzas cozidas consecutivamente (dados detetados em pizzeria).

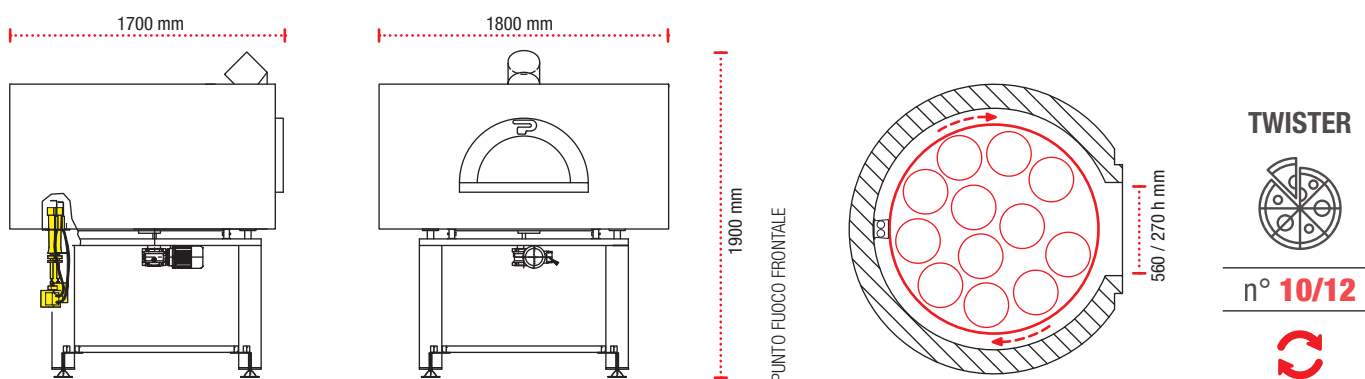
O ponto de fogo é posicionado em frente da boca, com funcionamento exclusivo a gás. Finalmente é possível a quem quer que seja trabalhar com o forno e dedicar-se completamente à preparação da pizza. Extremamente simples de usar, máxima higiene, consumo energético mantido ao mínimo, otimização do espaço e desempenho excelente em cozedura, fazem do TWISTER GAS uma ajuda extra que todos desejariam nos seus locais.

Todos os fornos a Gás Pavesi são criados com o queimador a Gas de gestão eletrónica.



Diâmetro do Prato rotativo	cm	130
Peso	Kg.	1500
Espessuras das Campânulas		8/10
Distância Superfície de Cozedura/Topo	cm	42
Altura da superfície de cozedura do solo	cm	115/125 regulável
Espessura do Isolamento Base (Painéis Microporoso)	cm	10/15
Espessura do Isolamento da Campânula (Revestimento de Caolino)	cm	10
Tubo de Evacuação de Fumos Ø	cm	20
Temperatura de saída de fumos		300° C - 25 g/sec (50m³/Hr)
Depressão		12 Pascal

Superfície de cozedura monobloco		Queimador Drago D2
Potencialidade Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencialidade Térmica	Kcal/h	min. 5.000 max. 29.200
Pressão GÁS Metano GPL	mbar	min. 7/20 max. 25/50
Fluxo GÁS Metano GPL	Nm³/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Conexão de GÁS	em polegadas	1/2
Peso	kg.	8
Alimentação Elétrica	V	230 Monofásico
Consumo	W	100





PAVESI S.r.l | Distribuição Portugal: CLIMA PORTUGAL
Tel. +351 214 147 370 | PAVESI@CLIMAPORTUGAL.PT
www.pavesifornimodena.it ! WWW.CLIMAPORTUGAL.PT

