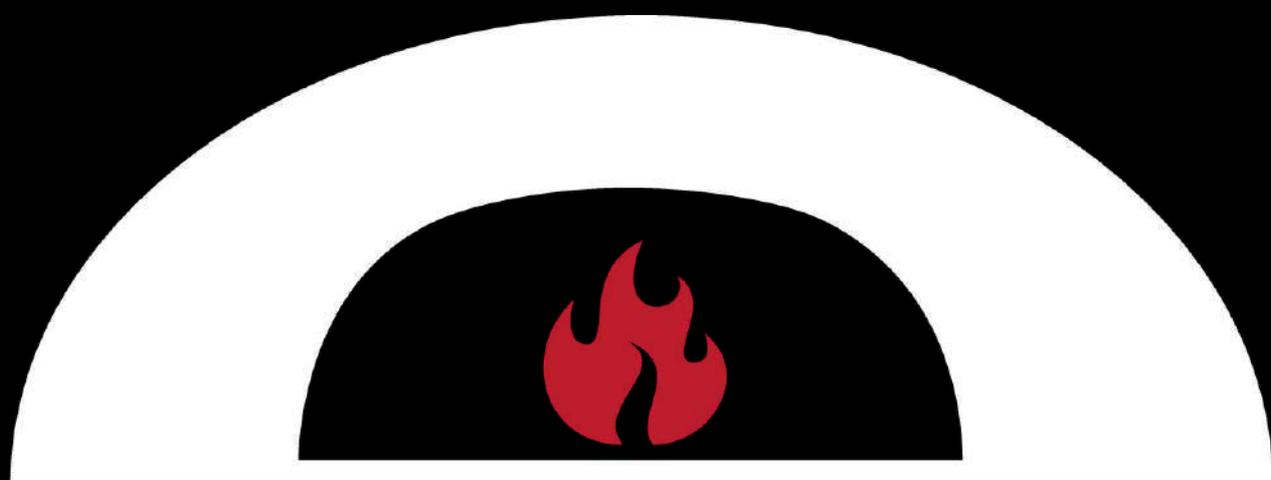


02/2023



Little Italy

— FORNI —

FRANCAIS

QUI SOMMES NOUS	1
PAVESI	3
FOURS ROTATIFS	
GAZ	4
JOY 60TW gaz front	5
JOY 90TW gaz front	7
JOY 110TW gaz front	9
JOY 130TW gaz front	11
Twister gas	13
PVP 110TW gaz	15
PVP 130TW gaz	17
PVP 150TW gaz	19
COMBO	22
JOY 110TW bois/combo	23
JOY 130TW bois/combo	25
Twister side bois/combo	27
PVP 130TW round bois/combo	29
PVP 150TW round bois/combo	31
FOURS STATIQUES	34
JOY 90 bois/combo	35
JOY 120 bois/combo	37
JOY 140 bois/combo	39
JOY 140/160 bois/combo	41
RPM 120 bois/combo	43
RPM 140 bois/combo	45
RPM 140/160 bois/combo	47
RPM 140/180 bois/combo	49
FINITION	52
ZANOLLI	55
FOURS ELECTRIQUES/GAS	56
Synthesis	57
Citizen PW	59
Citizen GAS	62
Citizen EP	65
Romeo	67
Vulcano	68
Avgvsto	69
Teorema Polis	71
FOURS DOMESTIQUES	76
JOY 90 bois/combo	77
DIY bois	79
MACHINES	80
Roller	81
Devil	84
Galassia	85
Ercolina	89
REFROIDISSEMENT	92
ACCESSOIRES	96

QUI SOMMES NOUS

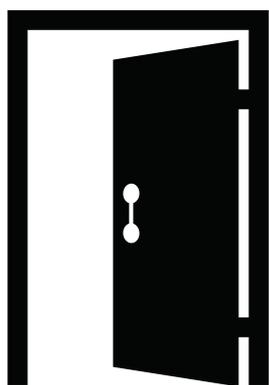
Little Italy Forni est spécialisée dans l'installation de fours à pizza depuis plus de 10 ans. Nous disposons d'une gamme très large et nous choisissons ensemble le four idéal pour répondre à tous vos besoins. En plus de l'installation du four, nous nous occupons également du parachèvement de votre pizzeria.

Les prix comprennent le transport et le montage du four, hors TVA.

Tous les modèles sont assemblés sur place et peuvent donc être introduits par n'importe quelle porte.

Nous pouvons également vous fournir des accessoires pour pizzeria, allant des machines à pâtes aux pelles à pizza.





← 80 cm →

Tous les modèles sont assemblés sur place et peuvent donc être introduits par n'importe quelle porte.



En un jour, votre four est entièrement installé et prêt à l'emploi (jour supplémentaire pour une finition personnalisée).



Nous installons des fours dans le Benelux.



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

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

Chaque four Pavesi vient de de la tradition italienne et leur longue expérience de l'artisanat.

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

Les fours sont fabriqués pour une durée éternelle, afin d'obtenir le meilleur rendement et une excellente économie d'énergie.

Les options de finition (couleur, mosaïque) pour tous les fours Pavesi se trouvent à la **page 52**.

Fours rotatifs - GAZ -

JOY 60TW GAZ FRONT



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

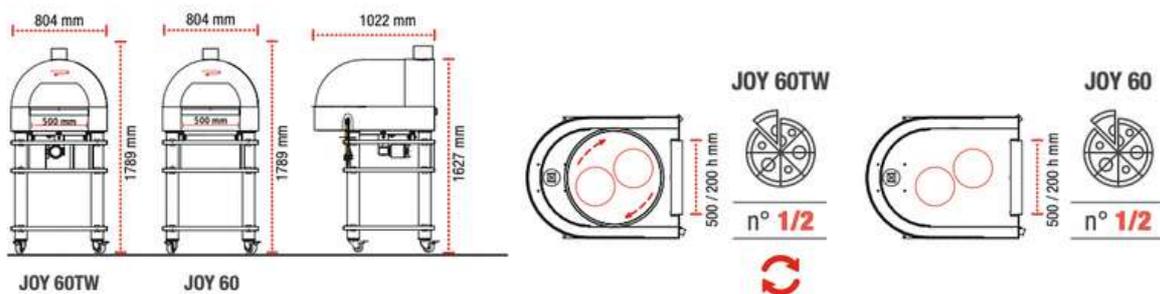
Les matériaux hautement performants, utilisés pour la conception du four professionnel JOY TW 60, associés à un brûleur à gaz torche incorporé, permettent d'atteindre des températures supérieures à 400° C. Ce qui permet également de cuire pain, viandes, poissons, plats cuisinés, gratins, lasagnes etc...

Le four rotatif JOY TW 60 permet au pizzaiolo de se consacrer exclusivement à la préparation des pizzas : les pizzas enfournées n'ont pas besoin d'être contrôlées ni d'être tournées dans le four, cela vous permet d'obtenir une cuisson parfaite.

JOY 60TW gaz	€ 6 710
--------------	---------

Dimensions Internes	60 x 70 cm
Poids	250 kg
Épaisseur de la Coupole	en acier
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	32 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	121 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	12 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D1
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 15 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	4 kg



JOY 90TW GAZ FRONT



Plan de cuisson avec diamètre de 90 cm., Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 2/3 pizzas, prend un minimum de place.

Le plan de cuisson tournant prépare parfaitement les pizzas et autres plats sans déplacer les aliments dans le four. Obtenez les saveurs complexes possibles uniquement avec un four traditionnel, avec la commodité du gaz.

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

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

JOY 90TW gaz	€ 13 200
--------------	----------

Diamètre plan tournant	90 cm
Poids	390 kg
Épaisseur de la Coupole	en acier + réfractaire
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	32 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	116 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	15 cm
Cheminée Ø	15 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur Drago Baby SIX
Potentiel Thermique	min. 7 - max. 24 Kw
Potentiel Thermique	min. 6 020 - max. 20 640 Kcal/h

Pression Gaz	min. 15 max. 25 mbar
Débit Gaz	min. 0,73 max. 2,54
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	4 kg
Consommation totale moteur + brûleur	500 W



JOY 90 TW
GAS FRONT



n° **2/3**

JOY 110TW

GAZ FRONT



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

Un petit four extrêmement réactif.

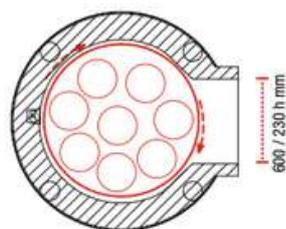
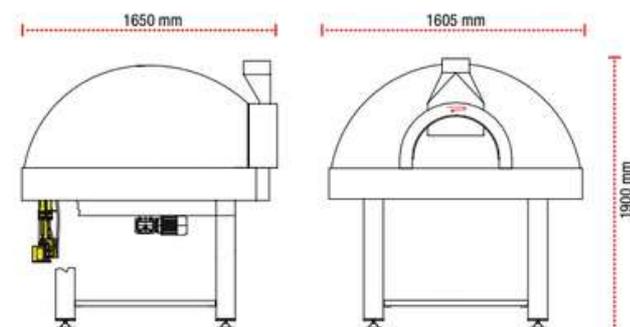
- Simple à utiliser
- Vitesse de rotation réglable selon vos besoins
- Sol toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson
- Recommandé a tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

Tous les fours à gaz Pavesi tournant, sont produits avec brûleur à gaz à gestion électronique.

JOY 110TW gaz front *brûleur inclus	€ 17 930
--	----------

Diamètre plan tournant	110 cm
Poids	970 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	500 W
m2 mosaic (option)	4m2



JOY 110 TW
GAS FRONT



n° 6/8



JOY 130TW GAZ FRONT



Plan de cuisson diamètre de 130 cm. Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas.

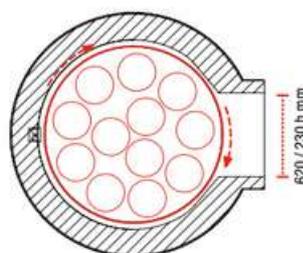
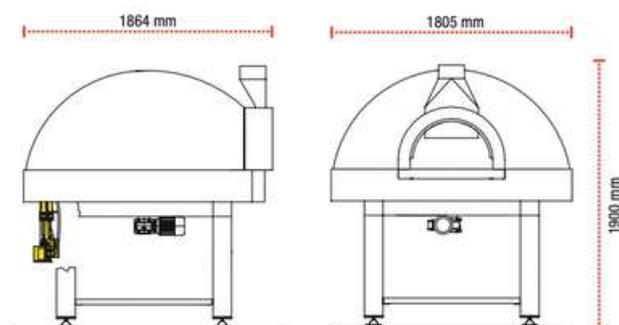
- Extrêmement simple à utiliser
- Nettoyage maximum
- Consommations limitées
- Dimensions minimums
- Cuisson idéale

Tous les fours à gaz Pavesi tournant, sont produits avec brûleur à gaz à gestion électronique.

JOY 130TW gaz front *brûleur inclus	€ 20 130
--	----------

Diamètre plan tournant	130 cm
Poids	1270 kg
Épaisseur de la Coupole	8/12 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 monophasé
Consommation	500 W
m2 mosaic (option)	5m2



JOY 130 TW
GAS FRONT



n° **10/12**



TWISTER GAZ



- Plan de cuisson TOURNANT MONOBLOC auto dilatant de 130 cm.
- Fonctionnement au gaz centré à l'arrière
- 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. Le Twister Gaz est l'assistant dont tous les professionnels rêvent:

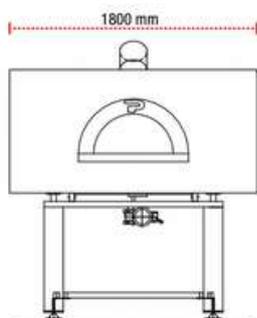
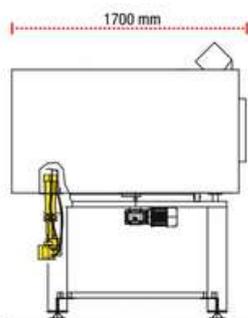
- Utilisation simple
- Nettoyage maximum
- Consommations limitées
- Dimensions minimums
- Cuisson idéale

Tous les fours à gaz Pavesi tournant sont fournis avec un brûleur à gaz à gestion électronique.

Twister gaz *brûleur inclus	€ 19 500
--------------------------------	----------

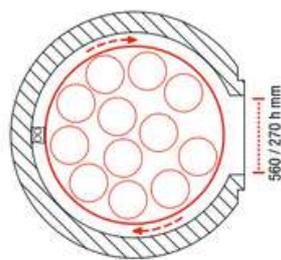
Diamètre plan tournant	130 cm
Poids	1500 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 cm réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10/15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa

Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur Drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 max. 34
Potentiel Thermique	min. 5 000 max. 29 200
Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	500 W



1900 mm

FRONTAL GAS POSITION



TWISTER



n° 10/12



PVP 110 TW GAZ



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

Un petit four extrêmement réactif.

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.

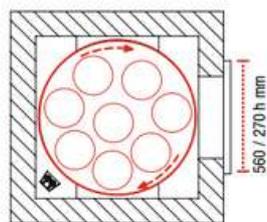
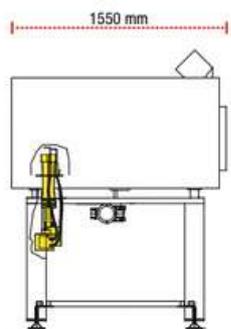
Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.

Tous les fours à gaz Pavesi tournant sont fournis avec un brûleur à gaz à gestion électronique.

PVP 110 TW gaz	€ 17 000
----------------	----------

Diamètre plan tournant	110 cm
Poids	1300 kg
Épaisseur de la Coupole	7,5 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	32 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10/15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	500 W



PVP 110



n° **6/8**



PVP 130 TW GAZ



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

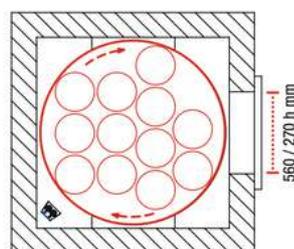
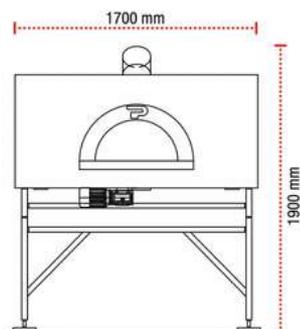
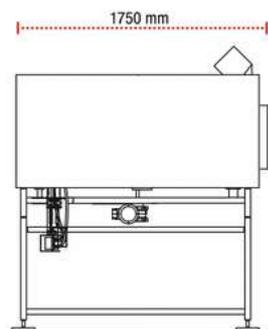
Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures. Un grand four extrêmement réactif.

Tous les fours à gaz Pavesi tournant sont fournis avec un brûleur à gaz à gestion électronique.

PVP 130 TW gaz	€ 19 140
----------------	----------

Diamètre plan tournant	130 cm
Poids	1350 kg
Épaisseur de la Coupole	7,5 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	32 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10/15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	500 W



PVP 130



n° 10/12



PVP 150TW GAZ



- Plan de cuisson diamètre de 150 cm. Pavesi 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).

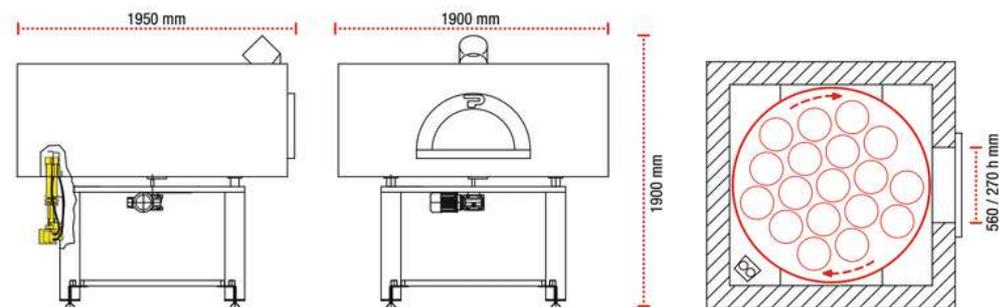
Un four qui peut satisfaire totalement les exigences des établissements qui doivent travailler de nombreuses heures, ou dont la pizza au mètre est la production principale. Un grand four, même énorme, mais extrêmement réactif.

Tous les fours à gaz Pavesi tournant sont fournis avec un brûleur à gaz à gestion électronique.

PVP 150TW gaz	€ 20 740
---------------	----------

Diamètre plan tournant	150 cm
Poids	1400 kg
Épaisseur de la Coupole	7,5 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	32 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10/15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10 cm
Cheminée Ø	25 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	500 W



PVP 150



n° 14/18



Fours rotatifs - COMBO -

JOY 110TW

BOIS/COMBO



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

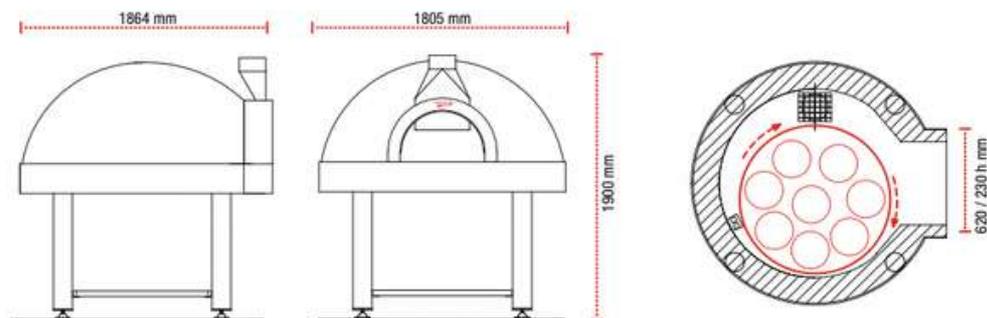
Un petit four extrêmement réactif. Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.

- Simple à utiliser
- Vitesse de rotation réglable selon vos besoins
- Sol toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson
- Recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

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

JOY 110TW bois	€ 16 100
JOY 110TW bois + gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	110 cm
Poids	1420 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Consommation	400 W
Consommation totale moteur + brûleur	500 W
m2 mosaic (optie)	4m2



JOY 110 TW



n° 6/8



JOY 130TW BOIS/COMBO



Plan de cuisson diamètre de 130 cm. Pavesi MONOBLOC TOURNANT, capacité 10/12 pizzas.

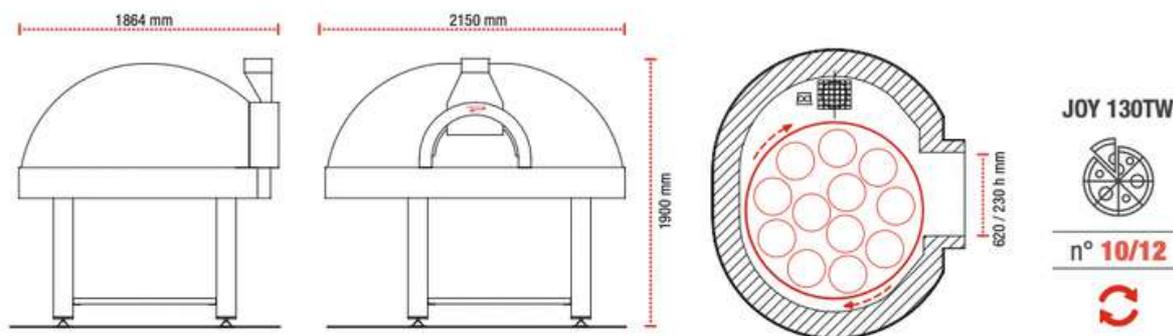
Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

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

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

JOY 130TW bois	€ 17 910
JOY 130TW bois + gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	130 cm
Poids	1600 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Consommation	400 W
Consommation totale moteur + brûleur	500 W
m2 mosaic (optie)	5m2



TWISTER SIDE BOIS / COMBO



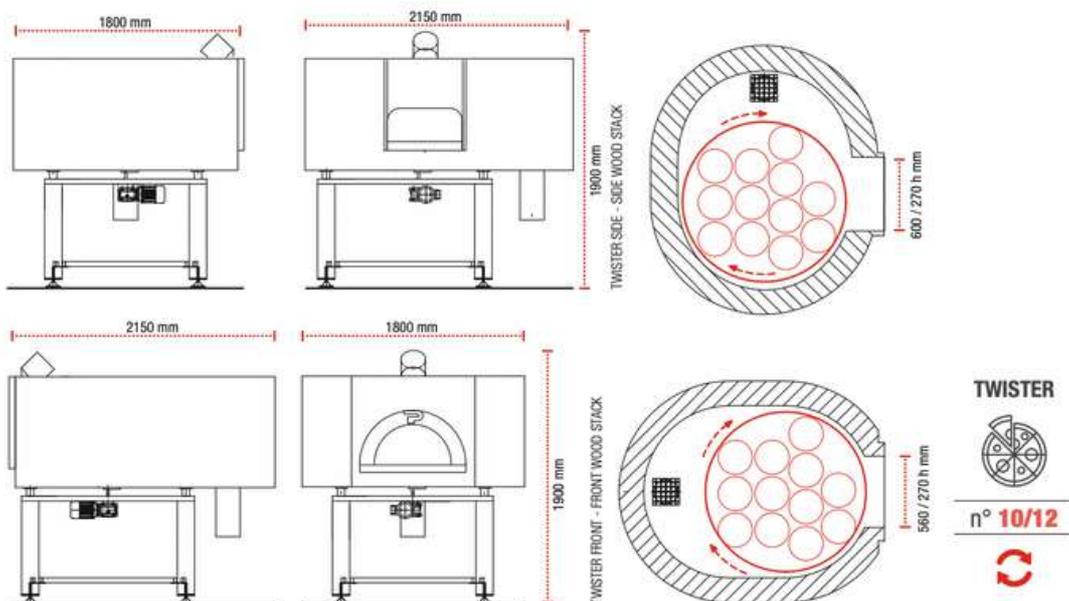
- Plan de cuisson TOURNANT MONOBLOC auto dilatant
- Fonctionnement au bois
- Prédiposition pour brûleur à gaz
- Bouche simple
- Magasin de bois et tiroir de cendres gauche, droite ou de face
- Distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas cuites consécutivement (données relevées en pizzeria).

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

Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

Twister bois	€ 17 570
Twister bois + gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Diamètre plan tournant	130 cm
Poids	1600 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 cm réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10/15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Consommation	400 W
Consommation totale moteur + brûleur	500 W



PVP 130TW ROUND BOIS / COMBO



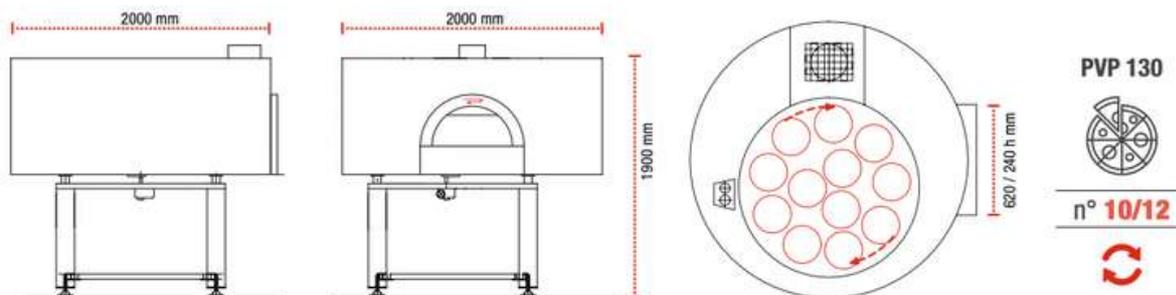
- Plan de cuisson diamètre de 130 cm. Pavesi MONOBLOC TOURNANT
- Capacité 10/12 pizzas
- VOÛTE PLATE
- Chambre ronde avec parois en béton réfractaire
- Bouche simple 62x24
- Passe de 100° C à 300° C en 45 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 20 cm de diamètre utile).

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

Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

PVP 130TW round	€ 17 570
PVP 130TW ROUND bois + gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Diamètre plan tournant	130 cm
Poids	1500 kg
Épaisseur des parois de béton	7,5 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	37 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 cm réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10/20 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Consommation	400 W
Consommation totale moteur + brûleur	500 W



PVP 150TW ROUND BOIS / COMBO



- Plan de cuisson diamètre de 150 cm. Pavesi MONOBLOC TOURNANT
- Capacité 14/18 pizzas
- Idéal pour la production de pizzas au mètre
- VOÛTE PLATE
- Chambre ronde avec parois en 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).

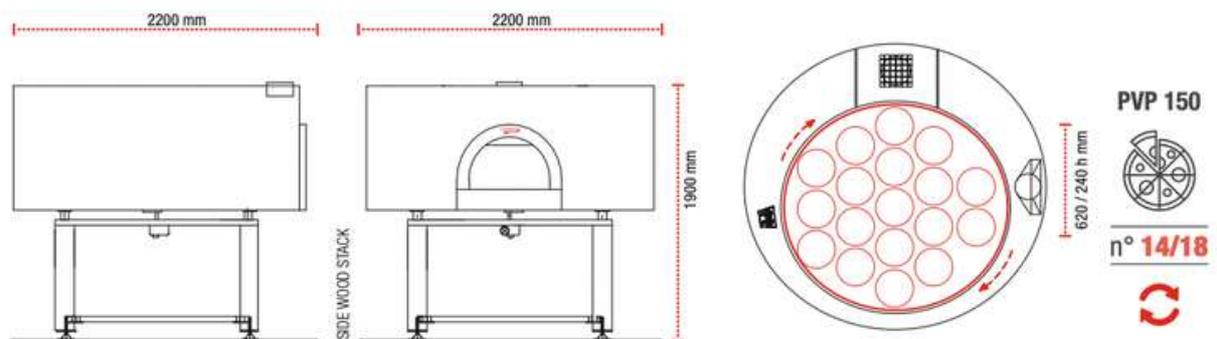
Base et bouche en tôle façonnée et colorée à feu, appui en acier inoxydable; Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures.

Un grand four, même énorme, mais extrêmement réactif.

Tous les fours à bois Pavesi tournants peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

PVP 150TW ROUND bois	€ 19 730
PVP 150TW ROUND bois + gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Diamètre plan tournant	150 cm
Poids	1750 kg
Épaisseur des parois de béton	8 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	37 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 cm réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10/20 cm
Cheminée Ø	25 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression statique	12 Pa
Consommation	400 W
Consommation totale moteur + brûleur	500 W





Fours statiques

JOY 90

BOIS/COMBO



Plan de cuisson monobloc auto dilatant avec une capacité de 2 pizzas, il est recommandé pour les locaux d'un maximum de 20 places ou à qui désire simplement offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace. Il est également idéal pour cuire des pizzas à la maison ou dans le jardin avec l'aide d'un four professionnel.

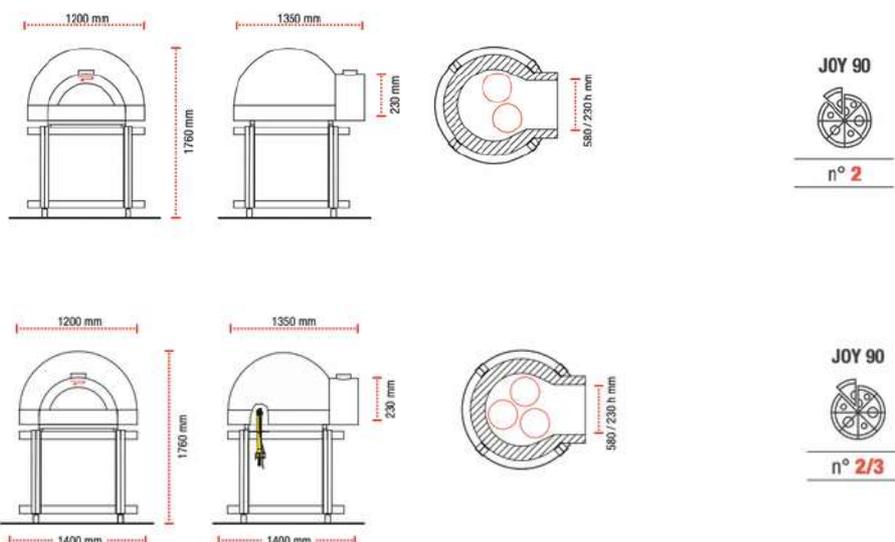
Rendement exceptionnel, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisé en termes d'esthétique, presque une pièce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

Grâce à l'installation du brûleur manuelle Drago Avanzini D1, le four Joy 90 Pavesi à bois peut être également alimenté au gaz.

JOY 90 bois	€ 4 620
JOY 90 gaz	+ brûleur D1 € 2 400

Dimensions Internes	86 x 81 cm
Poids	300 kg
Épaisseur de la Coupole	8 cm
Kookplaat - Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	40 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	116 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	14,5/15 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur Drago D1
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 10 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	4 kg



JOY 120 BOIS/COMBO



Petit four à bois 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.

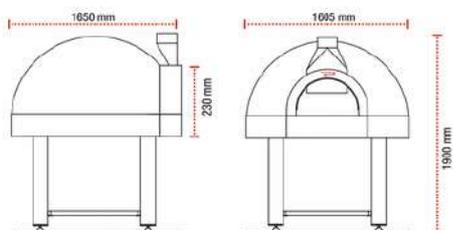
Rendement exceptionnel, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisé en termes d'esthétique, presque une pièce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

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

JOY 120 bois	€ 8 400
JOY 120 gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	120 x 115 cm
Poids	860 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 cm réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

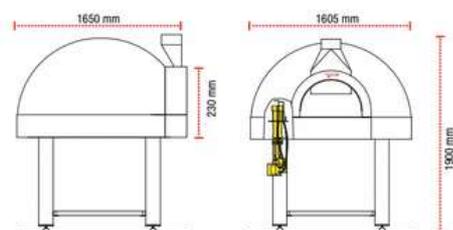
Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W
m2 mosaic (option)	4m2



JOY 120



n° 4/5



JOY 120



n° 5/6

JOY 140

BOIS/COMBO



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

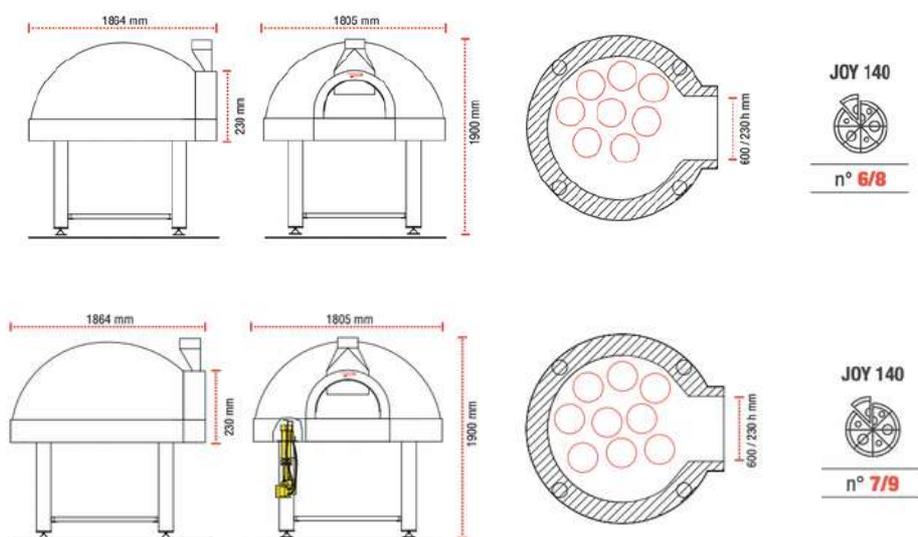
Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisé en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

JOY 140 bois	€ 8 960
JOY 140 gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	140 x 135 cm
Poids	1320 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 cm réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W
m2 mosaic (option)	4m2



JOY 140/160 BOIS/COMBO



Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant avec une capacité de 9 à 11 pizzas maximum. Capacité de production de plus de 120 pizzas / heure. Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

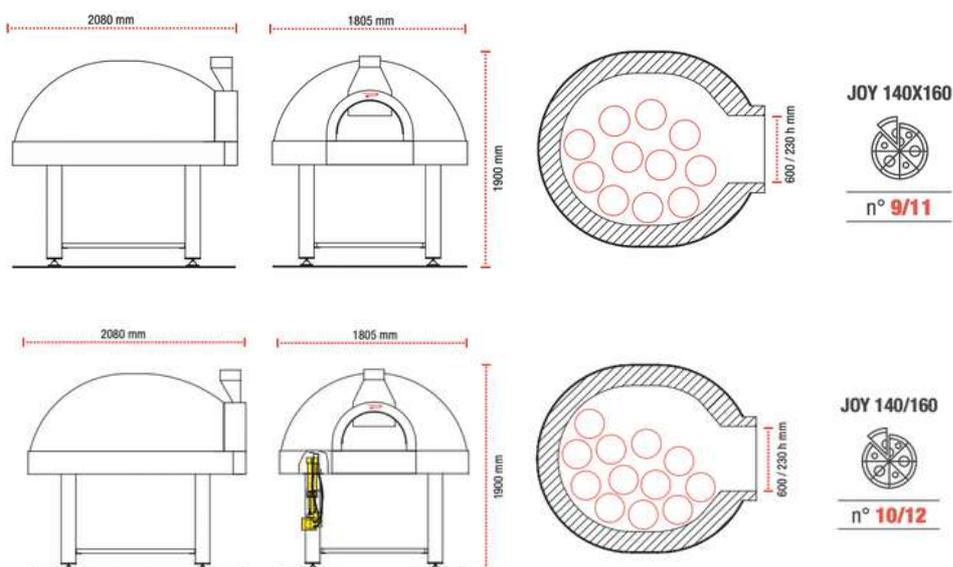
Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisé en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

JOY 140/160 bois	€ 9 530
JOY 140/160 gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	140 x 155 cm
Poids	1600 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	115/125 cm réglable
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W
m2 mosaic (option)	4m2



RPM 120 BOIS/COMBO



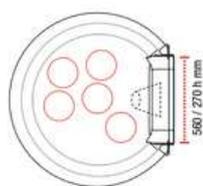
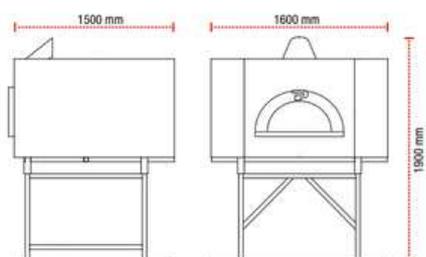
Petit avec une capacité de 4/5 pizzas environ.
Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant, il est conseillé pour les locaux d'un maximum de 40/50 places ou à qui désire offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

RPM 120 bois	€ 7 640
RPM 120 gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	120 x 115 cm
Poids	1100 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	122 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

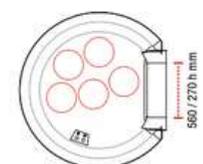
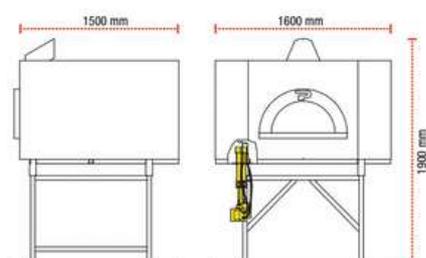
Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W



RPM 120



n° 4/5



RPM 120



n° 5/6

RPM 140 BOIS/COMBO



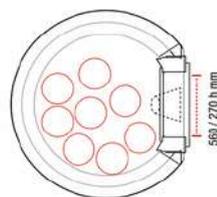
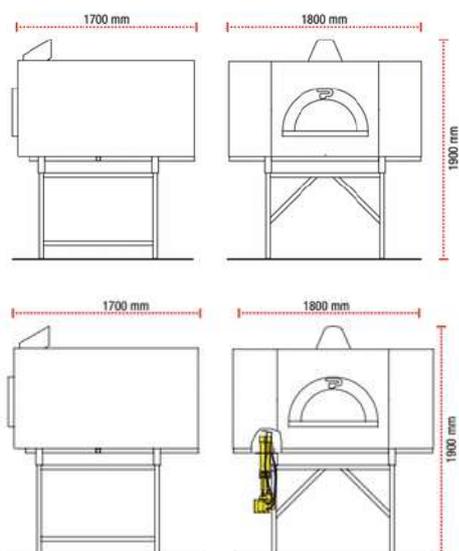
Parfaitement circulaire, capacité de 6 à 8 pizzas maximum, plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant. Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure. Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

RPM 140 bois	€ 7 830
RPM 140 gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	140 x 135 cm
Poids	1250 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	122 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

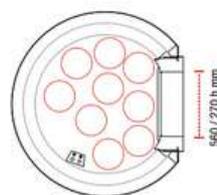
Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W



RPM 140



n° 6/8



RPM 140



n° 7/9

RPM 140/160

BOIS/COMBO



Capacité jusqu'à 11 pizzas.
Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant.

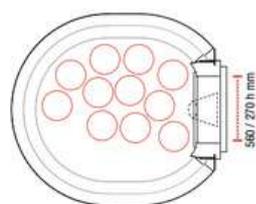
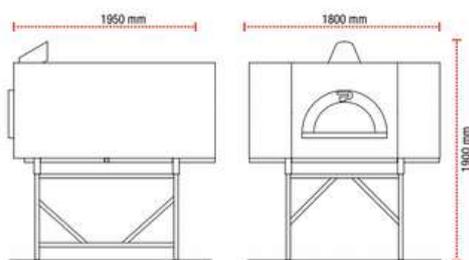
Consommations identiques au modèle 140, mais productivité supérieure (on dépasse facilement 120 pizzas / heure). Idéal pour les grands locaux ou les pizzerias avec un service concentré sur quelques heures. Idéal pour les pizzas géantes de diamètre au-dessus des 40 cm.

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

RPM 140/160 bois	€ 8 400
RPM 140/160 gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	140 x 155 cm
Poids	1400 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	122 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

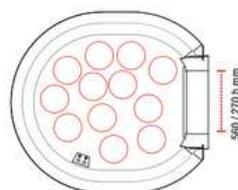
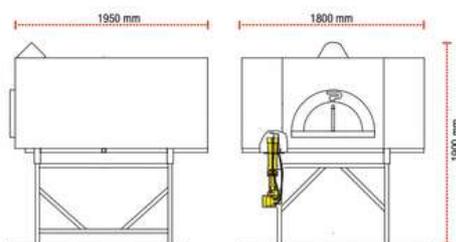
Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W



RPM 140/160



n° 9/11



RPM 140/160



n° 10/12

RPM 140/180

BOIS/COMBO



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

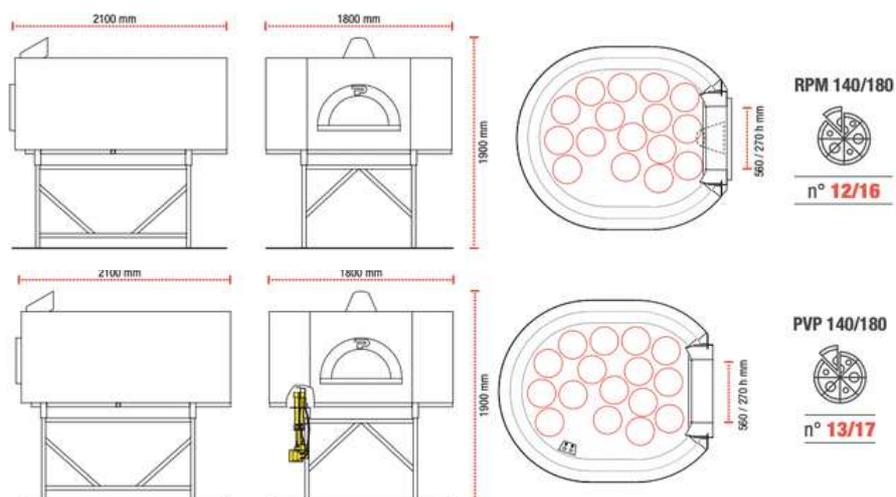
Capacité jusqu'à 16 pizzas avec une productivité impressionnante (on peut arriver à pas moins de 150/160 pizzas / heure). Idéal pour la production de pizzas au mètre. En comparaison avec d'autres fours de dimensions similaires de plan de cuisson, il maintient des dimensions et des consommations très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

Tous les fours à bois Pavesi traditionnels peuvent être équipés d'un brûleur à contrôle électronique Avanzini, compris d'une protection en inox spéciale contre la suie de bois, puis peuvent être alimentés aussi au gaz.

RPM 140/180 bois	€ 8 960
RPM 140/180 gaz	+ brûleur D2 € 2 400

Dimensions Internes	140 x 175 cm
Poids	1550 kg
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	122 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	15 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	10 cm
Cheminée Ø	20 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur drago D2
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 34 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W





Finition - fours Pavesi -

MOSAIC

BASE

V1	Bianco	€ 59/m2	
V20	Nero	€ 75/m2	
V78	Verde bottiglia	€ 59/m2	
UB28	Acquamarina	€ 59/m2	
V90	Blu	€ 59/m2	
V5	Giallo	€ 156/m2	
V6	Arancio	€ 156/m2	
V8	Rosso	€ 156/m2	
V16	Verde scuro	€ 59/m2	

PROJECT PLUS

P4	Verde mix	€ 147/m2	
M24	Marrone mix	€ 147/m2	
V3231	Lilla mix	€ 154/m2	
P8	Nero mix	€ 154/m2	

GOLD

L5	Gold	€ 395/m2	
L6	Silver	€ 395/m2	
GA11	Bianco	€ 180/m2	
GA12	Ramato	€ 195/m2	



Attention: ces prix sont ceux de la mosaïque, sans installation

COULEUR RAL

€ 500 pour le dôme complet dans la couleur RAL de votre choix.



La liste complète des couleurs RAL est disponible sur demande.



Depuis 70 ans Zanolli projette et produit des fours et des machines pour les pizzérias, les pâtisseries et les boulangeries. La traditionnelle ingéniosité italienne et l'attention portée aux technologies les plus avancées rendent Zanolli une garantie du Made in Italy en Italie et à l'étranger, l'une des réalités les plus affirmées du secteur.

Grâce à un réseau de distribution et de revendeurs, la société exporte dans le monde entier avec la même attention dédiée au territoire italien où elle est installée.

La certification du processus de production et l'interaction avec les clients et les professionnels contribuent à la qualité maximale des modèles, perfectionnée grâce à la vaste activité de formation organisée par la société.



BRUTA

Fours electriques/gaz

SYNTHESIS



Synthesis est un four modulaire à tunnel révolutionnaire. Après:

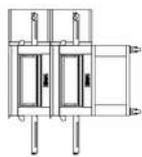
- avoir programmé la température appropriée
- décidé la vitesse de mouvement du convoyeur
- avoir préparé votre recette
- l'avoir posée sur le convoyeur

vous pouvez penser à tout autre chose! En effet, il n'est pas nécessaire de contrôler le produit durant la cuisson, car ce sera le four lui-même à le pousser loin de la chaleur pour empêcher qu'il brûle. Synthesis peut cuire de la pizza aux légumes grillés, de la gastronomie à la pâtisserie.

Tous les fours Synthesis sont super posables et donc (dans le même espace) il est possible de multiplier la productivité durant les heures de pointe. En cas de productivité réduite, il est possible d'utiliser seulement un module de cuisson en obtenant de cette manière une importante économie d'énergie.

Température maximale de 320 °C, tout à fait suffisante pour obtenir de parfaites cuissons grâce au système de ventilation.

La nouvelle fonction ECONOMY est la solution idéale pour maintenir le four chaud entre une session de cuisson et une autre en évitant le gaspillage d'énergie et de temps causé par la diminution normale de la température du four qui se refroidit.



MODULE DE CUISSON

	EXT. (cm)	INT. (cm)	Gaz (kW)	Elec. (kW)	KG	€
SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT/MC DIG*	80x127x39	40x57x9	-	6.3	77	€ 5 570
SYNTHESIS 06/40 VE/ MC DIG	98x130x44	40x58x9,5	-	7.9	105	€ 7 170
SYNTHESIS 06/40 V GAS/MC DIG	103x130x44	40x58x9,5	9	0.44	115	€ 7 390
SYNTHESIS 08/50 V PW E/MC DIG	126x175x49	50x85x10	-	14.2	180	€ 11 560
SYNTHESIS 08/50 V PW GAS/MC DIG	126x175x49	50x85x10	13.9	0.44	200	€ 11 670
SYNTHESIS 11/65 VE/ MC DIG	140x200x55	65x110x10	-	18.5	222	€ 15 070
SYNTHESIS 11/65 V GAS/MC DIG	155x200x55	65x110x10	24	0.44	252	€ 15 200
SYNTHESIS 12/80 VE/ MC DIG	165x218x60	80x120x10	-	24.9	295	€ 16 590
SYNTHESIS 12/80 V GAS/MC DIG	168x218x60	80x120x10	30	0.44	315	€ 16 800
SYNTHESIS 12/100 VE/ MC DIG	182x245x72	100x130x10	-	44.9	450	€ 20 440
SYNTHESIS 12/100 V GAS/MC DIG	198x245x72	100x130x10	45	0.88	490	€ 21 620



BASE

	EXT. (cm) 1-2MC	INT. (cm) 3MC	KG 1-2MC	KG 3MC	€
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/BM*	69x53x64,5	69x53x44,5	18.5	16	€ 680
SYNTHESIS 06/40 E/BM	71,5x58x63	71,5x58x40	28.5	23	€ 680
SYNTHESIS 06/40 GAS/BM	76,5x58x63	76,5x58x40	30	23.5	€ 680
SYNTHESIS 08/50 E/BM	104x85x59	104x85x18	34.5	15	€ 680
SYNTHESIS 11/65 E/BM	120x110x56	120x110x17	38.5	17.5	€ 680
SYNTHESIS 11/65 GAS/BM	132x110x56	132x110x17	40	18	€ 680
SYNTHESIS 12/80 E/BM	144x120x54	144x120x18	42	19.5	€ 680
SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	47.5	-	€ 680
SYNTHESIS 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	49	-	€ 680

CITIZEN PW



Le four électrique Citizen PW est adapté surtout, mais pas seulement, pour la cuisson de la pizza. La vanne d'évacuation vapeurs de série permet de cuire d'autres recettes aussi. Selon votre spécialité, vous pouvez cuire les pizzas rondes, les pizzas sur planche ou sur plaque, mais aussi toutes les spécialités de la gastronomie. Vous pouvez choisir entre la version à chambre simple ou double et construire le four selon vos exigences de production avec la possibilité de juxtaposer jusqu'à 3 modules.

Plus simple dans le modèle électromécanique, Citizen est vraiment complet avec la version digitale. Outre au contrôle de la température et au réglage différencié de la voûte et du sol, vous pourrez programmer l'allumage de la chambre de cuisson n'importe quel jour de la semaine, et choisir parmi 9 cycles de cuisson disponibles celui que vous désirez activer.

En étant toujours attentif à la consommation et à la protection de l'environnement, le four est doté d'un régime d'économie énergétique "Economy", qui réduit de moitié la consommation instantanée quand le cycle de production le permet.

Maintenant vous pouvez décider de revêtir la chambre de cuisson entièrement en matériel réfractaire, ainsi que d'équiper votre four Citizen avec un kit de résistances renforcées, pour obtenir des performances extrêmes.



TOP

	EXT. (cm)	KG	kW	€
CITIZEN PW 6 / TP*	142x132x23	30	-	€ 650
CITIZEN PW 9 / TP*	142x167x23	34	-	€ 780
CITIZEN PW 6 / CA 400m3/h**	142x132x23	34	1	€ 970
CITIZEN PW 9 / CA 400m3/h**	142x167x23	38	1	€ 1 110
CITIZEN PW 6 / CA 600m3/h***	142x132x55	45	1	€ 1 400
CITIZEN PW 9 / CA 600m3/h***	142x167x55	49	1	€ 1 520

*Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel

** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m3/h)

*** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h +37 cm - portée 600 m3/h)

ACCESSOIRES MODULE DE CUISSON

	CITIZEN 6	CITIZEN 9
Kit revêtement voûte et côtés internes en matériel réfractaire (1 chambre) (la superficie de cuisson ne change pas)	€ 680	€ 800
Kit de résistances renforcées pour une chambre de cuisson (temp. max. 400°C, Citizen 6: 13,2 kW, Citizen 9: 16,8 kW)	€ 530	€ 1 060
Version électronique avec fonction economy et timer d'allumage programmée (1 chambre)	€ 550	€ 1 100
En cas d'achat d'un seul module de cuisson avec étuve, il est conseillé d'acheter un support de 30 cm de hauteur, en utilisant l'étuve à 94 cm de hauteur	€ 390	€ 430



MODULE DE CUISSON

	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizza	KG	MAX kW	MOY. kW	€
CITIZEN PW 6 / MC	142x103x43	105x70x16	6	155	8.8	4.6	€ 3 640
CITIZEN PW 6+6 / MC	142x103x78	105x70x16	6+6	260	8.8 + 8.8	4.6 + 4.6	€ 6 000
CITIZEN PW 9 / MC	142x138x43	105x105x16	9	200	11.2	5.7	€ 3 900
CITIZEN PW 9+9 / MC	142x138x78	105x105x16	9+9	315	11.2 + 11.2	5.7 + 5.7	€ 6 640

ETUVE DE FERMENTATION



	EXT. (cm)	°n plaques (40x60)	KG	kW	€
CITIZEN PW 6 /CL	142x91x95	14	130	1	€ 2 130
CITIZEN PW 9 /CL	142X126X95	14	145	1.5	€ 2 360



BASE

	DIM. (cm) 1MC	DIM. (cm) 2MC	DIM. (cm) 3MC	KG 1MC	KG 2MC	KG 3MC	€
CITIZEN PW 6 /BM	142x91x125	142x91x95	142x91x71	50	43	37	€ 930
CITIZEN PW 9 /BM	142x126x125	142x126x95	142x126x71	53	46	40	€ 1 010

ACCESSOIRES BASE

	€
Râtelier porte-plateaux pour base	€ 410
Plan pour base	contactez-nous

CITIZEN GAS



Les fours Citizen gaz sont parfaits non seulement pour tout type de pizza, mais également pour la gastronomie. Le revêtement en matériel réfractaire de série pour la voûte et le sol, ainsi que le positionnement du brûleur en dessous de la chambre permettent une circulation optimale de la chaleur et par conséquent une cuisson homogène.

TOP



	EXT. (cm)	KG	kW	€
CITIZEN GAS 6 / TP*	145x145x23	26,5	-	€ 650
CITIZEN GAS 9 / TP*	145x180x23	28	-	€ 780
CITIZEN GAS 6 / CA 400m3/h**	145x145x23	30,5	1	€ 970
CITIZEN GAS 9 / CA 400m3/h**	145x180x23	32	1	€ 1 100
CITIZEN GAS 6 / CA 600m3/h***	145x145x51,5	41,5	1	€ 1 400
CITIZEN GAS 9 / CA 600m3/h***	142x167x51,5	43	1	€ 1 550

*Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel

** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m3/h)

*** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h +37 cm - portée 600 m3/h)

MOD. DE CUISSON



	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizza	KG	GAS kW (kcal/H)	Elet. (kW)	€
CITIZEN PW 6 / MC	145x118x56	105x70x16	6	245	13 (11.300)	0.1	€ 5 250
CITIZEN PW 9 / MC	145x153x56	105x105x16	9	320	20 (17.300)	0.1	€ 5 890

ETUVE FERM.



	EXT. (cm)	°n plaques (40x60)	KG	kW	€
CITIZEN GAS 6 PW/CL 61	145x92x61	6	100	1	€ 2 130
CITIZEN GAS 9 PW /CL 61	145x127x61	6	120	1.5	€ 2 360

BASE



	DIM. (cm) 1MC	DIM. (cm) 2MC	KG 1MC	KG 2MC	€
CITIZEN GAS 6 PW/BM	145x92x111	145x92x61	47	36	€ 933
CITIZEN GAS 9 /BM	145x127x111	145x127x61	50	39	€ 1 010

ACCESSOIRES BASE

	€
Râtelier porte-plateaux pour base	€ 410
Plan pour base	contactez-nous

CITIZEN EP



Les fours électriques Citizen EP sont parfaits pour la cuisson de la pizza aussi bien sur plaque que directement sur le plan réfractaire.

La mesure interne de la chambre est de 70 centimètres de largeur, qui rend le four Citizen EP 70 encore plus efficace puisque, tout en maintenant les dimensions réduites, il peut cuire 4 pizzas de 33 centimètres de diamètre.



TOP

	EXT. (cm)	KG	kW	€
CITIZEN EP 70/TP	99x121x23	22	-	€ 650
CITIZEN EP 70/CA 400 M3H	99x121x23	26	1	€ 970



MODULE DE CUISSON

	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizza	KG	kW	€
CITIZEN EP 70 4/MC	99x99x35	70x70x12	4	100	5.6	€ 2 360
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	99x99x59	70x70x12	4 + 4	150	5.6 + 5.6	€ 3 470

	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizza	KG	kW	€
CITIZEN EP 70 4/MC + thermomètre digital	99x99x35	70x70x12	4	100	5.6	€ 2 570
CITIZEN EP 70 4+4 / MC + thermomètre digital	99x99x59	70x70x12	4 + 4	150	5.6 + 5.6	€ 3 920



BASE

	EXT. (cm) 1-2MC	EXT. (cm) 3MC	KG 1-2MC	KG 3MC	€
CITIZEN EP 70 4 / MC	99x87x101	99x87x86	29	27	€ 580
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	99x87x101	99x87x86	40	40	€ 790

ACCESSOIRES BASE

	€
Râtelier porte-plateaux pour base	€ 410
Plan pour base	contactez-nous

ROMEO



Romeo est le petit four à tunnel qui peut cuire une grande variété de produits comme les toasts, les sandwichs, les petites pizzas et beaucoup d'autres choses encore. C'est un assistant formidable pour les sandwicheries et les snacks. Construit entièrement en acier inox, il est muni de commandes électromécaniques, le four à tunnel permet de régler indépendamment l'intensité de la voûte et du sol. La vitesse du convoyeur est variable selon le temps de cuisson nécessaire.

	EXT. (cm)	INT. (cm)	KG	kW	€
Romeo 76	75x31x32	50x22x9,5	18	3	€ 2 040

VULCANO



Les petits fours VULCANO sont des fours statiques à sol fixe créés pour cuire la pizza, pour réchauffer sur plaque les pizzas et les plats, et pour gratiner les produits gastronomiques. Avec une structure en acier inoxydable et des commandes faciles à utiliser, les fours Vulcano sont conçus de manière à garantir une manutention simple et de longue durée.

	EXT. (cm)	INT. (cm)	KG	MAX kW	MEDIO kW	€
VULCANO 40	56x46x29	40x40x11	26	2.2	1.1	€ 860
VULCANO 40+40	56x46x54	40x40x11	46	4.4	2.2	€ 1 400

AVGVSTO



Le nouveau four à coupole AVGVSTO® unit le goût esthétique de la tradition à la simplicité d'utilisation des fours électriques professionnels, en garantissant de grandes performances. Il est disponible dans la version pour 6 et 9 pizzas, température maximale 500 °C et chambre de cuisson complètement recouverte de céramique réfractaire.

Propriétés techniques générales :

- Température maximale de 500°C (atteinte en seulement 90 minutes)
- Éclairage intérieur à LED
- Isolation thermique en laine de roche pour les hautes températures
- Chambre de cuisson entièrement revêtue de céramique réfractaire
- La porte antique maintient la chaleur à l'intérieur de la chambre après la cuisson. Pendant la cuisson le four ne nécessite pas de porte.
- Fond réfractaire : épaisseur 3 cm
- Hauteur de la chambre de cuisson : 12,5 cm
- Support en granit noir antique de 45 cm
- Raccord de 15 cm préparé pour une connexion facile au système d'extraction central
- Éléments chauffants blindés
- Base laquée, montée sur roues ou sur pieds
- Four démontable en 5 macro parties pour une installation confortable
- Versions électriques pour 6 et 9 pizzas

Panneau de contrôle :

- Commande électromécanique dissimulée par un couvercle coulissant
- Affichage électronique de la température
- Autodiagnostic avec affichage des messages d'erreur
- Réglage indépendant de la température du haut et du bas du four avec double sonde (température maximale de 500°C atteinte en seulement 90 minutes)
- Régulation indépendante de la puissance du four supérieur et du four inférieur (échelle 0-100%)

	EXT. (cm)	INT. (cm)	n° pizza	KG	MAX KW	MOY. KW	€
AVGVSTO 6	162x180x216	104x70x12,5	6	455	14.4	7.2	€ 14 560
AVGVSTO 9	191x212x218	104x105x12,5	9	550	19.2	9.6	€ 17 980

Base fermée sur trois côtés	€ 840 / € 1070
Pose-pelles rétractables avec accessoires	€ 1100
Pieds pour base	€ 330
Couleur coupole personnalisable	€ 640
Coupole neutre personnalisable par l'acheteur	- € 100

*AVGVSTO® est envoyé entièrement assemblé avec un emballage spécifique inclus dans la livraison

*Au moment de la commande, le client peut demander que AVGVSTO® soit envoyé démonté et emballé en deux cages superposées, incluses dans la livraison



TEOREMA POLIS



Le mot d'ordre est versatilité. Si vous ne trouvez pas la variante que vous recherchez, avec Teorema Polis vous pourrez la créer pour tous les types d'utilisations, dans les pâtisseries, les boulangeries, et les pizzérias!

Vous pouvez choisir parmi différentes hauteurs des chambres de cuisson:

- 18 cm pour la cuisson de la pizza ou de la petite pâtisserie
- 30 cm pour la cuisson du pain, pandoros ou panettones

Vous pouvez décider si cuire sur une plaque ou directement sur le plan du four et, dans ce cas, d'opter pour la base de la chambre de cuisson en matériel réfractaire.

Selon vos exigences, vous pouvez ajouter à votre four une chambre de fermentation.

Avec le nouveau tableau de contrôle digital avec fiche électronique de 20 programmes pouvez:

- Activer la fonction PRE HEATING qui permet de préchauffer le four avec la modalité fast ou slow
- Activer la fonction AUTO CLEANING qui permet le nettoyage/désinfection de la chambre de cuisson
- Activer l'allumage programmé hebdomadaire, avec la possibilité d'effectuer deux
- allumages quotidiens.

Les accessoires ne manquent pas. Pour rendre le four encore plus efficace, la société Zanolli propose le vaporisateur pour la chambre de cuisson, et l'humidificateur pour la chambre de fermentation.

MODULE DE CUISSON

	EXT. (cm)	INT. (cm)	KG	MAX KW	MOY. KW	°N PLAQUES	°N PIZZAS	€
T POLIS 2S / MC18	97x121x36	65x86x18	131	6.4	3.2	2	3	€ 5 140
T POLIS 2 / MC18	125x101x36	83x66x18	136	6	3	2	3	€ 5 140
T POLIS 2 / MC30	125x101x48	83x66x30	155	6	3	2	-	€ 5 250
T POLIS 3 / MC18	166x101x36	124x66x18	179	7.8	3.9	3	5	€ 5 460
T POLIS 3 / MC30	166x101x48	124x66x30	207	7.8	3.9	3	-	€ 5 460
T POLIS 4 / MC18	125x161x36	83x126x18	200	10	5	4	6	€ 5 560
T POLIS 4 / MC30	125x161x48	83x126x30	230	10	5	4	-	€ 5 780
T POLIS 6 / MC18	166x161x36	124x126x18	275	13	6.5	6	9	€ 6 000
SUPER	166x161x36	124x126x18	275	17	8.5	6	9	€ 6 000
T POLIS 6 / MC30	166x161x48	124x126x30	400	13	6.5	6	-	€ 6 200
SUPER	166x161x48	124x126x30	400	17	8.5	6	-	€ 6 200

PLAN DE CUISSON

	€
Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2-T2S	€ 230
Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T3	€ 330
Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T4	€ 430
Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T6	€ 540
Plans de cuisson en tôle gauffrée pour mod. de cuisson T2-T2S	€ 140
Plans de cuisson en tôle gauffrée pour mod. de cuisson T3	€ 190
Plans de cuisson en tôle gauffrée pour mod. de cuisson T4	€ 270
Plans de cuisson en tôle gauffrée pour mod. de cuisson T6	€ 370

ACCESSOIRES MODULE DE CUISSON

	€
Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 40)	€ 400
Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 60)	€ 440
Vaporisateur de 2,8 kW pour mod. cuisson T2-T2S-T3-T4	€ 1 500
Vaporisateur de 3 kW (seulement POLIS 6)	€ 1 700

TOP

	EXT. (cm)	KG	€
T POLIS 2S/TP	97x148x23	27	€ 750
T POLIS 2 /TP	125x128x23	29	€ 750
T POLIS 3 /TP	166x128x23	35	€ 780
T POLIS 4 /TP	125x188x23	34	€ 780
T POLIS 6 /TP	166x188x23	40	€ 820

* Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel

ACCESSOIRES TOP

	€
Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h+32cm - portée 600 m3/h)	€ 750

ETUVE DE FERMENTATION

	EXT. (cm) 2MC	EXT. (cm) 3MC	°N PLAQUES 2MC	°N PLAQUES 3MC	KG 2MC	KG 3MC	KW	€
T POLIS 2S / CL	97x107x95	102x107x71	14	8	107	90	1	€ 2 470
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	14	8	112	86	1	€ 2 470
T POLIS 3 / CL	166x87x95	166x87x71	28	16	144	114	1.5	€ 2 620
T POLIS 4 / CL	125x147x95	125x147x71	21	12	152	123	1.5	€ 2 770
T POLIS 6 / CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	1.5	€ 2 850

**CHAMBRE DE
FERMENTATION
VERTICALE** **ACCESSOIRES
ETUVE DE
FERMENTATION**

	€
Humidificateur pour étuve de fermentation	€ 600

	EXT. (cm)	KG	DIM. PLAQUES	°N PLAQUES	MAX. TEMP. °C	KW	€
TEOREMA / CL	71x72x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2.5	€ 6 000

BASE

	EXT. (cm) 1MC	EXT. (cm) 2MC	EXT. (cm) 3MC	EXT. (cm) 4MC	KG 1MC	KG 2MC	KG 3MC	KG 4MC	€
T POLIS 2S / BM	97x107x125	97x107x95	97x107x71	97x107x40	50	44	39	32	€ 1 050
T POLIS 2 / BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33	€ 1 050
T POLIS 3 / BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36	€ 1 050
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38	€ 1 050
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44	€ 1 180

**ACCESSOIRES
BASE**

	€
Râtelier porte-plateaux pour base	€ 410

A wood-burning pizza oven is the central focus, featuring a dark metal dome and a stainless steel front panel. It is mounted on a brick base that also serves as a storage area for a large stack of firewood. The oven is situated on a brick patio, and a wooden post is visible to the right. The background shows a brick wall and some outdoor furniture.

Fours domestiques

JOY 90

BOIS/GAZ



Plan de cuisson monobloc auto dilatant avec une capacité de 2 pizzas, il est recommandé pour les locaux d'un maximum de 20 places ou à qui désire simplement offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace. Il est également idéal pour cuire des pizzas à la maison ou dans le jardin avec l'aide d'un four professionnel.

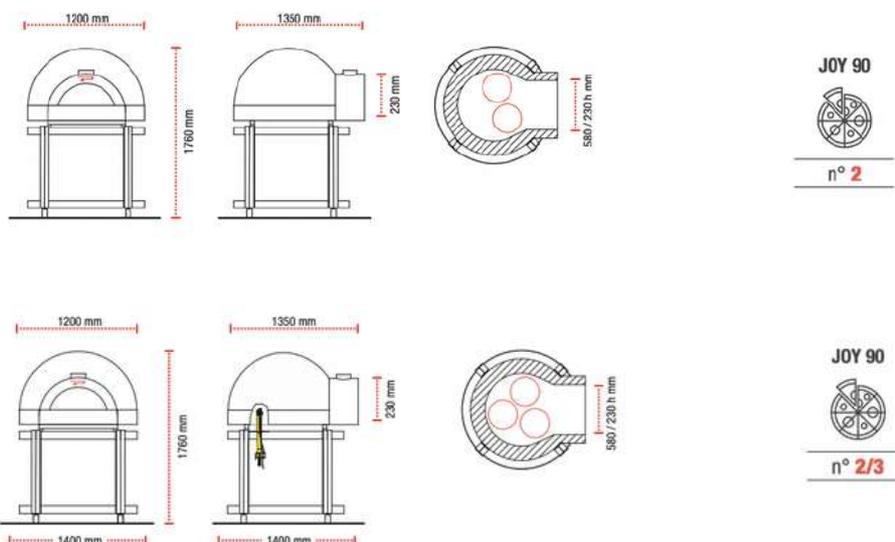
Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce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

Grâce à l'installation du brûleur manuel Drago Avanzini D1, le four Joy 90 Pavesi à bois peut être également alimenté par le gaz.

JOY 90 bois	€ 4 620
JOY 90 gaz	+ brûleur D1 € 2 400

Dimensions Internes	86 x 81 cm
Poids	300 kg
Épaisseur de la Coupole	8 cm
Kookplaat - Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	40 cm
Hauteur de la table de cuisson du sol	116 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	14,5/15 cm
Température de fumée à la sortie	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Pression Statique	12 Pa
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur Drago D1
Potentiel Thermique	min. 6 - max. 10 Kw
Potentiel Thermique	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Pression Gaz Naturel	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	4 kg



DIY BOIS



Ce four est un kit à assembler soit-même. Aucune base ou couleur pour le dôme n'est inclus.

DIY 90 bois	€ 1 485
DIY 120 BOIS	€ 2 750

MACHINES

ROLLER



ROLLER P

ROLLER O

Les façonneuses Roller sont disponibles en différents modèles pour aller à l'encontre des exigences des maîtres pizzaiolos qui désirent une pizza rectangulaire à cuire sur plaque, ou la pizza ronde traditionnelle.

La Roller O a été projetée pour obtenir la forme classique arrondie de la pizza. Le bras mobile accompagne et tourne la pâte dans la direction du deuxième rouleau.

La Roller P est projetée pour étaler la pâte de la pizza sur plaque. Une économie de temps et d'excellents résultats sont garantis.

ROULEAUX D'ÉCLAT

	DIM. (cm)	Ø PIZZA (cm)	PASTA (gr)	KG	kW	€
ROLLER 30 O	42x45x65	14/30	80/210	30	0.38	€ 1 400
ROLLER 40 O	55x46x72	14/40	80/400	37	0.38	€ 1 500
ROLLER 45 O	61x46x83	26/45	80/500	40	0.38	€ 1 720

ROLLS DROITS

	DIM. (cm)	Ø PIZZA (cm)	PASTA (gr)	KG	kW	€
ROLLER 40 P	55x46x75	14/40	100/700	37	0.38	€ 1 610
ROLLER 45 P	61x46x72	30/45	100/800	40	0.38	€ 1 820

DEVIL



La façonneuse à chaud Devil comprime les pâtons de pâte levée et les presse jusqu'à ce que la forme arrondie de la pizza soit créée. Vous déciderez de l'épaisseur de la pâte et du temps de pressage grâce aux simples commandes situées sur le panneau frontal.

	DIM. (cm)	Ø PIZZA (cm)	PASTA (gr)	KG	kW	€
DEVIL 33	43x56x78	33	100/270	97	3.6	€ 4 610
DEVIL 45	58x67x78	45	100/500	133	5.6	€ 5 350

GALASSIA PIZZA



Les pétrins à spirale de la ligne Galassia Pizza sont des machines fiables étudiées pour satisfaire les nombreuses exigences des pizzerias modernes. Le nombre élevé de tours par minute permet de travailler des pâtes d'une hydratation allant de 55% jusqu'à des taux élevés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Spirale en acier inoxydable, résistante à une utilisation professionnelle
- La chaîne de transmission permet une durée et une résistance plus longue de la transmission
- Les modèles de 18 et 25kg peuvent avoir la tête renversable dans la version Special, et sont équipés d'une tête renversable et d'une cuve extractible dans la version Super
- Kit roues Galassia (en option)



PÉTRINS À SPIRALE

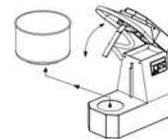
	DIM. (cm)	DIM. cuve (cm)	VITESSE	KG	kW	€
GALASSIA 12	34x63x57	31,7x21 (16 l)	1	48	0,55	€ 1 720
GALASSIA 12 S	34x63x57	31,7x21 (16 l)	2	48	0,75	€ 1 930
GALASSIA 12 VAR	34x63x57	31,7x21 (16 l)	VAR	48	0,75	€ 2 360
GALASSIA 18	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	1	69	0,75	€ 1 930
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	2	69	0,75	€ 2 140
GALASSIA 18 VAR	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	VAR	69	0,75	€ 2 790
GALASSIA 25	42x76x66	40x26 (32 l)	1	73	1.1	€ 2 140
GALASSIA 25 S	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1.1	€ 2 470
GALASSIA 25 VAR	42x76x66	40x26 (32 l)	VAR	73	1.1	€ 3 110
GALASSIA 35	48x84x76	45x26 (41 l)	1	118	1.5	€ 2 790
GALASSIA 35 S	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1.5	€ 3 000
GALASSIA 35 VAR	48x84x76	45x26 (41 l)	VAR	118	1.5	€ 3 860
GALASSIA 45 S	52x89x87	50x34 (64 l)	2	148	1.8	€ 3 430
GALASSIA 45 VAR	52x89x87	50x34 (64 l)	VAR	148	1.8	€ 4 280
GALASSIA 60 S	57x95x92	55x34 (82 l)	2	158	1.8	€ 4 180
GALASSIA 60 VAR	57x95x92	55x34 (82 l)	VAR	158	1.8	€ 5 030

PÉTRINS À SPIRALE RELEVABLE

	DIM. (cm)	DIM. cuve (cm)	VITESSE	KG	kW	€
GALASSIA 18 S SPECIAL	30x59x 57	28x19,5 (12 l)	1	44	0.37	€ 2 360
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x 66	40x26 (32 l)	2	73	1.1	€ 2 570
GALASSIA 35 S SPECIAL	42x76x 66	40x26 (32 l)	2	118	1.1	€ 3 210



**PÉTRINS À
SPIRALE À TÊTE
RELEVABLE ET À
CUVE
EXTRACTIBLE**



	DIM. (cm)	DIM. cuve (cm)	VITESSE	KG	kW	€
GALASSIA 18 S SUPER	30x59x57	28x19,5 (12 l)	1	44	0.37	€ 2 570
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1.1	€ 2 790

**QUANTITÉ DE
PÂTE MAXI**

	KG
GALASSIA 12 - 12S	12
GALASSIA 18 - 18S - 18S SPECIAL - 18S SUPER	18
GALASSIA 25 - 25S - 25S SPECIAL - 25S SUPER	25
GALASSIA 35 - 35S	35
GALASSIA 45S	45
GALASSIA 60S	60

**QUANTITÉ DE
FARINE MAXI
(QUANTITÉ D'EAU
MINI 55%)**

	KG
GALASSIA 12 - 12S	7
GALASSIA 18 - 18S - 18S SPECIAL - 18S SUPER	11
GALASSIA 25 - 25S - 25S SPECIAL - 25S SUPER	16
GALASSIA 35 - 35S	22
GALASSIA 45S	29
GALASSIA 60S	38

KIT ROUES GALASSIA	€ 126
--------------------	-------

ERCOLINA PLUS



La gamme ERCOLINA PLUS vous accompagne durant la phase délicate de découpage en portion de la pâte. Avec une seule machine, il est possible de réaliser avec une pâte entière des pâtons parfaitement arrondis de la taille que vous désirez. Les machines sont disponibles dans la version à mouvement manuel (Ercolina Plus), Semi-Automatique (Ercolina Plus SA), et Automatique (Ercolina Plus A).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Le plateau de pressage et les lames de coupe sont entièrement en acier inoxydable
- Dans la version manuelle vous gérez entièrement les 3 phases de travail (PRESSAGE, COUPE, BOULAGE) grâce à l'actionnement des leviers
- Dans la version Semi-Automatique, le tableau de commande électronique permet de mémoriser 10 programmes différents de PRESSAGE et de COUPE alors que la phase de BOULAGE est gérée manuellement par un levier
- Dans la version Automatique, toutes les phases de travail sont entièrement programmables

	DIM. (cm)	DIM. cuve (Ø cm)	DIM. cuve	KG	kW	€
Ercolina Plus	61x68x205	40	65	175	1.1	€ 9 630
Ercolina Plus SA	75x70x145	40	65	230	1.5	€ 13 700
Ercolina Plus A	66x70x145	40	65	230	1.5	€ 16 910

Divisions	Grammage	Capacité de chargement (kg)	Capacité horaire
11	180/500	2/5,5	1300
16	150/360	2,2/5,4	1800
22	60/220	1,3/4,8	2600
30	40/135	1,2/4	3600

Refroidissement

TABLE FRIGORIFIQUE 2- PORTES



TP23/P9_SY160G/PP9

Structure réfrigérée GN 6x1/3, avec vitre droite
Table frigo 2 portes 600x400,
1 tiroir neutre (4x bacs 600x400)

	DIM. (cm)	€
Table frigorifique 2-portes	1610 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 5 714

TABLE FRIGORIFIQUE 2- PORTES



TP261/P9_SY198G/PP9

Structure réfrigérée GN 8x1/3, 1x1/9, avec vitre droite
Table frigo 2 portes 600x400,
2 tiroirs neutres (8x bacs 600x400) + tiroir ustensiles

	DIM. (cm)	€
Table frigorifique 2-portes	2020 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 6 433

TABLE FRIGORIFIQUE 3- PORTES



TP361/P9_SY249G/PP9

Structure réfrigérée GN 11x1/3, 1x1/9, avec vitre droite
Table frigo 3 portes 600x400,
2 tiroirs neutres (8x bacs 600x400) + tiroir ustensiles

	DIM. (cm)	€
Table frigorifique 3-portes	2560 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 7 612

Accessoires

Zio Pepe

4 STAGIONI

Code	Nom	Diamètre (cm)	Longueur (cm)	Prix
A33	4 stagioni pelle pour pizza traditionnelle	33	170	€ 135

Une pelle en alliage d'aluminium léger qui convient pour entrer en contact avec les aliments. La forme et la microporosité du plan sont conçues pour faciliter le chargement/déchargement des pizzas sans excès de farine. La forme du manche est conçue pour dissiper facilement la chaleur, évitant ainsi les brûlures, et offre une meilleure prise en main et une plus grande souplesse.



4 STAGIONI

Code	Nom	Modèle	Dimensions (cm) (p - h - l)	Prix
AS4	4 stagioni support mural	single-single	8 - 3 - 27	€ 38

Pour la pelle 4 Stagioni en hêtre multicouche, indispensable pour placer la pelle de manière hygiénique et fonctionnelle.



4 STAGIONI

Code	Nom	Diamètre (cm)	Longueur (cm)	Prix
A35F	4 stagioni pelle perforée	35	170	€ 150

Une pelle faite d'un alliage d'aluminium léger qui convient pour entrer en contact avec les aliments. La forme et la microporosité du plan sont conçues pour faciliter le chargement et le déchargement des pizzas sans excès de farine. Les petits trous triangulaires permettent d'évacuer l'excès de farine, la forme du manche a été conçue pour dissiper facilement la chaleur afin d'éviter les brûlures, et offre une meilleure prise en main et une plus grande souplesse.



JOLLY

Code	Nom	Modèle	Dimensions (cm) (p - h - l)	Prix
ACOJ2	support jolly pour pelles et brosse	pour maxi pelle	10 - 3 - 61	€ 61



Support mural en hêtre pour le placement hygiénique et fonctionnel d'une pelle, d'une pelle de cuisson et de la brosse, etc.

4 STAGIONI AMERICA ULTRALEGER

Code	Nom	Diamètre (cm)	Longueur (cm)	Prix
AM33FUL	4 stagioni pelle ultralégère perforée	33	170	€ 153



Une pelle en alliage d'aluminium léger qui convient pour entrer en contact avec les aliments. La forme et la microporosité du plan sont conçues pour faciliter le chargement/déchargement des pizzas sans excès de farine. La forme du manche est conçue pour dissiper facilement la chaleur, évitant ainsi les brûlures, et offre une meilleure prise en main et une plus grande souplesse.

STELLA

Code	Nom	Poids (gr)	Diamètre (cm)	Poids (gr)	Prix
A20R	stella pelle traditionnelle	1250	20	170	€ 112



Fabriqué en acier inoxydable 18/10 et équipé de deux poignées en ABS, dont l'une est coulissante et dispose d'un embrayage pour faciliter le travail, avec une protection éviter les brûlures, garantit la stabilité et la sécurité.

STELLA

Code	Nom	Modèle	Dimensions (cm) (p - h - l)	Prix
ACO	support mural pour pelle stella	partie du mur	9 - 3 - 23	€ 91
		partie terrestre	10 - 16 - 32	



Support pour une ou deux pelles Stella en hêtre multicouche, permet de positionner les pelles correctement, de manière hygiénique et fonctionnelle. Avec support en aluminium démontable pour le nettoyage et support supérieur pouvant être positionné par rapport à la poignée gauche ou droite.

SUPPORT

Code	Nom	Modèle	Dimensions (cm) (p x h x l)	Prix
ACS2	double support libre	double support	85 x 25 x 165	€ 368

Support double autoportant pour deux pelles 4 Stagioni et deux Stella avec base en marbre blanc de Carrare et structure en acier inox avec supports de pelles multicouches en hêtre et base en aluminium. Élégant et pratique pour les pelles. Conçu pour les fours où il n'est pas possible de fixer les supports au mur.



SUPPORT

Code	Nom	Modèle	Dimensions (cm) (p x h x l)	Prix
ACD-ASTRIP destro (droit)	double support libre	support simple double face	50 x 23 x 165	€ 310
ACS-ASTRIP sinistro (gauche)	double support libre	support simple double face	50 x 23 x 165	€ 310



ACCESSOIRES

Code	Nom	Modèle	Longueur (cm)	Prix
ASPAZ	brosse à four	brosse de base en fibres naturelles	160	€ 102
ARISPAZ	tête de brosse à four	brosse de base en fibres naturelles	/	€ 46

La tête arrondie et les poils inclinés suivent la courbe du four, atteignant chaque coin pour un nettoyage complet. Équipé d'une raclette pour retirer les ingrédients renversés sur la pizza pendant la cuisson.



ACCESSOIRES

Code	Nom	Modèle	Longueur (cm)	Prix
ATB	barre d'attelage pour essieux	barre d'attelage pour essieux	170	€ 81

Pour enlever et déplacer les charbons et les cendres.



ACCESSOIRES

Code	Nom	Modèle	Dimensions (cm)	Prix
ACONTEN	boîte de pâte à pizza	normal	60 x 40 x 7	€ 19
ACONTEN2	boîte de pâte à pizza	maxi	60 x 40 x 10	€ 21
ACOPER	boîte de pâte à pizza	couvercle	60 x 40 x 2	€ 19



Boîtes pour les pâtes de pizza, peuvent être couvertes et conviennent aux aliments en PP.

ACCESSOIRES

Code	Nom	Modèle	Dimensions (cm)	Prix
DB035	sacs thermiques	traditionnel (5 pizza's)	35 x 35 - h 22	€ 111



Pour le transport des pizzas dans la boîte, tissu lavable avec rembourrage thermosoudable.

ACCESSOIRES

Code	Nom	Dimensions (cm)	Prix
ACA	chevalet à bois	15 x 14 x 37	€ 74



ACCESSOIRES

Code	Nom	Dimensions (cm)	Prix
RSPN	spatule en acier	11 x 11	€ 24



Spatule flexible en acier inoxydable avec manche pour retirer la pâte du plateau.

ACCESSOIRES

Code	Nom	Diametre (cm)	Prix
RCUG	cuillère portionneuse pour sauce	15	€ 24



Cuillère à sauce tomate en acier inoxydable 18/10 mono-dose pour le portionnement rapide et la répartition de la tomate sur la pizza .

ACCESSOIRES

Code	Nom	Diametre (cm)	Prix
CARP	chariot pour boîte de pâte à pizza	72 x 44 x 73	€ 174



Chariot pour boîtes de pâte à pizza avec roues, structure en acier inoxydable.

ACCESSOIRES

Code	Nom	Diametre (cm)	Prix
RROT	rouleau à pizza	10	€ 37



Rouleau à pizza en acier inoxydable avec manche ergonomique et résistant aux accidents en ABS pour une prise en main ferme et sûre. Découpe propre et précise avec peu d'effort, pratique et fonctionnelle pour faciliter le service au comptoir.

STARTERSKIT

Code	Nom	Nombre	Prix
AM33FUL	4 stagioni pelle ultralégère perforée	1	€ 153
A2OR	stella pelle traditionnelle	1	€ 112
ACD-ASTRIP	double support libre	1	€ 310
ASPAZ	brosse à four	1	€ 102
ACONTEN	boîte de pâte à pizza	21	€ 19 x 21 = € 399
ACOPER	boîte de pâte à pizza couvercle	3	€ 19 x 3 = € 57
DB035	sacs thermiques	3	€ 111 x 3 = € 333
RSPN	spatule en acier	1	€ 24
RCUG	cuillère portionneuse sauce	1	€ 24
RROT	rouleau à pizza	2	€ 37 x 2 = € 74

Avec le kit de démarrage, vous êtes prêt à vous lancer immédiatement dans votre pizzeria. La valeur du kit est de 1588 € (hors TVA) .

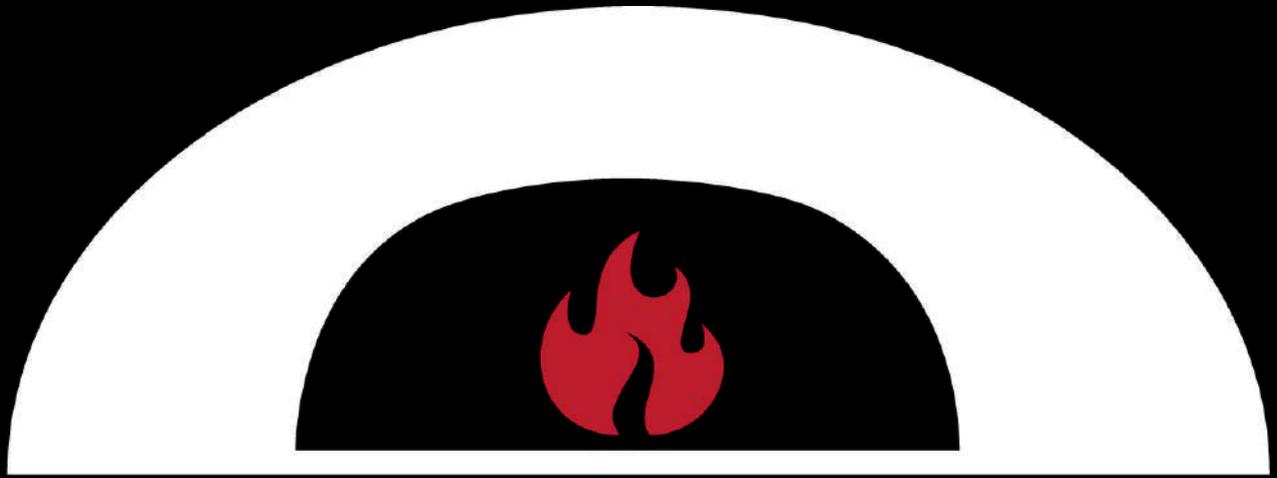
PRIX DE L'ENSEMBLE
€ 1260 (hors tva)

KIT PELLE

Code	Nom	Nombre	Prix
AM33FUL	4 stagioni pelle ultralégère perforée	1	€ 153
A2OR	stella pelle traditionnelle	1	€ 112
ACD-ASTRIP ACS-ASTRIP	double support libre	1	€ 310
ASPAZ	brosse à four	1	€ 102

La valeur du kit est de 677 € (hors TVA) .

PRIX DE L'ENSEMBLE
€ 500 (hors tva)



Little Italy

FORNI

✉ info@littleitaly.be

🌐 www.littleitaly.be

📘 [littleitalyforni](#)

📷 [littleitalyforni](#)