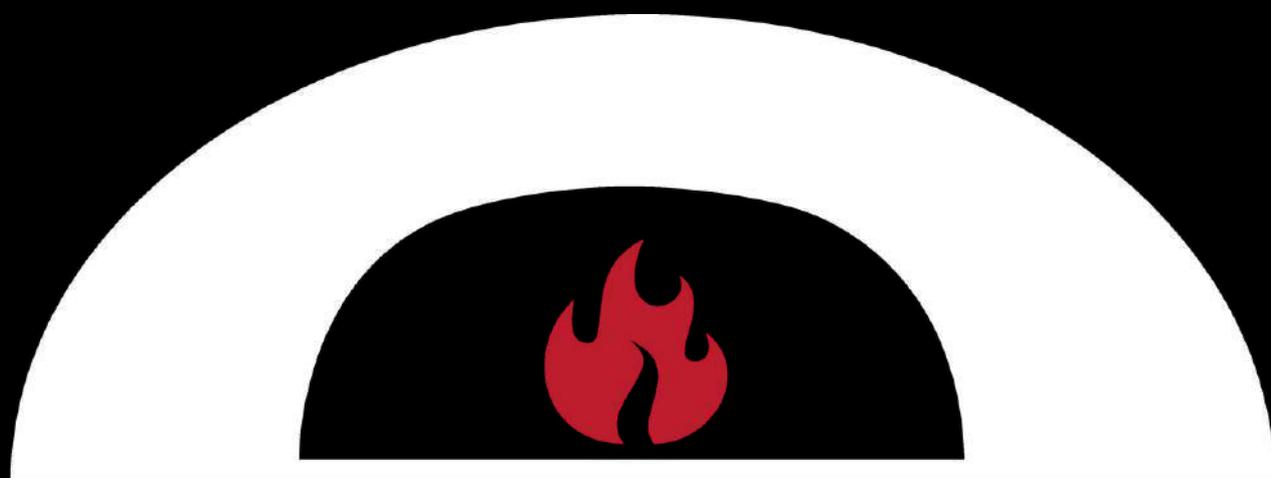


01/2024



Little Italy

— FORNI —

FRANCAIS

QUI SOMMES NOUS	4
PAVESI	6
FOURS ROTATIFS	7
GAZ	7
JOY 60TW gaz front	
JOY 90TW gaz front	
JOY 110TW gaz front	
JOY 130TW gaz front	
Twister gaz	
PVP 110TW gaz	
PVP 130TW gaz	
PVP 150TW gaz	
COMBO	25
JOY 110TW bois/combo	
JOY 130TW bois/combo	
Twister side bois/combo	
PVP 130TW round bois/combo	
PVP 150TW round bois/combo	
FOURS STATIQUES	37
JOY 90 bois/combo	
JOY 120 bois/combo	
JOY 140 bois/combo	
JOY 140/160 bois/combo	
RPM 120 bois/combo	
RPM 140 bois/combo	
RPM 140/160 bois/combo	
RPM 140/180 bois/combo	
FINITION	55
ZANOLLI	59
AVGVSTO	
AVGVSTO PR	
CIMAV	65
Fours rotatifs à ventilation thermique	
Fours à ventilation thermique	
Fours modulaires	
Fours électriques pour le pain	
Futurci	
FOURS DOMESTIQUES	71
JOY 90 bois/combo	
DIY bois	
MACHINES	75
Roller	
Galassia	
Ercolina	
Devil	
EuroChef KL3	
MaxiFry KL5	
MaxiFry KD6	
MultiFry KD9	
MultiFry KG0	
PastaChef PL2	
PastaChef PL3	
Pasta Pronta CP4	
CA6	
TR1	
Friulco C3	
Friulco R10T	
REFROIDISSEMENT	97
ACCESSOIRES	101

QUI SOMMES NOUS

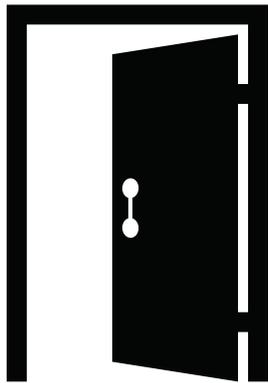
Little Italy Forni est spécialisée dans l'installation de fours à pizza depuis plus de 10 ans. Nous disposons d'une gamme très large et nous choisissons ensemble le four idéal pour répondre à tous vos besoins. En plus de l'installation du four, nous nous occupons également du parachèvement de votre pizzeria.

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.

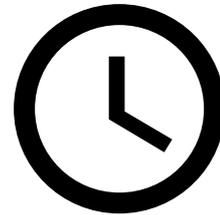
Nous pouvons également vous fournir des accessoires pour pizzeria, allant des machines à pâtes aux pelles à pizza.





← 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).



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 55**.

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).

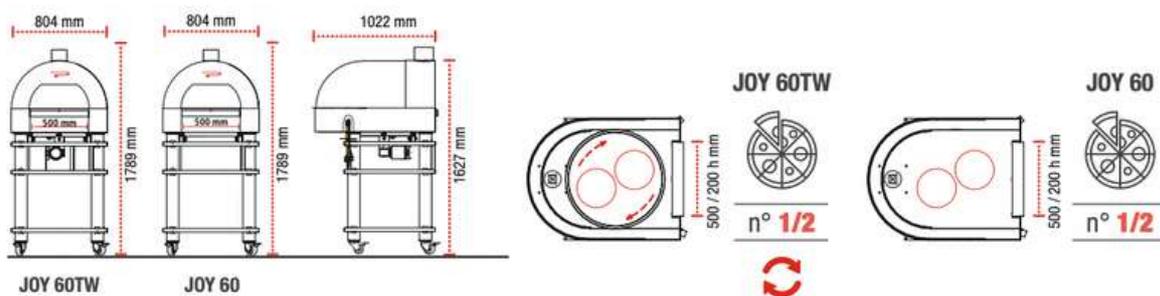
Les matériaux hautement performants, utilisés pour la conception du four professionnel JOY TW 60, associés à un brûleur à gaz torche incorporé, permettent d'atteindre des températures supérieures à 400° C. Ce qui permet également de cuire pain, viandes, poissons, plats cuisinés, gratins, lasagnes etc...

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.

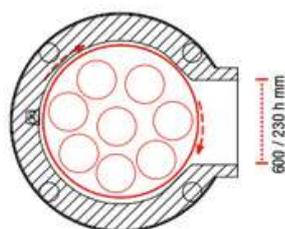
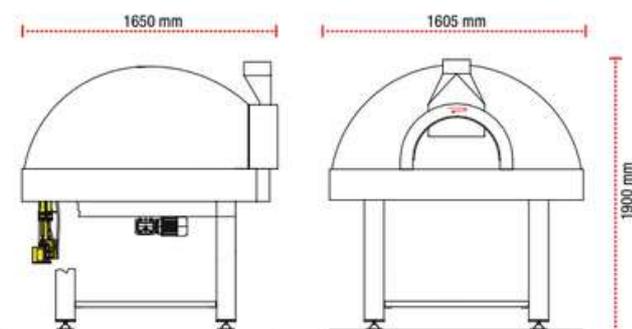
- Simple à utiliser
- Vitesse de rotation réglable selon vos besoins
- Sol toujours à la température idéale pour un rendu optimal de la cuisson
- Recommandé à tous les pizzaiolos qui doivent cuire de grandes quantités de pizzas aussi rapidement que possible, afin de minimiser les besoins en main d'oeuvre.

Tous les fours à 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.

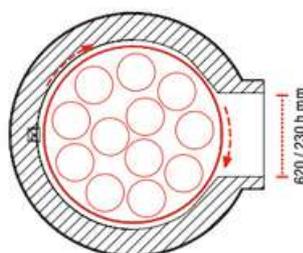
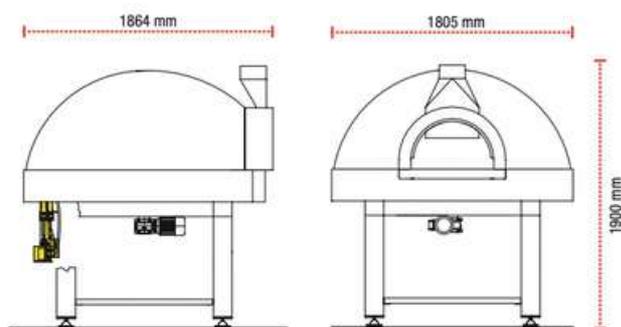
- Extrêmement simple à utiliser
- Nettoyage maximum
- Consommations limitées
- Dimensions minimums
- Cuisson idéale

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:

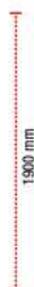
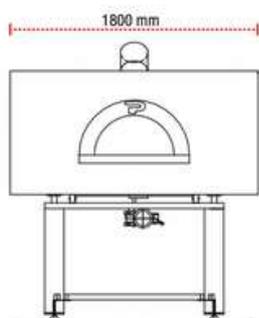
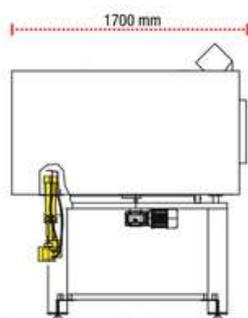
- Utilisation simple
- Nettoyage maximum
- Consommations limitées
- Dimensions minimums
- Cuisson idéale

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

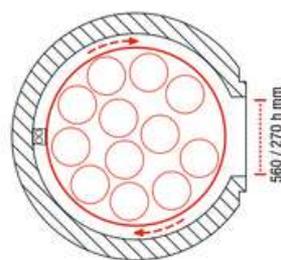
Twister gaz *brûleur inclus	€ 19 500
--------------------------------	----------

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



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.

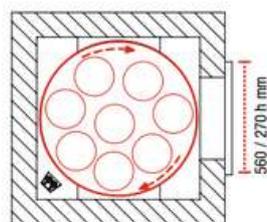
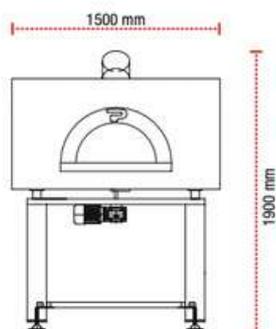
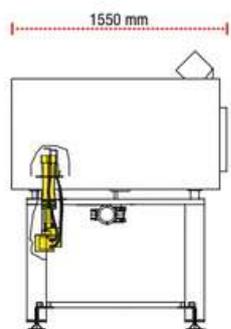
Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.

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).

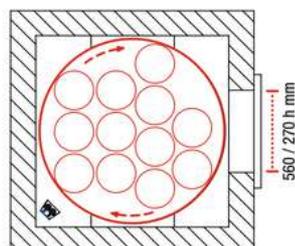
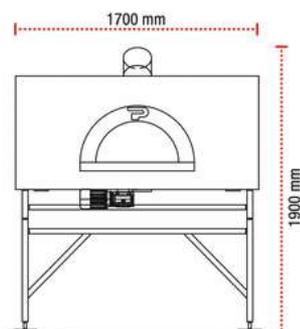
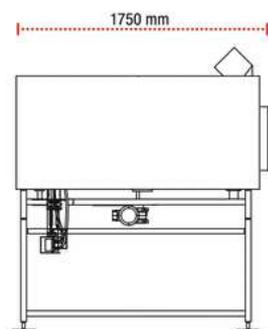
Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures. Un grand four extrêmement réactif.

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).

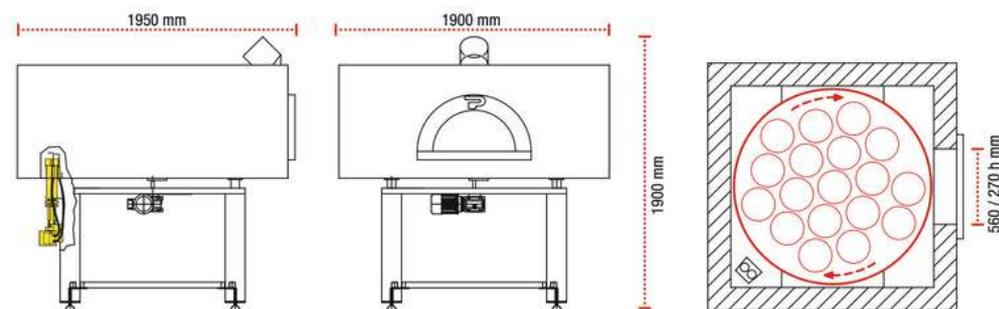
Un four qui peut satisfaire totalement les exigences des établissements qui doivent travailler de nombreuses heures, ou dont la pizza au mètre est la production principale. Un grand four, même énorme, mais extrêmement réactif.

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 (50m ³ /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.

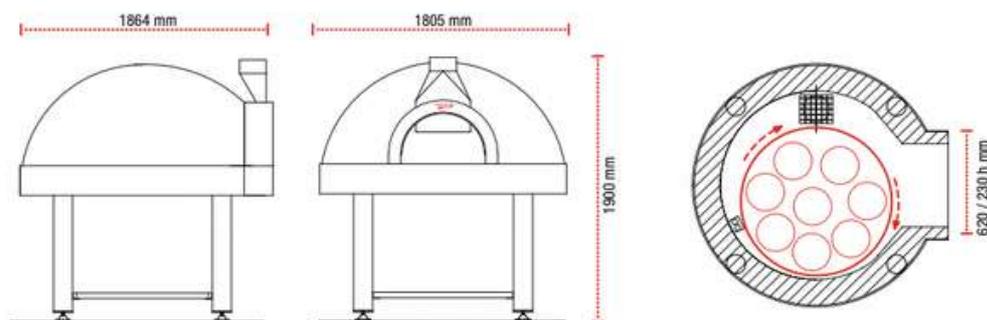
Un petit four extrêmement réactif. Nous préférons ne pas indiquer la production horaire car cette dernière dépend, outre des caractéristiques du four, de la capacité productive des opérateurs et de la zone de travail. Il vous appartient de le découvrir. Les performances vous surprendront.

- 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'œuvre.

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.

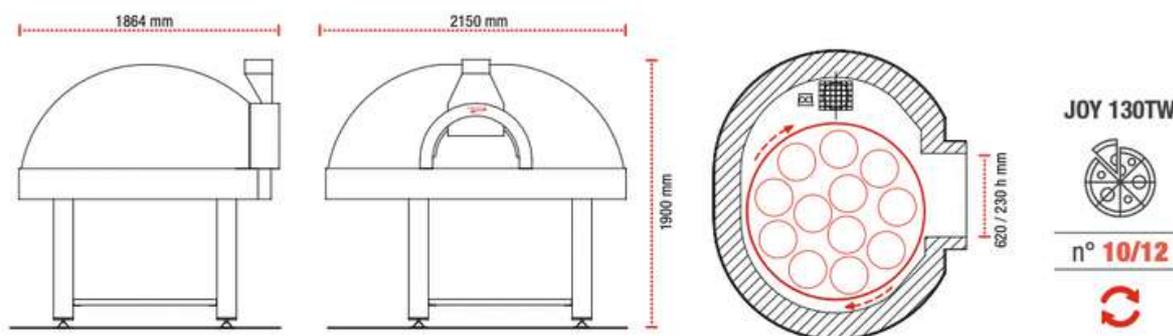
Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

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



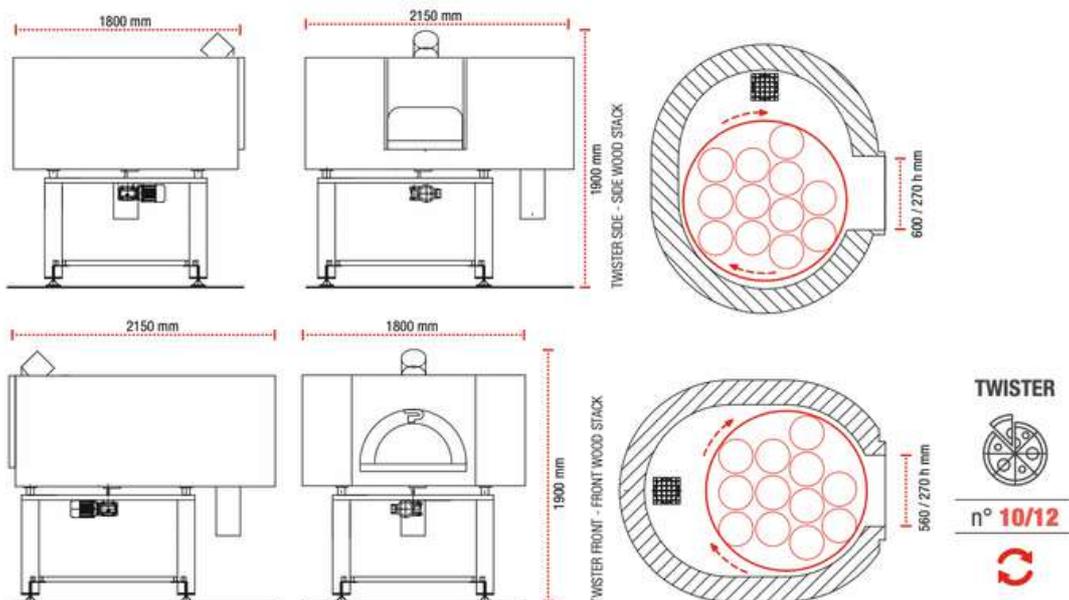
- Plan de cuisson TOURNANT MONOBLOC auto dilatant
- Fonctionnement au bois
- Prédiposition pour brûleur à gaz
- Bouche simple
- Magasin de bois et tiroir de cendres gauche, droite ou de face
- Distribution de chaleur homogène, puissance de production qui peut dépasser 160 pizzas / heure et 400 pizzas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



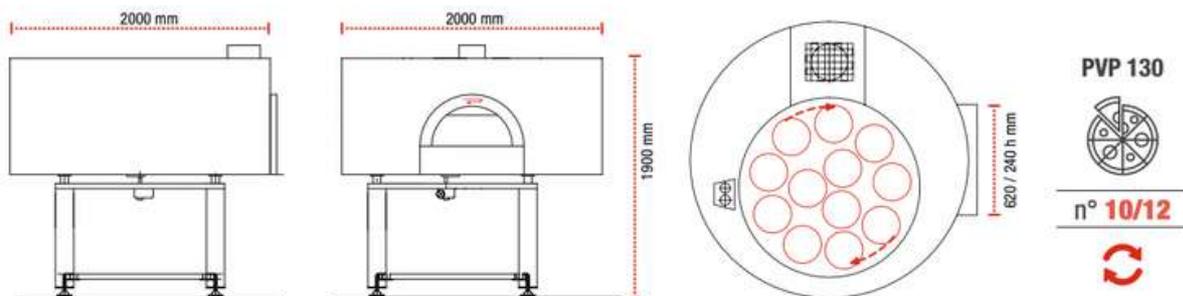
- Plan de cuisson diamètre de 130 cm. Pavesi MONOBLOC TOURNANT
- Capacité 10/12 pizzas
- VOÛTE PLATE
- Chambre ronde avec parois en béton réfractaire
- Bouche simple 62x24
- Passe de 100° C à 300° C en 45 minutes (données enregistrées avec du bois sec et un carneau isolé de 20 cm de diamètre utile).

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).

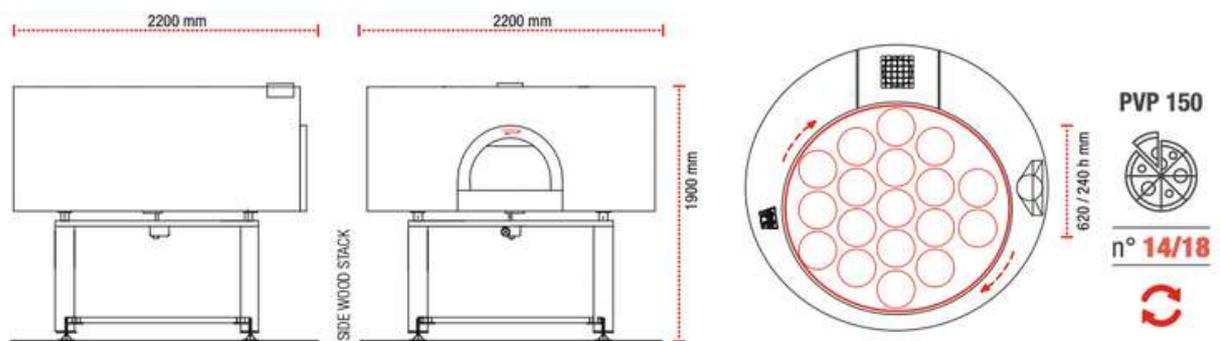
Base et bouche en tôle façonnée et colorée à feu, appui en acier inoxydable; Un four qui peut satisfaire totalement les exigences de tous les établissements qui doivent travailler de nombreuses heures.

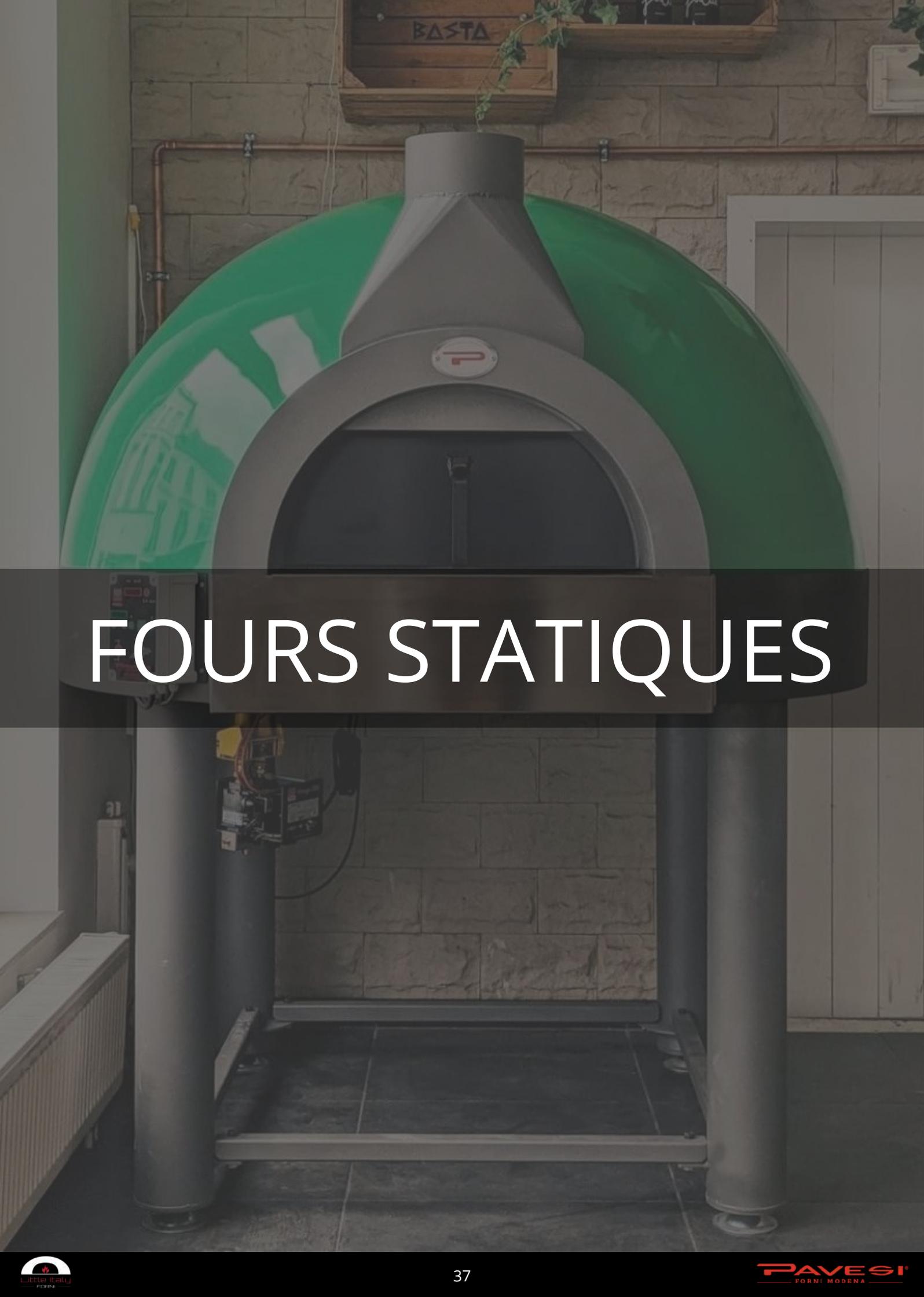
Un grand four, même énorme, mais extrêmement réactif.

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



A green and grey static oven is mounted on a stone wall. The oven has a large arched opening and a smaller arched opening above it. The word "PAVESI" is visible on the wall above the oven. The oven is supported by two vertical pillars. The floor is tiled. A radiator is visible on the left side of the image.

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.

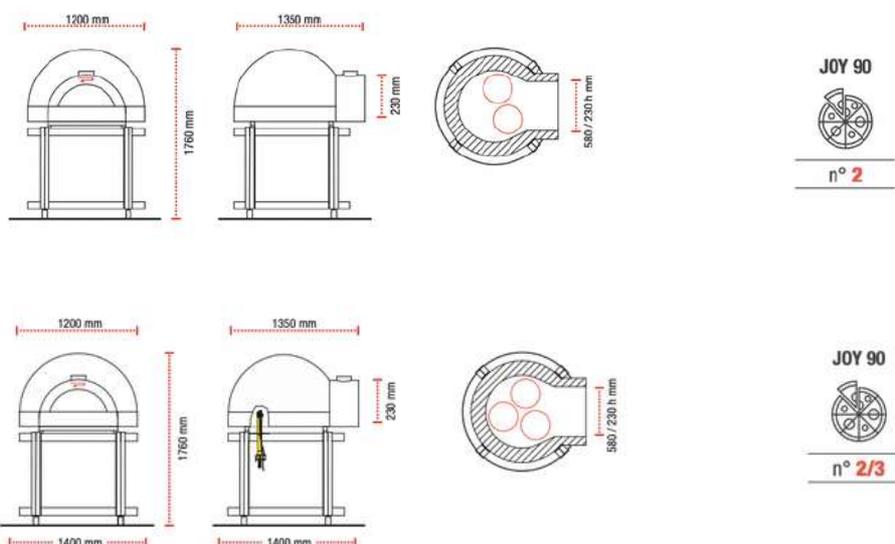
Rendement exceptionnel, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisé en termes d'esthétique, presque une pièce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

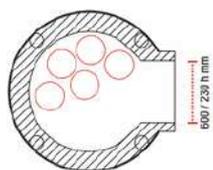
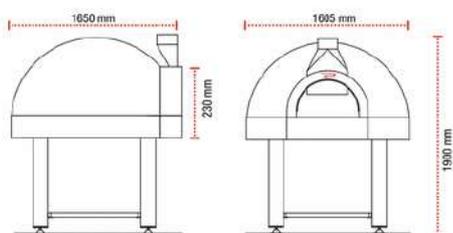
Rendement exceptionnel, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisé en termes d'esthétique, presque une pièce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

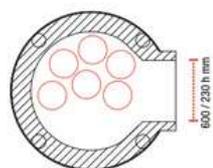
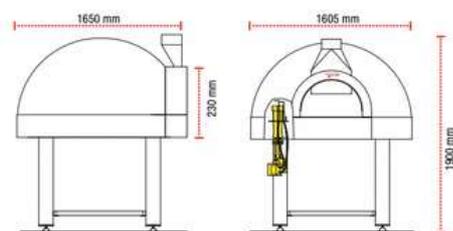
Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W
m2 mosaic (option)	4m2



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.

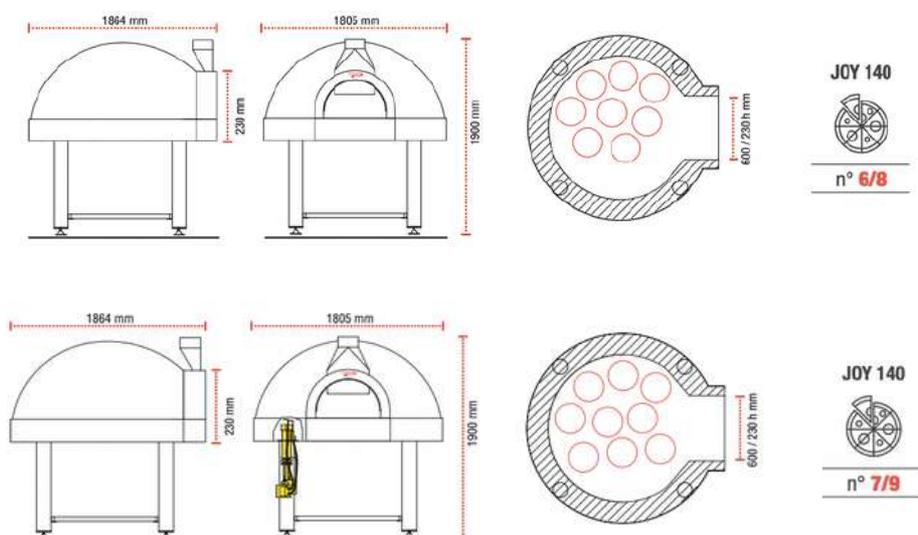
Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisé en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

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.

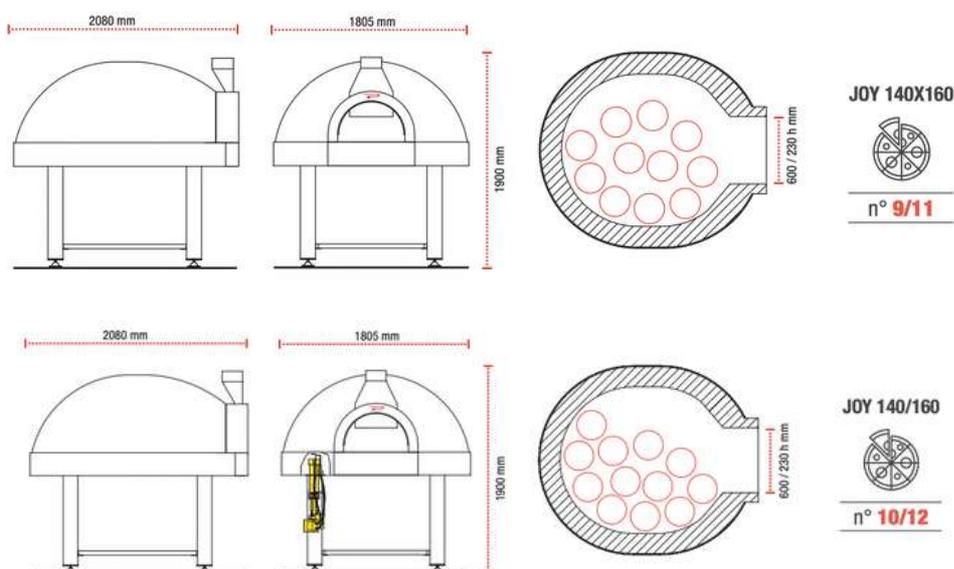
Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisé en termes d'esthétique, presque une pièce de design.

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 (50m ³ /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
m ² mosaïc (option)	4m ²



RPM 120 BOIS/COMBO



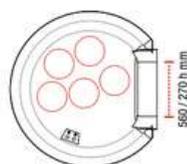
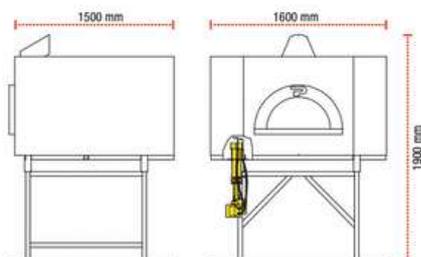
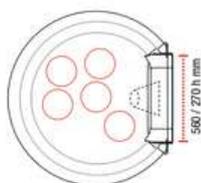
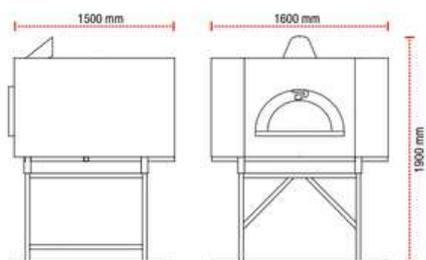
Petit avec une capacité de 4/5 pizzas environ.
Plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant, il est conseillé pour les locaux d'un maximum de 40/50 places ou à qui désire offrir un service en plus à sa clientèle sans sacrifier d'espace.

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 (50m ³ /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 BOIS/COMBO



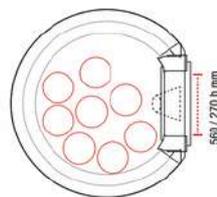
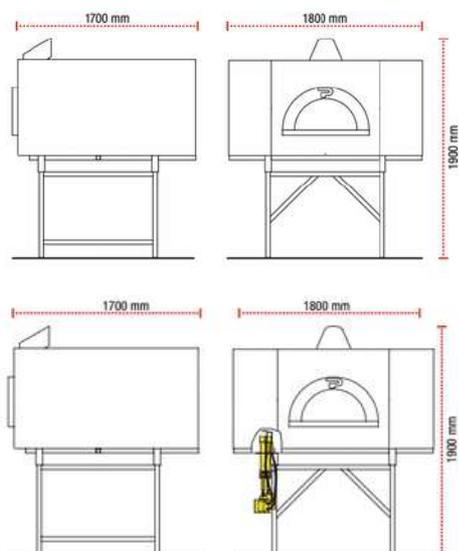
Parfaitement circulaire, capacité de 6 à 8 pizzas maximum, plan de cuisson MONOBLOC auto dilatant. Capacité de production de plus de 100 pizzas / heure. Le maximum de la productivité à un coût dérisoire.

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

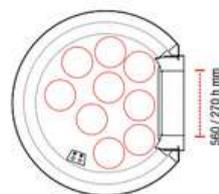
Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W



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.

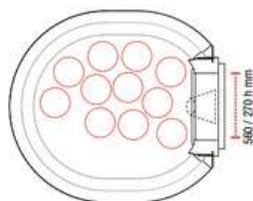
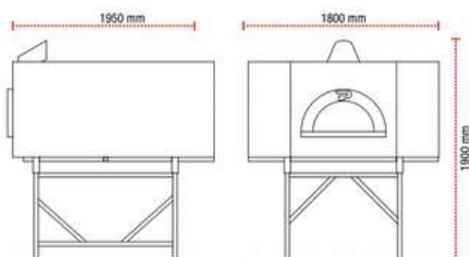
Consommations identiques au modèle 140, mais productivité supérieure (on dépasse facilement 120 pizzas / heure). Idéal pour les grands locaux ou les pizzerias avec un service concentré sur quelques heures. Idéal pour les pizzas géantes de diamètre au-dessus des 40 cm.

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 (50m ³ /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

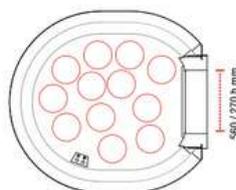
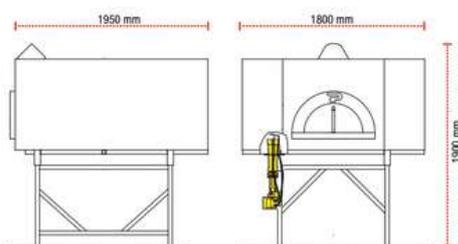
Pression Gaz Naturel	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Débit Gaz Naturel	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Raccord Gaz	1/2 inches
Poids	8 kg
Alimentation Électrique	230 V monophasé
Consommation	100 W



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.

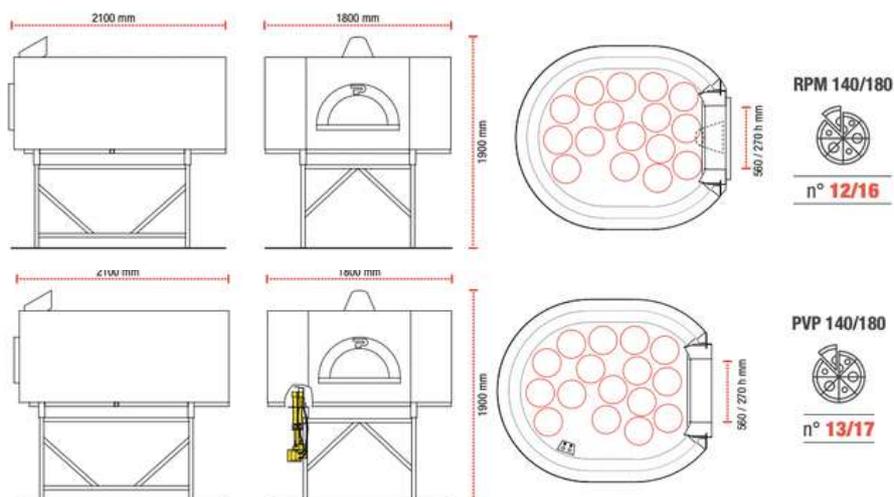
Capacité jusqu'à 16 pizzas avec une productivité impressionnante (on peut arriver à pas moins de 150/160 pizzas / heure). Idéal pour la production de pizzas au mètre. En comparaison avec d'autres fours de dimensions similaires de plan de cuisson, il maintient des dimensions et des consommations très 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 (50m ³ /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

CARRELAGES



Vous pouvez revêtir votre four d'un aspect carrelé unique.
Le choix du carrelage est entièrement libre.

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 Zanoli 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 Zanoli 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.

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	€ 15 200
AVGVSTO 9	191x212x218	104x105x12,5	9	550	19.2	9.6	€ 18 800

Base fermée sur trois côtés	€ 2000 / € 2200
Porte pour pain	€ 480
Pose-pelles rétractables avec accessoires	€ 1400
Pieds pour base	€ 340
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



Bronze
(standard)

Rouge

Bleu

Or

Blanc

AVGVSTO PR



Le four à dôme électrique de Zanoli est désormais également disponible en version rotative, ce qui rend son utilisation encore plus facile. Ce modèle rotatif est également disponible au gaz.

Construction extérieure :

- Structure de support du four en acier inoxydable, neutre et peint
- Dôme en fibre peinte
- Structure de support en granit antique
- Système breveté Air Trap System® (piège à air)
- Base avec étagère sur roulettes avec frein (pieds en option)

Construction interne :

- Chambre de cuisson en céramique réfractaire
- Fond tournant en céramique réfractaire
- Hauteur utile de la chambre de cuisson 22 cm
- Isolation thermique en laine de roche

Panneau de contrôle:

- Gestion de 5 programmes de cuisson. Pour chaque programme, il est possible de régler les éléments suivants : temps de cuisson, température, vitesse de la sole pendant la cuisson, vitesse de la sole pendant l'insertion de la pizza.
- Fonctionnalité d'interconnexion en réseau, interface de commande de la machine conforme au système 4.0.
- Fonction ECONOMY : maintient le four à une température plus basse lorsque le four n'a pas besoin de fonctionner à pleine température. Économiser de l'argent et de l'énergie.
- Contrôle électronique de l'allumage par le haut et par le bas.
- Atteint la température maximale en 60 minutes.
- Fond tournant à vitesse réglable selon deux modes : mode cuisson et mode insertion des pizzas.
- Horloge numérique, autodiagnostic avec affichage des messages d'erreur.
- Programmation multilingue.
- La température maximale atteint 500°C.

	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizza	KG	MAX KW	MOY. KW	€
AVGVSTO PR électrique EM	191x205x220	ø 130	12 ø 30	600	27	13.6	€ 25 000
AVGVSTO PR électrique touch							€ 26 000
AVGVSTO PR gaz EM	191x205x220	ø 130	12 ø 30	650	32/27.536 (kW/Kcal)		€ 26 000
AVGVSTO PR gaz touch							€ 27 000

Base fermée sur trois côtés	€ 1200
Pose-pelles rétractables avec accessoires	€ 1400
Pieds pour base	€ 340
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



Bronze
(standard)

Rouge

Bleu

Or

Blanc



Au cours des 60 dernières années, Cimav a développé des techniques de production avancées qui garantissent la plus haute qualité sur le marché dans le domaine des fours pour boulangerie, pâtisserie et pizza. Des contrôles stricts et une innovation technologique constante ont permis à CIMAV de s'imposer au fil du temps et de consolider son marché à l'étranger en exportant sur plusieurs continents.

Néanmoins, la volonté d'exceller reste forte et, en adoptant une approche modulaire pour certains de ses produits, Cimav dispose aujourd'hui d'une large gamme pour répondre aux demandes les plus exigeantes. De quoi garantir d'excellents résultats à tous ceux qui ont de la farine, de la levure, de l'eau et de l'amour dans le cœur !

FOURS ROTATIFS À VENTILATION THERMIQUE



Fours électriques et à gaz pour le pain et la pâtisserie

La qualité des fours à chariot combinée à celle des fours à air chaud CIMAV

- Un puissant générateur de vapeur délivre la bonne quantité de vapeur même pendant les cycles de cuisson continus.
- La chambre de combustion présente de grandes surfaces d'échange de chaleur. Elle est située à l'arrière (CP) ou sur le côté (CL) du four. Un rendement élevé se traduit par de faibles coûts de fonctionnement et d'importantes économies d'énergie. La structure du four est conçue pour un échange thermique optimal et une durabilité à long terme.

Demandez notre brochure Cimav pour obtenir des informations spécifiques sur tous les fours rotatifs à thermoventilation.

FOURS À VENTILATION THERMIQUE



Fours à air chaud, électriques et à gaz pour la pâtisserie et le pain

Le succès des fours à air chaud CIMAV se traduit par ces trois caractéristiques essentielles :

- Fini les problèmes d'espace et de durabilité, grâce aux dimensions extrêmement compactes et à la structure robuste, entièrement réalisée en acier inoxydable.
- Une cuisson polyvalente pour des pains et des pâtisseries de haute qualité, garantie par une distribution efficace de la chaleur par convection et par la possibilité d'utiliser la vapeur nécessaire, grâce à la présence d'un générateur de vapeur aux performances excellentes.
- Consommation économique, déterminée par l'optimisation de la puissance utilisée, sans gaspillage d'énergie.

Demandez notre brochure Cimav pour obtenir des informations spécifiques sur tous les fours à ventilation thermique.

FOURS MODULAIRES



Les fours modulaires sont excellents pour de nombreuses raisons. Vous pouvez empiler jusqu'à 4 modules. Les chambres de cuisson sont parfaitement isolées par une double couche de laine de roche et scellées par une tôle d'acier. Cela permet d'utiliser différentes températures sur les différents modules et de fabriquer différents produits en même temps. La température de cuisson peut atteindre 400 °C, ce qui est parfait pour la pizza napolitaine. Ces modules conviennent à la cuisson de gâteaux, de pains et de pizzas, sur des plaques de cuisson ou directement sur la plaque du four.

Disponible au gaz ou à l'électricité.

Tous les fours modulaires peuvent être personnalisés avec les éléments suivants :

- portes entièrement vitrées
- portes en acier inoxydable avec une petite inspection en verre
- application de vapeur par module
- support en acier inoxydable ou cellule de fermentation
- résistances à pizza surélevées
- sol en pierre réfractaire
- sol en béton réfractaire
- connectivité Wi-Fi avec cloud EPoCA
- finition disponible en noir

Demandez notre brochure Cimav pour obtenir des informations spécifiques sur tous les fours modulaires.

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PAIN



La gamme de fours à pain Cimav a été conçue pour répondre aux besoins des grandes productions artisanales de pain et permet une gestion flexible de la cuisson.

Principaux aspects des fours à pain électriques :

- température maximale de 350 °C
- chambre isolée par de la laine de roche de grande épaisseur et de haute densité
- éclairage interne puissant des chambres
- plaque de cuisson en béton réfractaire qui maintient la température optimale
- résistances spéciales pour les surfaces réfractaires
- double contrôle de la température en haut et en bas
- contrôle de la température en pourcentage
- gestion économique des pauses de travail en mode éco
- surface extérieure isolée thermiquement
- soupape à vapeur manuelle pour un dégagement homogène et contrôlé de la vapeur
- minuterie d'allumage quotidienne
- 49 programmes de cuisson personnalisables
- sortie de vapeur d'un diamètre de 250 mm
- générateurs de vapeur placés sous les chambres de cuisson
- porte entièrement vitrée à double ouverture pour gérer l'excès de vapeur et permettre la cuisson avec les chargeurs de rails.

Demandez notre brochure Cimav pour obtenir des informations spécifiques sur tous les fours à pain électriques.

FUTURCI



La ligne de fours électriques futurci est principalement utilisée pour la pizza et la gastronomie dans la restauration rapide et le catering. Il s'agit d'une version plus simple et plus abordable des fours modulaires. La température de cuisson peut atteindre 400 °C.

Caractéristiques des fours futurci :

- Extérieur en acier inoxydable
- Fenêtre de contrôle
- Isolation avec des panneaux de roche et de laine
- Surface de cuisson en tôle aluminisée d'une hauteur de 12 ou 18 centimètres.
- Surface de cuisson en ciment granitique ou en matériau réfractaire
- Thermostat mécanique pour le contrôle de la température
- Indicateur mécanique de contrôle de la température interne

Demandez notre brochure Cimav pour obtenir des informations spécifiques sur tous les fours futurci.



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.

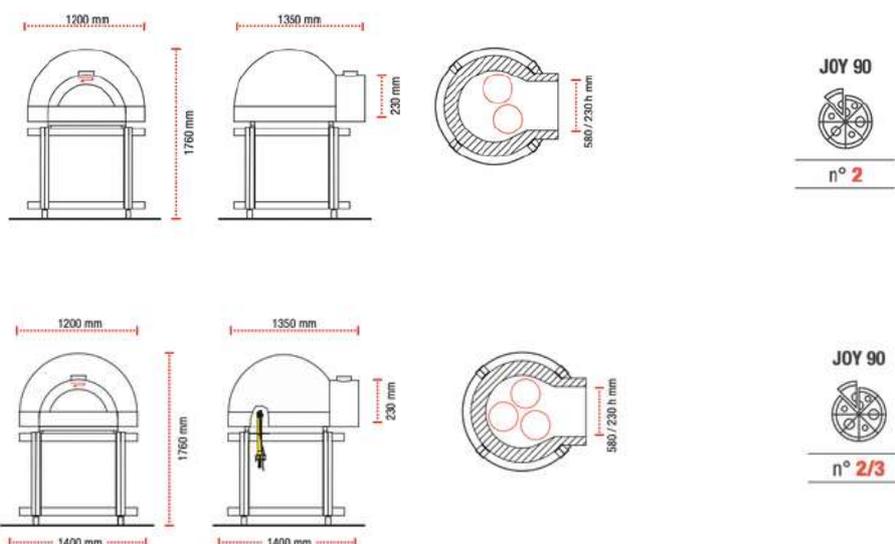
Rendement exceptionnelle, dimensions réduites, consommations équivalentes à celles de nos fours traditionnels, cuisson parfaite pour toute la soirée. Conçu pour fournir un outil de travail de la plus haute qualité, mais unique, car il est fortement caractérisée en termes d'esthétique, presque une pièce 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	€ 1485
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	€ 1 420
ROLLER 40 O	55x46x72	14/40	80/400	37	0.38	€ 1 520
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	€ 1 640
ROLLER 45 P	61x46x72	30/45	100/800	40	0.38	€ 1 740

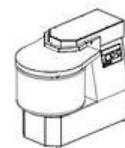
GALASSIA PIZZA



Les pétrins à spirale de la ligne Galassia Pizza sont des machines fiables étudiées pour satisfaire les nombreuses exigences des pizzérias 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	€ 1 940
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	€ 1 940
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	€ 2 800
GALASSIA 25	42x76x66	40x26 (32 l)	1	73	1.1	€ 2 200
GALASSIA 25 S	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1.1	€ 2 500
GALASSIA 25 VAR	42x76x66	40x26 (32 l)	VAR	73	1.1	€ 3 120
GALASSIA 35	48x84x76	45x26 (41 l)	1	118	1.5	€ 2 800
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	€ 3 440
GALASSIA 45 VAR	52x89x87	50x34 (64 l)	VAR	148	1.8	€ 4 300
GALASSIA 60 S	57x95x92	55x34 (82 l)	2	158	1.8	€ 4 200
GALASSIA 60 VAR	57x95x92	55x34 (82 l)	VAR	158	1.8	€ 5 060

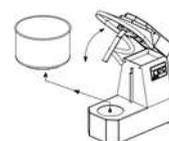
**PÉTRINS À
SPIRALE
RELEVABLE**

	DIM. (cm)	DIM. duve (cm)	VITESSE	KG	kW	€
GALASSIA 18 S SPECIAL	30x59x 57	28x19,5 (12 l)	1	44	0.37	€ 2 380
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x 66	40x26 (32 l)	2	73	1.1	€ 2 580
GALASSIA 35 S SPECIAL	42x76x 66	40x26 (32 l)	2	118	1.1	€ 3 260



**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	€ 2 600
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1.1	€ 2 800



**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	€ 140
--------------------	-------

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	€ 10 200
Ercolina Plus SA	75x70x145	40	65	230	1.5	€ 13 900
Ercolina Plus A	66x70x145	40	65	230	1.5	€ 17 200

Divisions	Grammage	Capacité de chargement (kg)	Capacité horaire
11	180/500	2/5,5	1300
15	150/360	2,2/5,4	1800
22	60/220	1,3/4,8	2600
30	40/135	1,2/4	3600

DEVIL



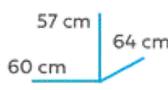
La façonneuse à chaud Devil comprime les pâtons de pâte levée et les presse jusqu'à ce que la forme arrondie de la pizza soit créée. Vous déciderez de l'épaisseur de la pâte et du temps de pressage grâce aux simples commandes situées sur le panneau frontal.

	DIM. (cm)	Ø PIZZA (cm)	PASTA (gr)	KG	kW	€
DEVIL 33	43x56x78	33	100/270	97	3.6	€ 4 680
DEVIL 45	58x67x78	45	100/500	133	5.6	€ 5 440

EUROCHEF KL3



Friteuse automatique simple
avec hotte incorporée.

Capacité (grammes)	Capacité d'huile (litres)	Courant	Chauffage - puissance	Dimensions	Poids (kg)	Prix
600	9	230 V 50 - 60 Hz	3,6 kW		64	€ 8 670

*D'autres tensions d'alimentation et plages de puissance sont disponibles sur demande.

MAXIFRY KL5



Friteuse automatique double
avec hotte incorporée.

Capacité (grammes)	Capacité d'huile (litres)	Courant *	Chauffage - puissance*	Dimensions	Poids (kg)	Prix
600 + 600	9 + 9	400 V 50 - 60 Hz	3,6 kW + 3,6 kW		115	€ 11 850

*D'autres tensions d'alimentation et plages de puissance sont disponibles sur demande.

MAXIFRY KD6



Friteuse manuelle double pour comptoir, automatique à gauche, automatique et manuelle à droite, avec hotte aspirante intégrée et minuterie.

Capacité (grammes)	Capacité d'huile (litres)	Courant *	Chauffage - puissance*	Dimensions	Poids (kg)	Prix
600 + 600	9 + 9	400 V 50 - 60 Hz	3,6 kW + 3,6 kW		125	€ 14 930

*D'autres tensions d'alimentation et plages de puissance sont disponibles sur demande.

MULTIFRY KD9



Friteuse de comptoir à commande manuelle, avec minuterie, extracteur et filtre intégrés.

Capacité (grammes)	Capacité d'huile (litres)	Courant*	Puissance totale connectée*	Dimensions	Poids (kg)	Prix
600	9	380- 400 V 50 - 60 Hz	4,1 kW		88	€ 7 540

*D'autres tensions d'alimentation et plages de puissance sont disponibles sur demande.

MULTIFRY KGO



Friteuse manuelle de comptoir avec bac à huile de 20 litres et 2 paniers, avec minuteries, hotte et filtre intégrés.

Capacité (grammes)	Capacité d'huile (litres)	Courant*	Puissance totale connectée*	Dimensions	Poids (kg)	Prix
1500 + 1500	20	380 - 400 V 50 - 60 Hz	16,9 kW		120	€ 14 970

*D'autres tensions d'alimentation et plages de puissance sont disponibles sur demande.

PASTACHEF PL2



Cuiseur de pâtes de comptoir sans ventilation avec 2 paniers automatiques et un chauffe-sauce intégré avec 2 récipients GN 1/6 et un clavier à écran tactile.

Stroom*	Puissance totale connectée*	Dimensions	Poids (kg)	Prix
220 - 240 V 50 - 60 Hz	2,85 kW	55 cm 67 cm 47 cm	29	€ 4 900

*D'autres tensions d'alimentation et plages de puissance sont disponibles sur demande.

PASTACHEF PL3



Cuiseur de pâtes de comptoir sans ventilation avec 2 paniers automatiques et un clavier à écran tactile, sans chauffe-sauce

Stroom*	Puissance totale connectée*	Dimensions	Poids (kg)	Prix
220 - 240 V 50 - 60 Hz	2,6 kW	55 cm 57 cm 47 cm	26	€ 4 600

*D'autres tensions d'alimentation et plages de puissance sont disponibles sur demande.

PASTA PRONTA CP4



Cuiseur de pâtes de comptoir sans ventilation avec 2 paniers automatiques et un clavier à écran tactile, sans chauffe-sauce

Stroom*	Puissance totale connectée*	Chauffage - puissance*	Dimensions	Poids (kg)	Prix
220 - 240 V 50 - 60 Hz	2,6 kW	3,2 kW	63 cm 69 cm 51 cm	39	€ 5 590

*D'autres tensions d'alimentation et plages de puissance sont disponibles sur demande.

CA6



Chariot pour friteuses doubles, ouvert sur tous les côtés, avec étagère pour les accessoires. Convient à la **KL5**.

Dimensions	Prix
Hauteur: 70 cm Longueur: 105 cm Profondeur: 80 cm Étagère: 52 x 80 cm	€ 1 970

TR1



Chariot en acier inoxydable pour friteuses
simples ou cuiseurs de pâtes (sans
congélateur)

Dimensions	Prix
Hoogte: 85 cm Longueur: 62 cm Profondeur: 57 cm	€ 1 240

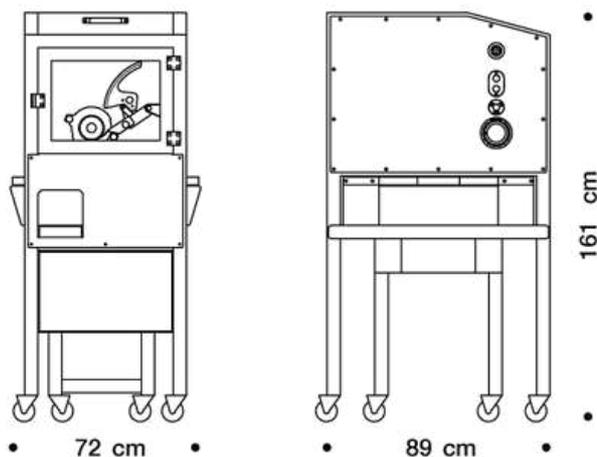
C3

PÉTRIN + DIVISEUSE + BOULEUSE AUTOMATIQUE



Machine composée d'un pétrin, d'une diviseuse et d'une bouleuse pour pâte à pizza complètement automatique pour pouvoir préparer sans effort et très rapidement des portions de pâte de différents poids, rondes et parfaitement fermées. Facilité de démontage et de nettoyage. Cette machine est construite selon les normes d'hygiène et de sécurité.

- complètement en acier inoxydable professionnelle
- nouveau système de pesée sur roues
- facile à démonter et à nettoyer



Poids	220 kg
Tension	230 V 50 Hz (ou autres sur demande)
Prix	€ 24 825

R10T

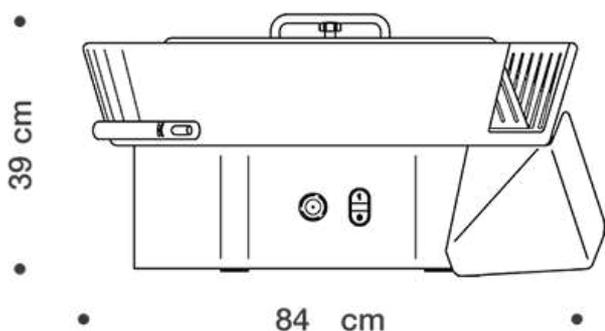
BOULEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT



Bouleuse pour préparer sans fatigue et rapidement des portions de pâte de forme ronde. Production horaire élevée.

Ne nécessite aucun réglage ni changement d'accessoires. Facilité de démontage et de nettoyage. Cette machine est construite selon les normes d'hygiène et de sécurité.

- très robuste et très simple à utiliser et à nettoyer
- aucun réglage nécessaire
- fusions en aluminium anodisé et base en acier inoxydable



Poids	61 kg
Puissance	370 W 2,4 A
Tension	230 V 50 Hz (ou autres sur demande)
Prix	€ 8 730



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

Zio pepe

italian equipment for pizzeria

ZIO PEPE ACCESSOIRES

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



Fabriquée en acier inoxydable 18/10 et équipée 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 portioneuse 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).

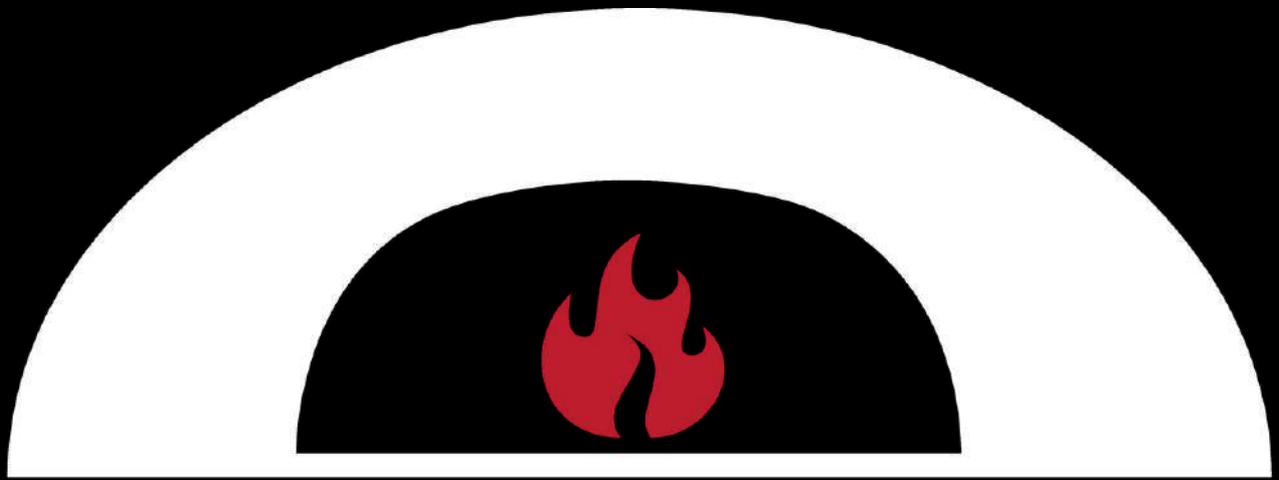
PRIX DE L'ENSEMBLE
€ 1260 (hors tva)

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](#)