



Forni Professionali
per Pizzerie e Panifici

TRADIZIONALI



PIANO FISSO/TRADIZIONALI:

I Primi, i più conosciuti. Tutt'ora i più venduti. Classico esempio di Tecnologia applicata alla Tradizione. La resa altissima sia nelle versioni a legna che in quelle a gas, abbinata ai bassi costi di acquisto e di gestione ed alle dimensioni contenute li hanno consacrati tra i migliori e più apprezzati forni per pizzeria a livello mondiale.



PLANO FIJO/TRADICIONALES:

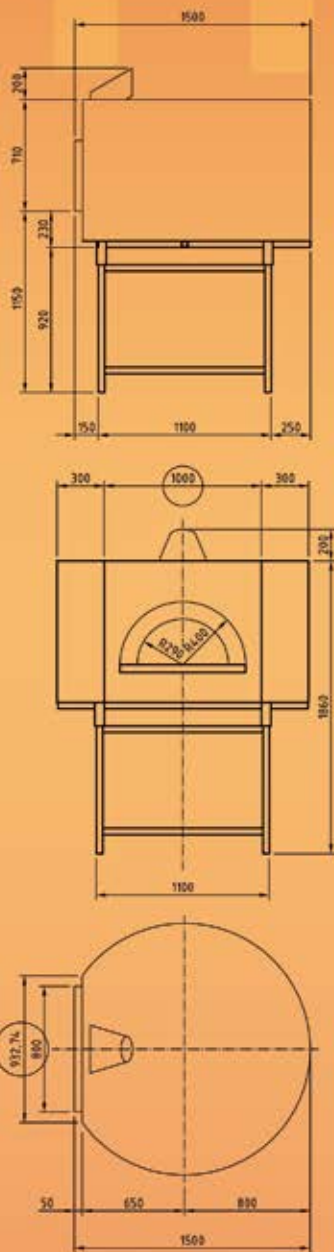
Los Primeros. Los más conocidos. Hasta hoy los más vendidos. Clásico ejemplo de Tecnología aplicada a la Tradición. El elevado rendimiento tanto en las versiones a leña como en aquellas a gas, combinado con los bajos costes de compra y de gestión y sus reducidas dimensiones, los han ubicado entre los mejores y más apreciados hornos para pizzería a nivel mundial.



PLAN FIXE/TRADITIONNELS:

Les premiers. Les plus connus. Aujourd'hui encore les plus vendus. Classique exemple de technologie appliquée à la tradition. Le rendement exceptionnel tant en version bois que gaz avec des coûts d'achat et de gestion bas et les dimensions très réduites les ont consacrés parmi les fours à pizzas les meilleurs et les plus appréciés au niveau mondial.

Forno Ø120



Forni Professionali per Pizzerie e Panifici

Mod. 120 RPM



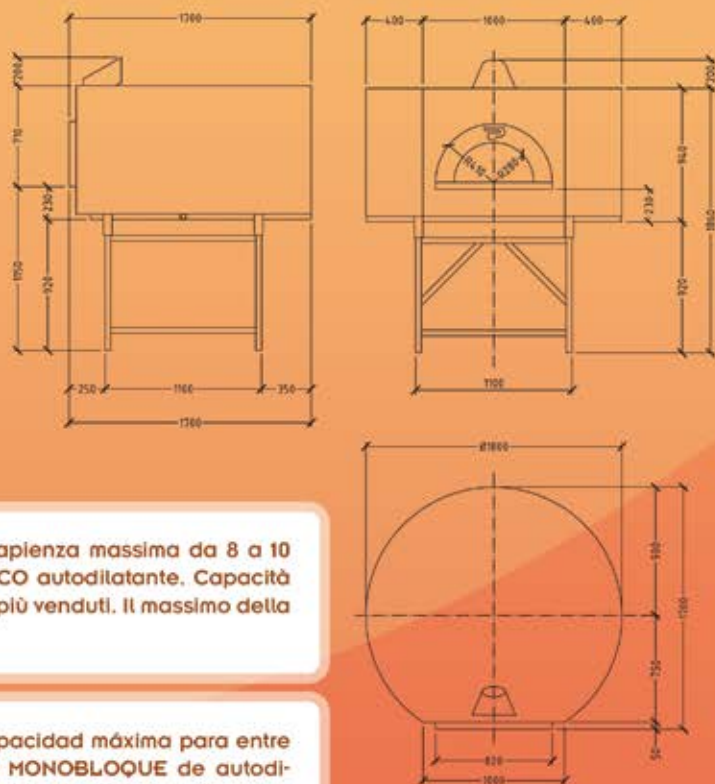
Mod. RPM 120 CARENATO: Piccolo e con una capienza di circa 6 pizze, a legna o a gas, Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante, è consigliato per locali con massimo 40/50 posti o a chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.



Mod. RPM 120 CARENADO: Pequeño y con capacidad para hasta unas seis pizzas, de leña o de gas, plano de cocción MONOBLOQUE de autodilatación, es aconsejado para locales con un máximo de hasta 40/50 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio más a su propia clientela sin sacrificar espacio.



Mod. RPM 120 CARÉNÉ: Petit avec une capacité de 6 pizzas environ, au bois ou au gaz, plan de cuisson MONOBLOC autodilatatant, 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.



Mod. 140 RPM



Mod. RPM 140 CARENATO: Perfettamente circolare, capienza massima da 8 a 10 pizze, a legna e a gas. Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Capacità produttiva di più di 100 pizze / ora. Uno dei ns. modelli più venduti. Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

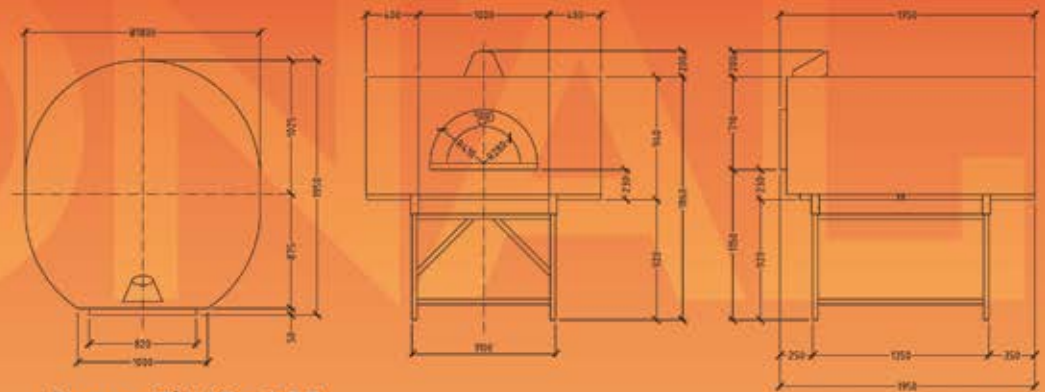


Mod. RPM 140 CARENADO: Perfectamente circular, capacidad máxima para entre 8 y 10 pizzas, de leña y de gas. Plano de cocción MONOBLOQUE de autodilatación. Capacidad productiva de más de 100 pizzas/hora. Uno de nuestros modelos más vendidos. El máximo de la productividad a un bajísimo coste.



Mod. RPM 140 CARÉNÉ: Parfaitement circulaire, capacité maximum de 8 à 10 pizzas, au bois et au gaz. Plan de cuisson MONOBLOC autodilatatant. Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure. Un de nos modèles les plus vendus. Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Forno Ø140



Forno Ø140×160

Mod. 140 x 160 RPM



Mod. RPM 140 x 160 CARENATO: Il nostro Forno più Venduto, capienza fino a 12 pizze, a legna e a gas. Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Consumi identici al Mod. 140, ma produttività superiore (si superano tranquillamente le 120 pizze / ora.). Ideale per grandi locali o per pizzerie con il lavoro concentrato in poche ore. Ottimo anche per pizze giganti di diametro sopra i 40 cm.

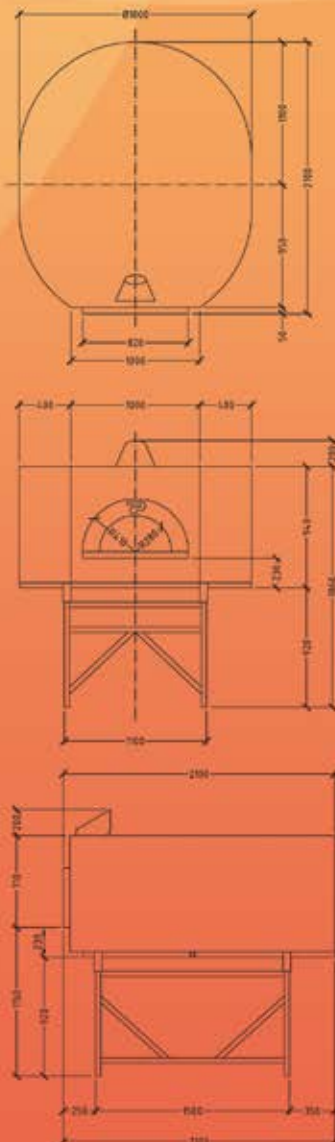


Mod. RPM 140 x 160 CARENADO: Nuestro horno más vendido, capacidad para hasta 12 pizzas, de leña y de gas, plano de cocción MONOBLOQUE de autodilatación. Consumos idénticos a los del Mod. 140, pero con productividad superior (se superan cómodamente las 120 pizzas/hora). Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas. Óptimo también para preparar pizzas gigantes de diámetro superior a los 40 cm.



Mod. RPM 140 x 160 CARÉNÉ: Notre four le plus vendu, capacité jusqu'à 12 pizzas, au bois et au gaz, plan de cuisson MONOBLOC autodilatant. Consommations identiques au Mod. 140, mais productivité supérieure (on dépasse facilement 120 pizzas / heure). Idéal pour les grands locaux ou les pizzerías avec un service concentré sur quelques heures. Idéal pour les pizzas géantes de diamètre au-dessus des 40 cm.

Forno Ø140×180



Mod. 140 x 180 RPM



Mod. RPM 140 x 180 CARENATO: Il Forno più grande della ns. produzione standard, funzionamento a legna e a gas, Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Capienza fino a 15 pizze di diametro 30/32 cm. con una produttività impressionante (si può arrivare anche a 150/160 pizze / ora). Ideale per la produzione di pizza al metro. In rapporto ad altri forni con le medesime dimensioni di piano di cottura, mantiene ingombri e consumi ridottissimi.



Mod. RPM 140 x 180 CARENADO: El horno más grande de nuestra producción estándar, funcionamiento a leña y a gas, plano de cocción MONOBLOQUE de autodilatación. Capacidad para hasta 15 pizzas de 30/32 cm de diámetro, con una productividad sorprendente (es posible llegar a preparar incluso hasta 150/160 pizzas/hora). Ideal para la producción de pizza al metro. En relación con otros hornos con plano de cocción de iguales dimensiones, requiere espacio y consumos muy reducidos.



Mod. RPM 140 x 180 CARÉNÉ: Le four le plus grand de notre production standard, fonctionnement au bois et au gaz, plan de cuisson MONOBLOC autodilatant. Capacité jusqu'à 15 pizzas de diamètre 30/32 cm. 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 réduits.



I forni PAVESI RPM sia a legna che a gas sono dotati di:

PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO autodilatante.

I forni PAVESI RPM a gas sono dotati di:

QUADRO DI GESTIONE BRUCIATORE, BRUCIATORE.

*Possibilità di acquistare i forni sia in KIT di montaggio, sia premontati.



Los hornos Pavesi RPM tradicionales son le equipan de:

PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE de autodilatación.

CUADRO DE GESTIÓN QUEMADOR.

QUEMADOR.

*Posibilidad de adquirir los hornos tanto en KITS de Montaje como PREMONTADOS.



Les fours Pavesi RPM traditionnels sont doués de:

PLAN DE CUISSON MONOBLOC autodilatant.

BANDEAU DE GESTION BRÛLEUR.

BRÛLEUR.

*Possibilité d'acheter les fours tant en KIT de Montage que PRÉMONTÉS.



CARATTERISTICHE

		Mod.120	Mod.140	140x160	140x180
DIMENSIONI INTERNE	DIMENSION INTERIOR	120	140 x 135	140 x 155	140 x 175
SUPERFICIE UTILE INTERNA	SUPERFICIE INTERNA	MQ. 1,20	MQ. 1,44	MQ. 1,72	MQ. 1,98
INGOMBRO ESTERNO	DIMENSION EXTERIOR	160 x 150	180 x 170	180 x 195	180 x 210
PESO KG	PESO KG	1100	1250	1400	1550
SPESSORI CALOTTE	ESPESOR DE LA CAMARA	6/8 cm	8/10 cm	8/10 cm	8/10 cm
ALTEZZA PIANO COTTURA DA TERRA	DISTANCIA PLACHA DE COCCIÓN Y SUELO	122 cm	122 cm	122 cm	122 cm
DISTANZA PIANO COTTURA-CIELO	DISTANCIA PLACHA DE COCCIÓN Y BOVEDA	42 cm	42 cm	42 cm	42 cm
DIMENSIONI BOCCA	DIMENSION DE LA BOCA	56 x 27	56 x 27	56 x 27	56 x 27
ISOLAMENTO DI BASE	AISLAMIENTO DE BASE	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
ISOLAMENTO CALOTTA	AISLAMIENTO SUPERIOR	10/30 cm	10/30 cm	10/30 cm	10/30 cm
DIAMETRO CANNA FUMARIA	DIÀMETRO TUBO DEL HUMO	20 cm	20 cm	20 cm	20 cm
CAPENZA PIZZE	PIZZA N°	5	8/12	10/14	12/16