

Centoventi

ELECTRIC OVEN

Where tradition meets innovation.



NEW
SIZE!



Centoveriti

ELECTRIC OVEN

The new tailor-made oven that meets your needs.

The **Centoveriti** oven is an electric oven, but with a traditional dome shape made of a special highly refractory cement.

The dome has a special internal design that improves heat circulation.

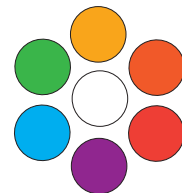
The rotating bedplate is made of natural stone and allows pizzas (and more) to be cooked evenly, even under the harshest working conditions.

The **Centoveriti** oven represents an innovative yet user-friendly oven.

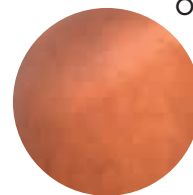
The heat transmission modes: conduction - convection and radiation have been properly implemented, developed and managed with a state-of-the-art control (PID).

You will be able to perfectly integrate the new **Centoveriti** oven in your pizzeria or franchise; choose the finish of the covering from the many colours available, both normal and metallic.

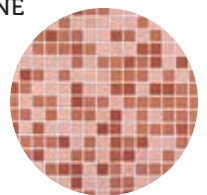
If you prefer a more classic look, you can have **Centoveriti** covered with mosaic tiles in a wide range of shades and colours. If, on the other hand, you want a minimalist, almost invisible oven, the solution for you is one integrated in the wall!



RAL COLORS
OR PANTONE



METALLIC
SHADES



MOSAIC
MULTICOLOR



Il forno **Centoventi** è un forno elettrico, ma dalla forma tradizionale a cupola realizzato con uno speciale cemento altamente refrattario.

La cupola ha uno speciale disegno interno che migliora la circolazione del calore.

La **platea rotante** è realizzata in pietra naturale e permette di cucinare le pizze (e non solo...) in modo uniforme anche nelle condizioni di lavoro più gravose.

Il forno **Centoventi** rappresenta un forno innovativo ma di semplice utilizzo.

Le modalità di trasmissione del calore come conduzione - convezione e irraggiamento sono state opportunamente implementate, sviluppate e gestite con un controllo di ultima generazione (PID).

Potrai inserire perfettamente il nuovo forno **Centoventi** nella tua pizzeria o nel tuo franchising; scegliere la finitura della copertura tra le molte tinte a disposizione, sia normali che metallizzate.

Se preferisci un aspetto più classico potrai far rivestire **Centoventi** con le piastrelle in mosaico in una vasta gamma di tonalità e colori.

Se invece desideri un forno minimalista, quasi invisibile, la soluzione che fa per te è quella integrata nella parete!



El horno **Centoventi** es un horno eléctrico, pero con forma de cúpula tradicional fabricada con un cemento especial altamente refractario.

La cúpula tiene un diseño interno especial que mejora la circulación del calor.

La **placa giratoria** es de piedra natural y permite cocinar pizzas (y mucho más) de forma uniforme, incluso en las condiciones de trabajo más duras.

El horno **Centoventi** representa un horno innovador pero fácil de usar.

Los modos de transmisión de calor como la conducción - convección y radiación han sido adecuadamente implementados, desarrollados y gestionados con un control de última generación (PID).

Podrá integrar perfectamente el nuevo horno **Centoventi** en su pizzería o franquicia; elija el acabado de la cubierta entre los numerosos colores disponibles, tanto normales como metalizados.

Si prefiere un aspecto más clásico, puede revestir el **Centoventi** con azulejos de mosaico en una amplia gama de tonos y colores.

Si, por el contrario, desea un horno minimalista y casi invisible, ¡la solución para usted es uno integrado en la pared!

**DE**

Der **Centoventi**-Ofen ist ein Elektropizzaofen ausgestattet mit einer traditionellen Kuppelform, hergestellt aus einem speziellen hochfeuerfesten Zement. Die Kuppel hat ein spezielles Innendesign, das die Wärmekirkulation im Ofen verbessert.

Die rotierende Plattform besteht aus Naturstein und ermöglicht das Backen von Pizzen (und anderem) gleichmäßig auch unter extremen Arbeitsbedingungen. Der Ofen **Centoventi** ist ein innovativer Ofen mit einfacher Bedienung. Die Arten der Wärmeübertragung wie Leitung - Konvektion und Strahlung, die nachhaltig und kontinuierlich weiterentwickelt umgesetzt wurden, die Steuerung entspricht der neuesten Generation (PID).

So können Sie den neuen Ofen **Centoventi** ohne Anpassungen in Ihre bestehende Pizzeria oder Ihrem Franchise Unternehmen integrieren.

Wählen Sie unter vielen Möglichkeiten Ihr Design (Cover-Finish) mit diversen verfügbaren Farben, sowohl normal als auch mit Metallic Lackierungen aus. Sollten Sie einen klassischen Look bevorzugen, können Sie den Ofen **Centoventi** mit Mosaikfliesen bekleben.

Wenn Sie den Ofen in eine vorhandene Nische integrieren wollen, so ist die bei unserem Modell **CENTOVENTI** ebenfalls möglich.

**FR**

Le four **Centoventi** est un four électrique, mais avec une forme de dôme traditionnelle faite d'un ciment spécial hautement réfractaire.

Le dôme a une conception interne spéciale qui améliore la circulation de la chaleur.

La **plaque tournante** est en pierre naturelle et permet de cuire les pizzas (et autres) de manière uniforme, même dans les conditions de travail les plus difficiles.

Le four **Centoventi** est un four innovant et convivial.

Les modes de transmission de la chaleur tels que la conduction, la convection et le rayonnement ont été mis en œuvre, développés et gérés de manière appropriée à l'aide d'une commande de pointe (PID).

Vous pourrez intégrer parfaitement le nouveau four **Centoventi** dans votre pizzeria ou votre franchise ; choisissez la finition du couvercle parmi les nombreuses couleurs disponibles, normales ou métallisées.

Si vous préférez un aspect plus classique, vous pouvez faire recouvrir le **Centoventi** de carreaux de mosaïque dans une vaste gamme de nuances et de couleurs.

Si, au contraire, vous souhaitez un four minimaliste, presque invisible, la solution pour vous est un four intégré dans le mur !

**SW**

Centoventi är en elektrisk ugn, men med en traditionell kupolform tillverkad av en speciell mycket eldfast cement. Kupolen har en speciell inre design som förbättrar värmekirkulationen.

Den **roterande bottenplattan** är tillverkad av natursten och gör att pizzor (och mer) kan tillagas jämnt, även under de tuffaste arbetsförhållandena.

Centoventi är en innovativ och samtidigt användarvänlig ugn.

Värmeöverföringssätt som ledning - konvektion och strålning har implementerats, utvecklats och hanterats på lämpligt sätt med en toppmodern kontroll (PID).

Du kommer att kunna integrera den nya **Centoventi**-ugnen perfekt i din pizzeria eller franchise; välj täckfärg från de många tillgängliga färgerna, både normala och metalliska. Om du föredrar en mer klassisk look kan du få **Centoventi** täckt med mosaikplattor i ett brett utbud av nyanser och färger.

Om du å andra sidan vill ha en minimalistisk, nästan osynlig ugn, är lösningen för dig en ugn som är integrerad i väggen!

**PT**

O forno **Centoventi** é um forno elétrico, mas com uma forma de cúpula tradicional feita de um cimento especial altamente refratário. A cúpula tem um design interno especial que melhora a circulação do calor.

A **placa de base rotativa** é feita de pedra natural e permite que as pizzas (e muito mais) sejam cozinhadas uniformemente, mesmo nas condições de trabalho mais difíceis.

O forno **Centoventi** representa um forno inovador e de fácil utilização.

Os modos de transmissão de calor, como a condução, a convecção e a radiação, foram adequadamente implementados, desenvolvidos e geridos com um controlo de última geração (PID).

Poderá integrar perfeitamente o novo forno **Centoventi** na sua pizzeria ou franchising; escolha o acabamento da cobertura entre as várias cores disponíveis, tanto normais como metálicas. Se preferir um aspeto mais clássico, pode mandar revestir o **Centoventi** com mosaicos numa vasta gama de tons e cores. Se, por outro lado, quiser um forno minimalista, quase invisível, a solução para si é um forno integrado na parede!



- Coating on request
- Natural stone made rotating tray
- Extractor hood button
- Control display
- Metal base



RU

Печь Centoventi - это электрическая печь с традиционной куполообразной формой, выполненной из специального высокоогнеупорного цемента. Купол имеет особую внутреннюю конструкцию, улучшающую циркуляцию тепла.

Вращающийся поддон изготовлен из натурального камня и позволяет равномерно готовить пиццу (и многое другое) даже в самых тяжелых условиях работы.

Печь Centoventi представляет собой инновационную и одновременно удобную в эксплуатации печь.

Режимы теплопередачи, такие как кондукция, конвекция и излучение, были соответствующим образом реализованы, разработаны и управляются с помощью современного регулятора (PID).

Вы сможете идеально интегрировать новую печь Centoventi в свою пиццерию или франшизу; выберите отделку крышки из множества доступных цветов, как обычных, так и металлических.

Если вы предпочитаете более классический вид, вы можете облицевать Centoventi мозаичной плиткой самых разных оттенков и цветов.

Если же вы хотите получить минималистичную, почти невидимую печь, вам подойдет решение, встроенное в стену!



UAE

الفرن Centoventi فرن كهربائي، احتفظ بشكل القبة التقليدي، المصنوعة من إسمنت خاص عالي القدرة على تحمل الحرارة. التصميم الداخلي يعزز دوران الحرارة.

سطح دوار من حجر طبيعي، يتيح طهي البيتزا (و غير ذلك) بشكل متجانس حتى في أصعب ظروف العمل. الفرن Centoventi يمثل الابتكار وسهولة الاستعمال.

طريقة إنتقال الحرارة كالتوصيل، التمديد و الإشعاع، ثم تنفيذها و تطويرها و إدارتها باستخدام أحدث تقنيات التحكم (PID).

الفرن الجديد Centoventi هو الأمثل لمطعم البيتزا أو

الفرانشايزينغ، مع إمكانية إختيار الشكل الخارجي من بين العديد من

الألوان المتاحة، عادية أو معدنية.

إذا كنت تفضل المظهر الكلاسيكي، يمكنك تغطية الفرن

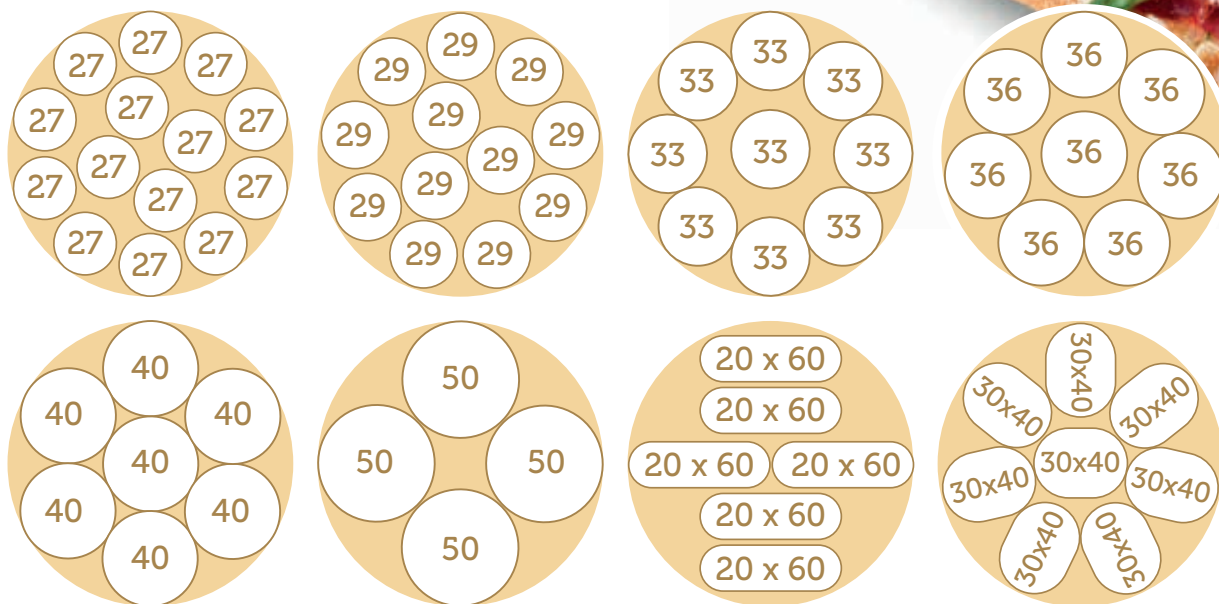
Centoventi بالفسيفساء باختلاف ألوانه و أشكاله لجعله قطعة من ديكور مطعمك.

أو دمجها في الجدار بشكل غير مرئي، يبقى الاختيار لك.



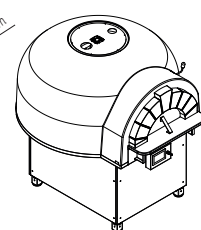
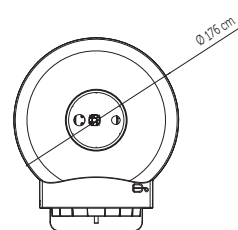
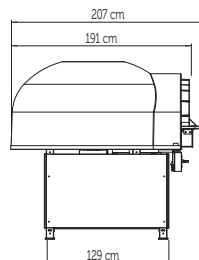
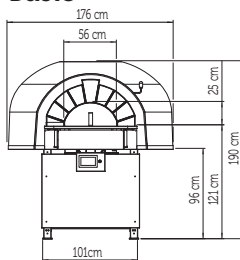
OVEN CAPACITY (number and diameter of pizzas)

- capacita' pizze forno (numero e diametro delle pizze)
- capacidad del horno (número y diámetro de pizzas)
- Ofenkapazität (Anzahl und Durchmesser der Pizzen)
- capacité du four (nombre et diamètre de pizzas)
- ugnskapacitet (antal och diameter på pizzor)
- capacidade do forno (número e diâmetro das pizzas)
- вместимость духовки (количество и диаметр пиццы)
- سعة الفرن (عدد وقطر البيتزا)

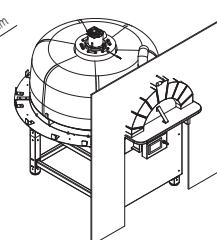
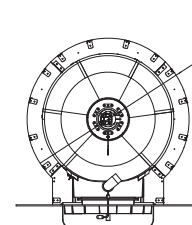
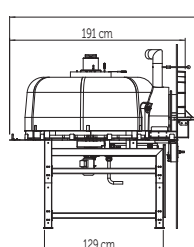
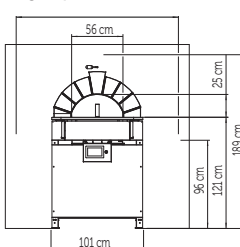


Technical sheet Centoventi	Basic/Built in
V	220 / 400V
Hz	50 / 60 Hz
F	TR 3P+N+T
T Max	450° C
Kw Max	34 KW
Kw/h 55 pizzas	2,5 KW/h
Kw/h 142 pizzas	5 Kw/h
Max pizzas/h	142
oven mouth lenght	56 cm
oven mouth height	25 cm
lenght	176cm
height	190 cm / 189 cm
depth	207 cm
net weight	1228 kg
gross weight	1382 kg

Basic



Built-in



Pastaline is a brand by VELMA srl

Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
Ph. +39.041.630450 / +39.041.630424

info@pastaline.eu - www.pastaline.eu



FOLLOW US!

APPROVED



APPROVATO

ASSOCIAZIONE
PIZZA ROMANA