

02/2023



Little Italy

— FORNI —

ITALIANO

CHI SIAMO	1
PAVESI	3
FORNI ROTATIVI	
GAS	4
JOY 60TW gas front	5
JOY 90TW gas front	7
JOY 110TW gas front	9
JOY 130TW gas front	11
Twister gas	13
PVP 110TW gas	15
PVP 130TW gas	17
PVP 150TW gas	19
COMBO	22
JOY 110TW legna/combo	23
JOY 130TW legna/combo	25
Twister side legna/combo	27
PVP 130TW round legna/combo	29
PVP 150TW round legna/combo	31
FORNI STATICI	34
JOY 90 legna/combo	35
JOY 120 legna/combo	37
JOY 140 legna/combo	39
JOY 140/160 legna/combo	41
RPM 120 legna/combo	43
RPM 140 legna/combo	45
RPM 140/160 legna/combo	47
RPM 140/180 legna/combo	49
FINITURA	52
ZANOLLI	55
FORNI ELETTRICI/GAS	56
Synthesis	57
Citizen PW	59
Citizen GAS	62
Citizen EP	65
Romeo	67
Vulcano	68
Avgvsto	69
Teorema Polis	71
FORNI DOMESTICI	76
JOY 90 legna/combo	77
DIY legna	79
MACCHINE	80
Roller	81
Devil	84
Galassia	85
Ercolina	89
RAFFREDDAMENTO	92
ACCESSORI	96

CHI SIAMO

Little Italy Forni è specializzata nell'installazione di forni per pizza da 10 anni. Abbiamo una gamma molto ampia e insieme scegliamo il forno ideale per soddisfare tutte le vostre esigenze. Oltre all'installazione del forno, ci occupiamo anche del design interno della vostra pizzeria.

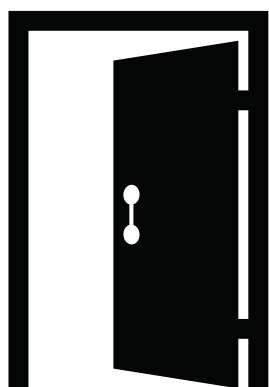
I prezzi di questo catalogo comprendono il trasporto e l'installazione del forno, IVA esclusa.

Il colore del forno non è incluso nel prezzo.

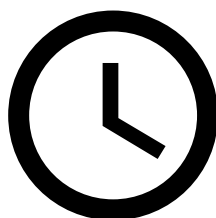
Tutti i modelli sono assemblati sul posto, ed entrano da qualsiasi porta.

Possiamo anche fornirvi accessori per la pizzeria, dalle macchine per la pasta alle pale per pizza.





← 80 cm →



Tutti i modelli sono
assemblati sul posto
e passano da
qualsiasi porta.

In un giorno, il vostro forno
è il forno è
completamente installato
e pronto all'uso
(giorno extra se
personalizzato
finitura).

Installiamo forni
in tutto il Belgio.



Dal 1969 la Pavesi Forni Modena si occupa della produzione e messa in opera di materiali refrattari ed isolanti refrattari su forni da ceramica, vetreria e fonderia.

Forte dell'esperienza acquisita in questo settore, la Pavesi Forni Modena costruisce in Italia e commercializza in tutto il mondo da oltre 30 anni forni professionali a legna e a gas per pizzerie e panifici.

Ogni forno Pavesi nasce dalla lunga esperienza della tradizione artigianale Italiana e dall'uso di materiali di primissima qualità.

Ogni forno è costruito interamente a mano per garantire solidità ed il controllo di ogni elemento.

Ogni forno è fatto per durare nel tempo, per assicurare la più alta resa, ed il massimo risparmio energetico.

Le opzioni di finitura (colore, mosaico) di tutti i forni Pavesi si trovano a pagina 52.

Forni rotativi - GAS -

JOY 60TW GAS FRONT



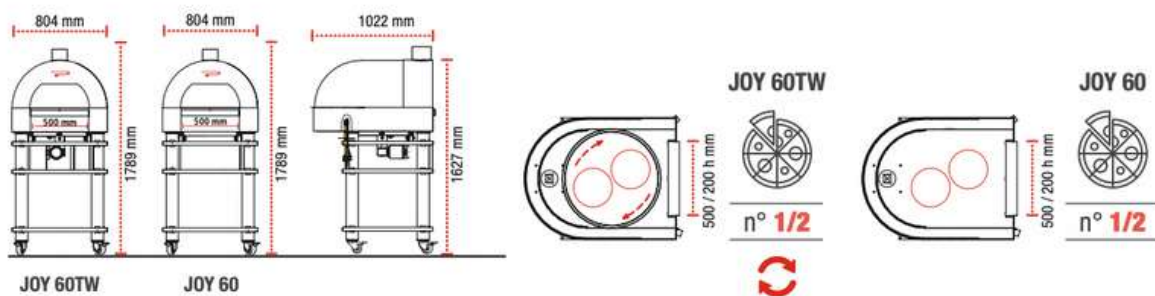
Con il suo piano di cottura rotante di 62 cm di diametro, il suo ingombro ridotto (80 cm) ed i materiali altamente performanti, il forno professionale Joy 60 TW, grazie al bruciatore a gas incorporato, può raggiungere temperature superiori ai 400°C, ed oltre che pizze, rende possibile cucinare pane artigianale, arrostiti succulenti o stufati, nello spazio che riservereste ad un tavolino da caffè.

Disponibile in infinite tonalità personalizzabili, il forno rotante Joy 60 TW consente al pizzaiolo di dedicarsi esclusivamente alla preparazione delle pizze, in quanto quelle infornate non vanno girate.

JOY 60TW gas	€ 6 710
--------------	---------

Dimensioni Interne	60 x 70 cm
Peso	250 kg
Spessori Calotte	in acciaio
Distanza Piano Cottura/Cielo	32 cm
Altezza piano cottura da terra	121 cm
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	12 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciatore drago P1
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 15 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	4 kg



JOY 90TW GAS FRONT



Piano di cottura diametro cm 90 monoblocco rotante, capacità di 2/3 pizze, resa eccezionale per un ingombro così ridotto.

Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza.

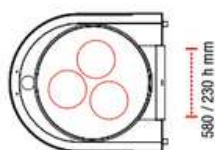
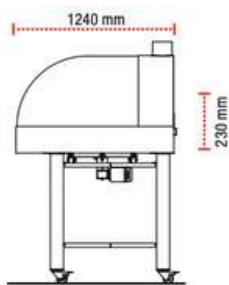
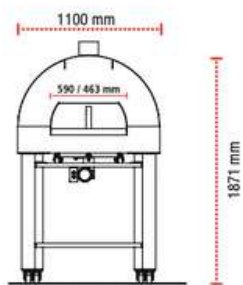
Estremamente semplice da usare, massima igiene, consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il Joy 90 TW un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

Il forno Rotativo Joy 90 TW nasce con un bruciatore elettronico ad una torcia con alta e bassa fiamma regolabile in sei differenti posizioni.

JOY 90TW gas	€ 13 200
--------------	----------

Dimensioni Interne	90 cm
Peso	390 kg
Spessori Calotte	in acciaio + refrattario
Distanza Piano Cottura/Cielo	32 cm
Altezza piano cottura da terra	116 cm
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	15 cm
Canna Fumaria Ø	15 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura rotante	Brucciatoe Drago Baby SIX
Potenzialità Termica	min. 7 - max. 24 Kw
Potenzialità Termica	min. 6 020 - max. 20 640 Kcal/h

Pressione GAS Naturale / GPL	min. 15 max. 25 mbar
Portata GAS Naturale / GPL	min. 0,73 max. 2,54
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	4 kg
Assorbimento	500 W



JOY 90 TW
GAS FRONT



n° **2/3**

JOY 110TW GAS FRONT



Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante, capacità di 6/8 pizze.

Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas.

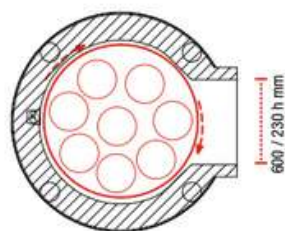
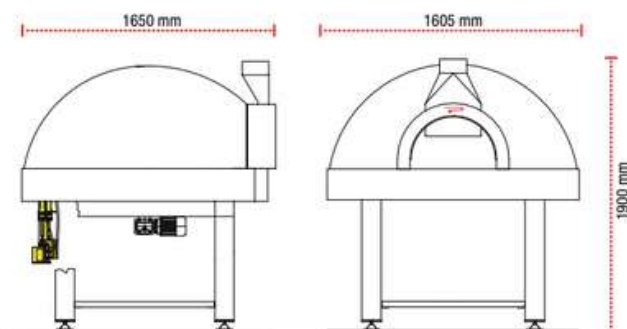
- Semplice da usare
- Velocità di rotazione regolabile a piacimento
- Piano di cottura sempre in temperatura
- Il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

JOY 110TW gas front *bruciatore incluso	€ 17 930
--	----------

Dimensioni Interne	110 cm
Peso	970 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciore Drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	500 W
m2 mosaico (opzione)	4m2



JOY 110 TW
GAS FRONT



n° 6/8



JOY 130TW GAS FRONT



Minimo spazio e massima resa per il forno Joy 130 TW Gas Front: piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, capacità di 10/12 pizze, con un ingombro esterno di 180 cm. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza.

Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas.

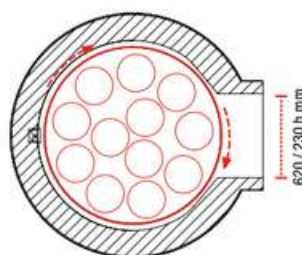
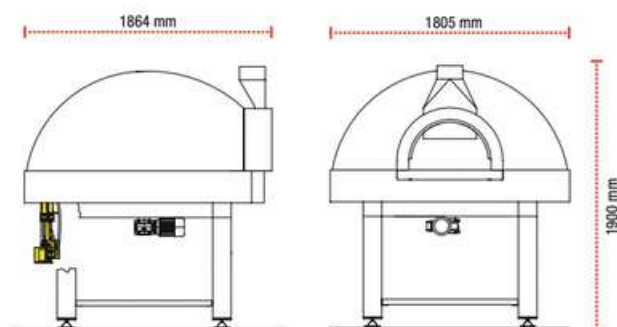
- Estremamente semplice da usare
- Massima igiene
- Consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il Joy 130 TW Gas Front un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

JOY 130TW gas front *bruciatore incluso	€ 20 130
--	----------

Diametro Piatto rotante	130 cm
Peso	1270 kg
Spessori Calotte	8/12 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciato re drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	500 W
m2 mosaico (opzione)	5m2



JOY 130 TW
GAS FRONT



n° **10/12**



TWISTER GAS



- Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante
- Funzionamento a gas
- Bocca singola 56x27 cm
- Punto fuoco frontale
- Distribuzione del calore omogenea
- Potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria).

Il punto fuoco è posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Finalmente chiunque potrà lavorare con il forno e dedicarsi completamente alla preparazione della pizza.

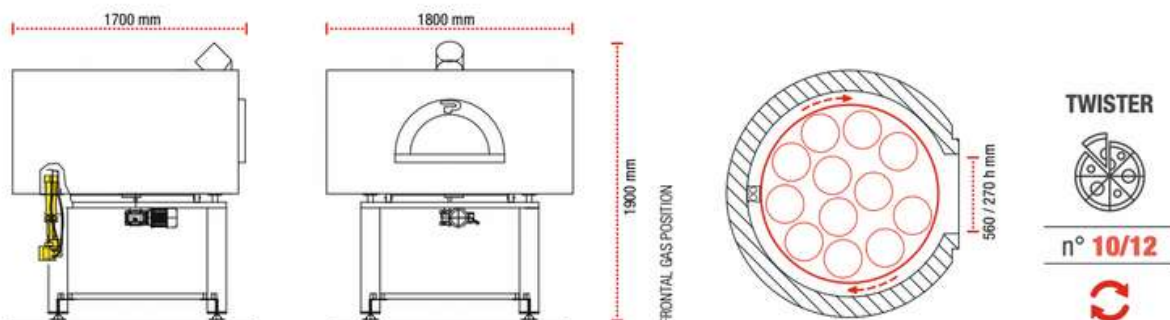
- Estremamente semplice da usare
- Massima igiene
- Consumo energetico mantenuto al minimo
- Ottimizzazione dello spazio
- Resa eccellente in cottura

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

Twister gas *bruciatore incluso	€ 19 500
------------------------------------	----------

Diametro Piatto rotante	130 cm
Peso	1500 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 cm (regolabile)
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10/15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m ³ /Hr)
Depressione	12 Pa
Consumo	400 W
Consumo totale motore + bruciatore	500 W

Piano di cottura monoblocco	Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 max. 34
Potenzialità Termica	min. 5 000 max. 29 200
Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	500 W



PVP 110 TW GAS



- Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante
- Capacità di 6/8 pizze
- VOLTA PIANA
- Camera quadrata con pareti in calcestruzzo
- Bocca 56x27
- Passa da 100° C. a 300° C. in 40 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

Un forno Piccolo ed estremamente reattivo.

Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro.

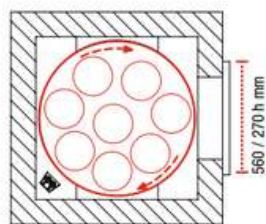
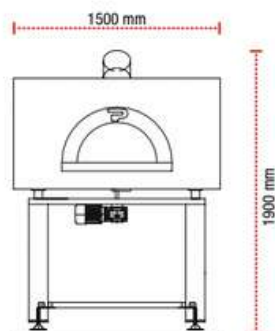
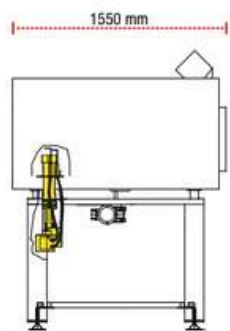
Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

PVP 110 TW gas	€ 17 000
----------------	----------

Diametro Piatto rotante	110 cm
Peso	1300 kg
Spessori Calotte	7,5 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	32 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10/15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciatore Drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	500 W



PVP 110



n° 6/8



PVP 130 TW GAS



- Piano di cottura diametro cm 130 Pavesi monoblocco rotante
- Capacità di 10/12 pizze
- VOLTA PIANA
- Camera quadrata con pareti in calcestruzzo refrattario
- bocca singola 56x27
- Passa da 100° C. a 300° C. in 50 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

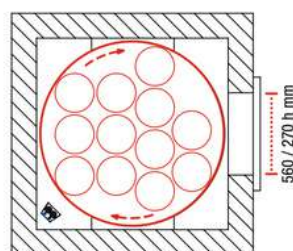
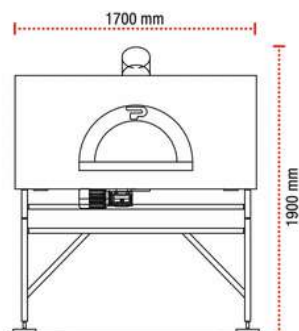
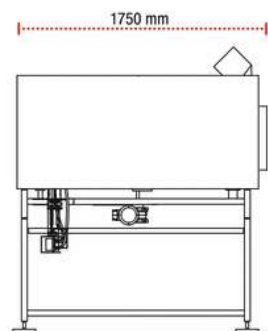
Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore.
Un forno Grande ma estremamente reattivo.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

PVP 130 TW gas	€ 19 140
----------------	----------

Diametro Piatto rotante	130 cm
Peso	1350 kg
Spessori Calotte	7,5 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	32 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10/15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Consumo totale motore + bruciatore	500 W
Piano di cottura monoblocco	Bruciatore drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	500 W



PVP 130



n° 10/12



PVP 150TW GAS



- Piano di cottura diametro cm 150 Pavesi monoblocco rotante
- Capacità di 14/18 pizze
- Ideale per la pizza al metro
- VOLTA PIANA
- Camera quadrata con pareti in calcestruzzo refrattario
- Bocca singola 56x27
- Passa da 100° C. a 300° C. in circa 60 minuti (dati rilevati con Bruciatore Gas Metano da 34 KW/h e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

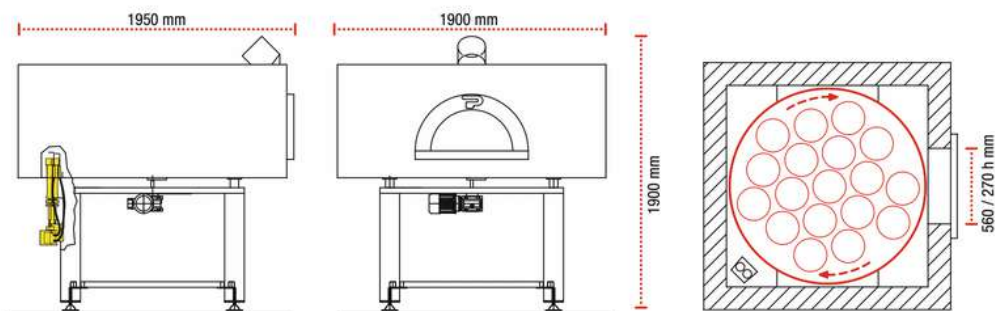
Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore. Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo.

Tutti i forni a Gas Pavesi nascono con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

PVP 150TW gas	€ 20 740
---------------	----------

Diametro Piatto rotante	150 cm
Peso	1400 kg
Spessori Calotte	7,5 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	32 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10/15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	25 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Consumo totale motore + bruciatore	500 W
Piano di cottura monoblocco	Brander drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	500 W



PVP 150



n° 14/18



Forni rotativi - COMBO -

JOY 110TW LEGNA/COMBO



Piano di cottura diametro cm 110 monoblocco rotante, capacità di 6/8 pizze.

Un forno Piccolo ed estremamente reattivo.

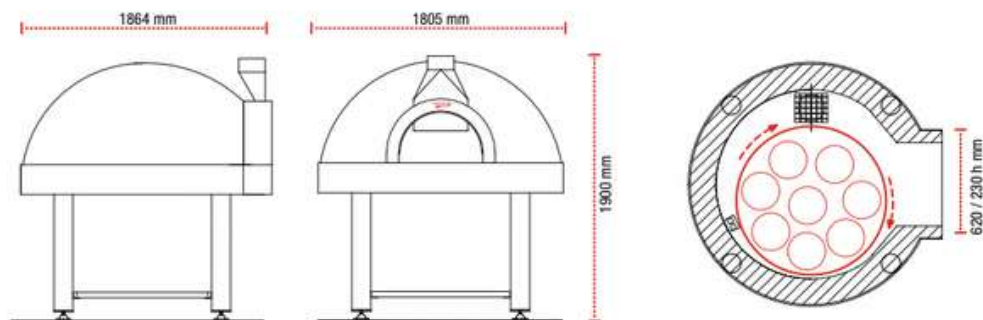
Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

- Semplice da usare
- Velocità di rotazione regolabile a piacimento
- Piano di cottura sempre in temperatura
- Il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

JOY 110TW legna	€ 16 100
JOY 110TW legna + gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	110 cm
Peso	1420 kg
Spessori Calotte	8/10
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Assorbimento	400 W
Consumo totale motore + bruciatore	500 W
m2 mosaico (opzione)	4m2



JOY 110 TW



n° 6/8



JOY 130TW LEGNA/COMBO



Piano di cottura diametro cm 130 Pavesi monoblocco rotante, capacità di 10/12 pizze.

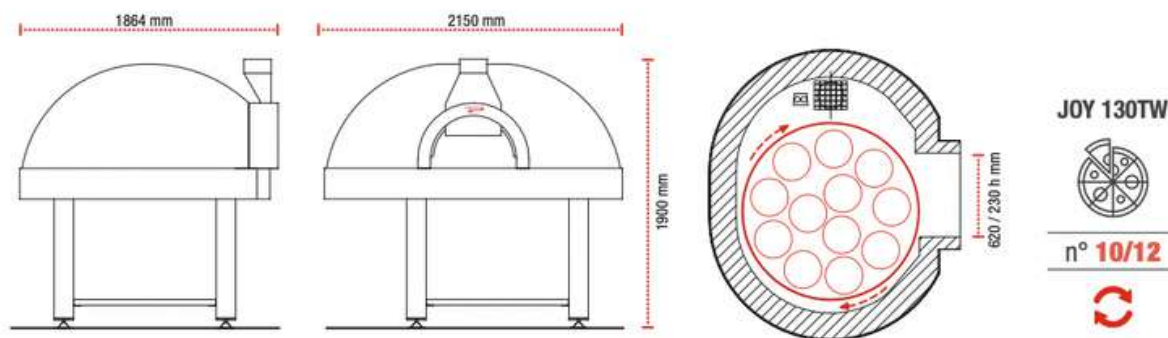
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

- Semplice da usare
- Velocità di rotazione regolabile a piacimento
- Piano di cottura sempre in temperatura
- Il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

JOY 130TW legna	€ 17 910
JOY 130TW legna + gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	130 cm
Peso	1600 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Assorbimento	400 W
Consumo totale motore + bruciatore	500 W
m2 mosaico (opzione)	5m2



TWISTER SIDE LEGNA/COMBO



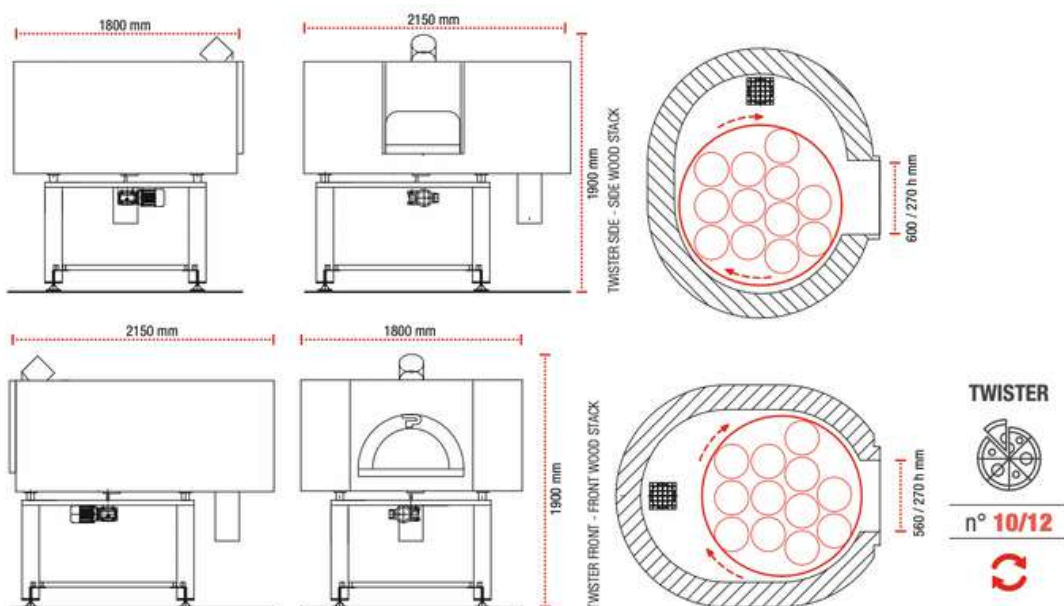
- Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante
- Funzionamento a legna
- Predisposizione per il bruciatore di gas
- Bocca singola
- Legnaia e scarico cenere a sinistra a destra o frontale
- Distribuzione del calore omogenea
- Potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria).

Ottimo per grandi locali o per pizzerie con lavoro concentrato in poche ore, con l'esigenza di mantenere la tradizionalità della cottura a legna e la volontà di dare alla propria clientela un prodotto sempre perfetto, risparmiando tempo e fatica.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

Twister legna	€ 17 570
Twister legna + gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Diametro Piatto rotante	130 cm
Peso	1600 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 cm regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10/15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Assorbimento	400 W
Consumo totale motore + bruciatore	500 W



PVP 130TW ROUND LEGNA/COMBO



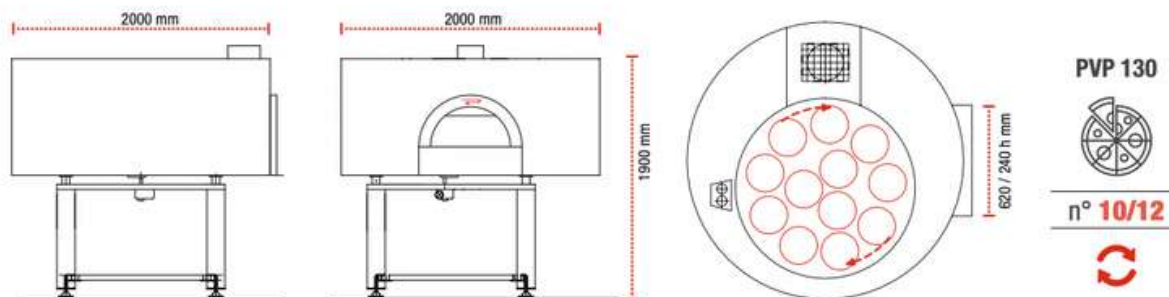
- Piano di cottura diametro cm 130
- Pavesi monoblocco rotante bocca singola 62x24
- Capacità di 10/12 pizze
- Ideale per la pizza al metro
- VOLTA PIANA
- Pareti in calcestruzzo refrattario ad alta densità, tondeggianti e di spessore elevato, per aumentare ulteriormente l'accumulo di calore (volano termico)
- Legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra
- Passa da 100° C. a 300° C. in circa 45 minuti (dati rilevati con legna secca e canna coibentata da 20 cm. di diametro utile).

Un forno Grande ma estremamente reattivo.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

PVP 130TW round	€ 17 570
PVP 130TW ROUND legna + gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Diametro piatto rotante	130 cm
Peso	1500 kg
Spessori Calotte	7,5 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	37 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 cm regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10/20 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Assorbimento	400 W
Consumo totale motore + bruciatore	500 W



PVP 150TW ROUND LEGNA/COMBO



- Piano di cottura diametro cm 150
- Pavesi monoblocco rotante bocca singola 62x24
- Capacità di 14/18 pizze
- Ideale per la pizza al metro
- VOLTA PIANA
- Pareti in calcestruzzo refrattario ad alta densità, tondeggianti e di spessore elevato, per aumentare ulteriormente l'accumulo di calore (volano termico)
- Legnaia e scarico cenere a sinistra o a destra
- Passa da 100° C. a 300° C. in circa 60 minuti (dati rilevati con legna secca e canna coibentata da 25 cm. di diametro utile).

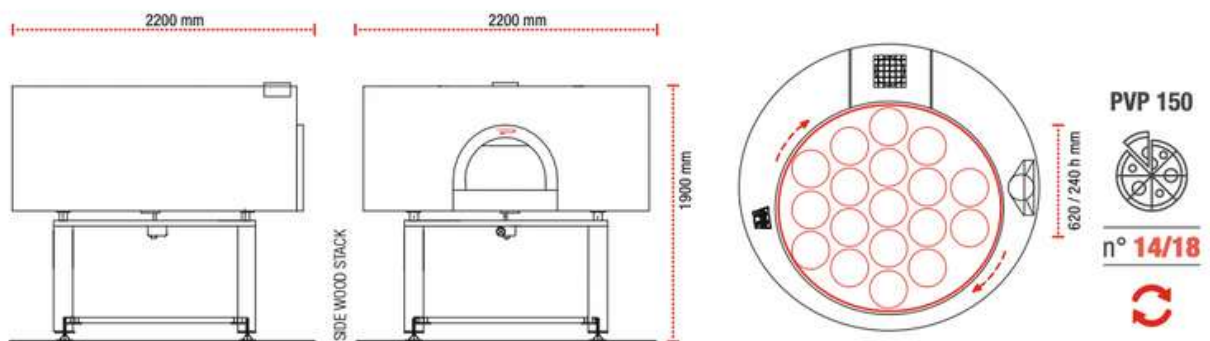
La bocca del PVP ROUND abbandona il classico mattoncino per un elegante arco in acciaio, sagomato e verniciato a fuoco, in grado di dare al forno un deciso tocco moderno. Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore.

Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

PVP 150TW ROUND legna	€ 19 730
PVP 150TW ROUND legna + gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Diametro piatto rotante	150 cm
Peso	1750 kg
Spessori Calotte	8 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	37 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 cm regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10/20 cm
Canna Fumaria Ø	25 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Assorbimento	400 W
Consumo totale motore + bruciatore	500 W





Forni statici

JOY 90 LEGNA/COMBO



Come tutti i forni Pavesi ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 20 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio. Ideale per cucinare la pizza in casa con l'ausilio di un forno professionale.

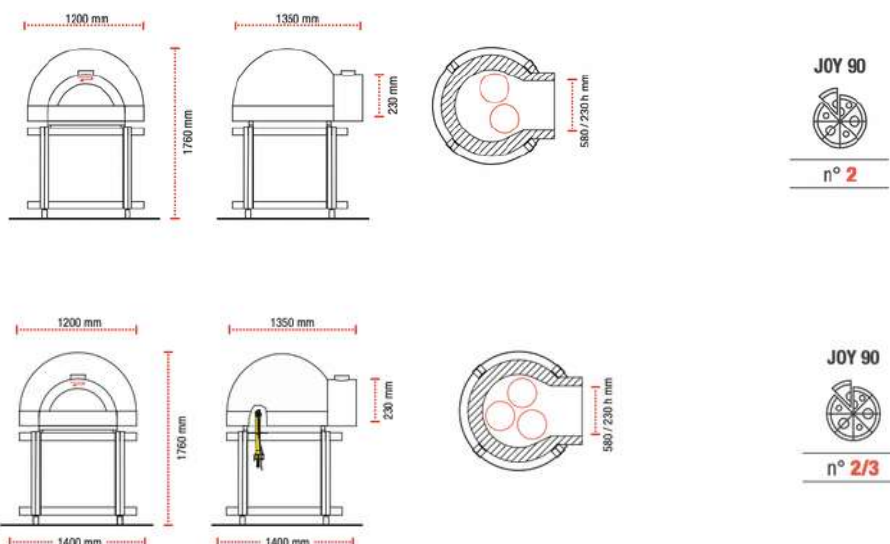
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Il forno Joy 90 a legna Pavesi può essere dotato di bruciatore a comando manuale Avanzini ed essere alimentato a gas.

JOY 90 legna	€ 4 620
JOY 90 gas	+ bruciatore D1 € 2 400

Dimensioni Interne	86 x 81 cm
Peso	300 kg
Spessori Calotte	8 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	40 cm
Altezza piano cottura da terra	116 cm
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	14,5/15 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciatoe Drago P1
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 10 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	4 kg



JOY 120

LEGNA/COMBO



Piccolo e con una capienza di 4/5 pizze. Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.

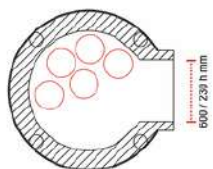
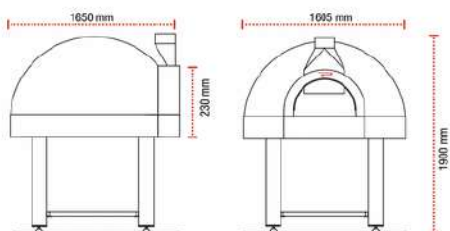
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

JOY 120 legna	€ 8 400
JOY 120 gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	120 x 115 cm
Peso	860 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 cm regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciato drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

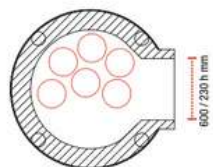
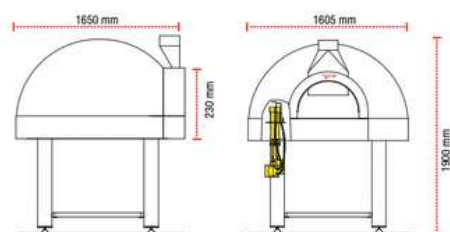
Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	100 W
m2 mosaico (opzione)	4m2



JOY 120



n° 4/5



JOY 120



n° 5/6

JOY 140 LEGNA/COMBO



Perfettamente circolare, capienza massima da 6 a 8 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Capacità produttiva di più di 100 pizze/ora. Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

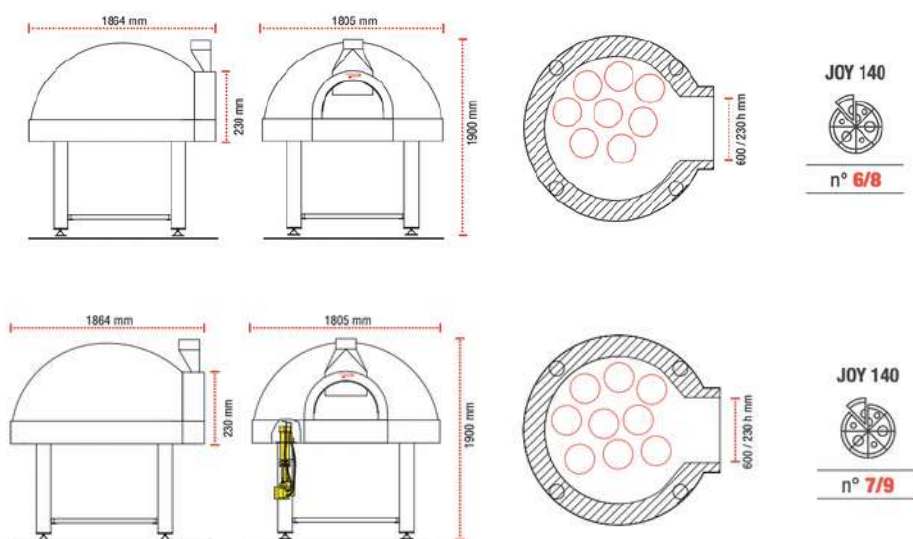
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

JOY 140 legna	€ 8 960
JOY 140 gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	140 x 135 cm
Peso	1320 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 cm regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciatore drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V eenfase
Assorbimento	100 W
m2 mosaico (opzione)	4m2



JOY 140/160 LEGNA/COMBO



Capienza massima da 9 a 11 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.

Capacità produttiva di più di 120 pizze/ora.

Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

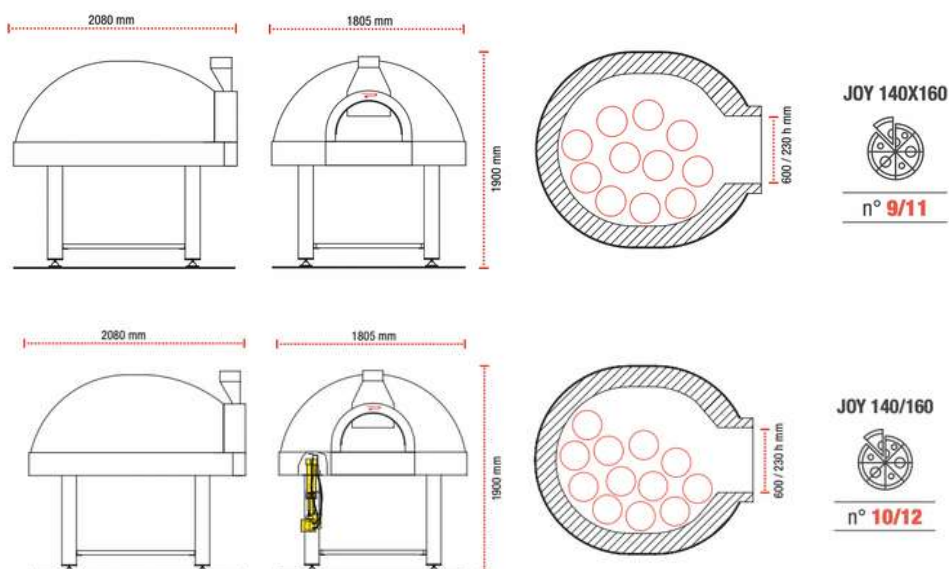
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

JOY 140/160 legna	€ 9 530
JOY 140/160 gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	140 x 155 cm
Peso	1600 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 cm regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciato drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	100 W
m2 mosaico (opzione)	4m2



RPM 120 LEGNA/COMBO



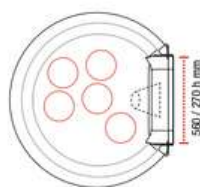
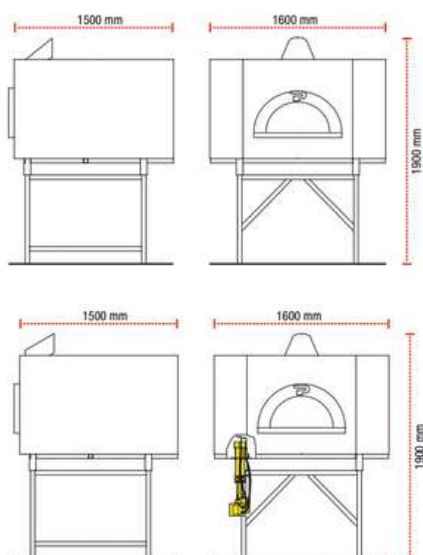
Piccolo e con una capienza di 4/5 pizze.
Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed é consigliato per locali con massimo 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in piú alla propria clientela senza perdere spazio.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

RPM 120 legna	€ 7 640
RPM 120 gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	120 x 115 cm
Peso	1100 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	122 cm
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciatore drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

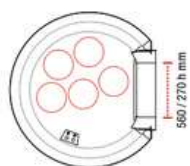
Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	100 W



RPM 120



n° 4/5



RPM 120



n° 5/6

RPM 140 LEGNA/COMBO



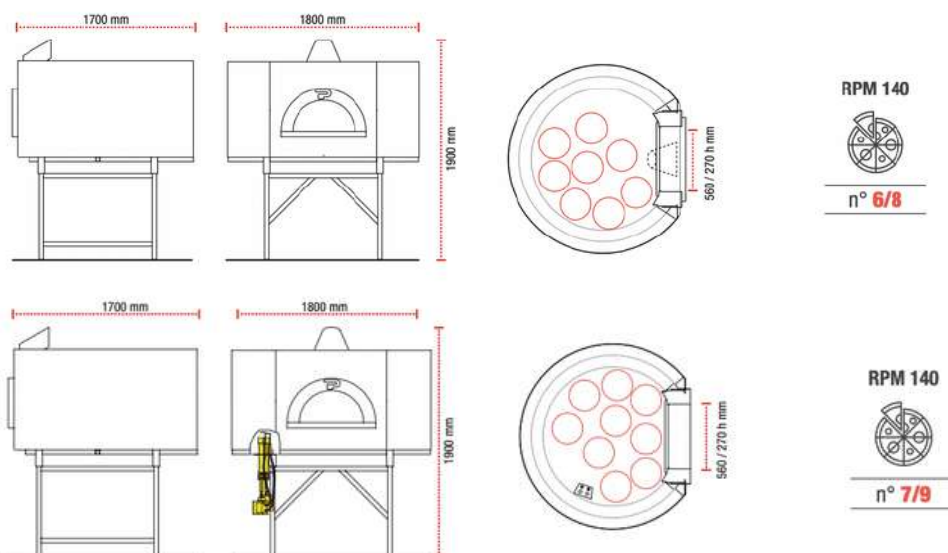
Perfettamente circolare, capienza massima da 6 a 8 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.
Capacità produttiva di più di 100 pizze/ora.
Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

RPM 140 legna	€ 7 830
RPM 140 gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	140 x 135 cm
Peso	1250 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	122 cm
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciato re drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	100 W



RPM 140/160 LEGNA/COMBO



Il nostro forno più venduto, capienza fino a 11 pizze. Piano di cottura a MONOBLOCCO autodilatante.

Consumi identici al mod. 140 ma produttività superiore (si superano tranquillamente le 120 pizze/ora). Ideale per grandi locali o pizzerie con il lavoro concentrato in poche ore.

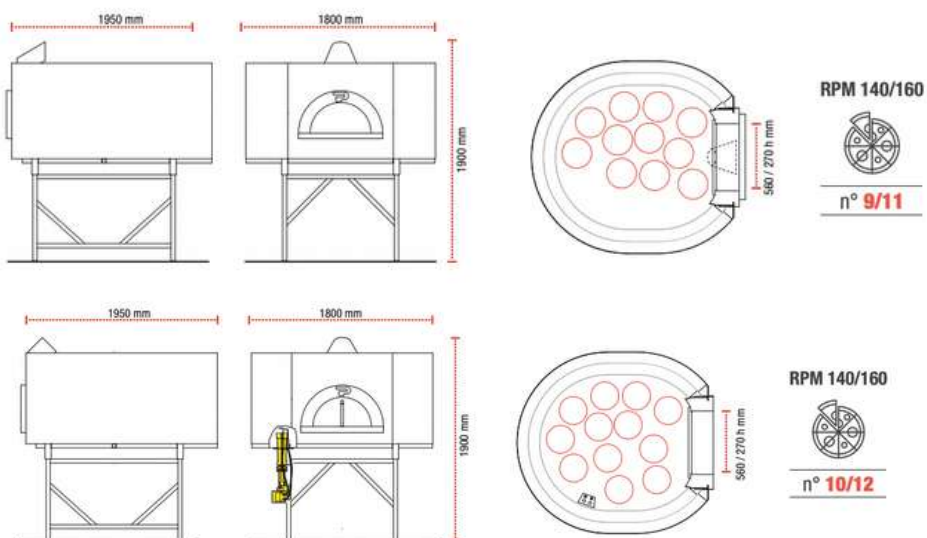
Ottimo anche per pizze giganti di diametro sopra i 40 cm.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

RPM 140/160 legna	€ 8 400
RPM 140/160 gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	140 x 155 cm
Peso	1400 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	122 cm
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciato re drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	100 W



RPM 140/180 LEGNA/COMBO



Il forno più grande della nostra produzione standard. Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.

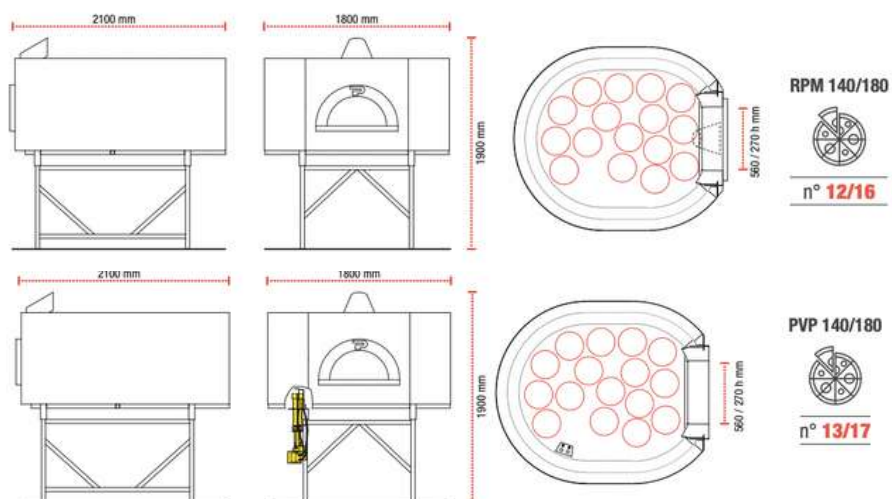
Capienza fino a 16 pizze con una produttività impressionante (si può arrivare anche a 150/160 pizze/ora). Ideale per la produzione di pizza al metro. In rapporto ad altri forni con le medesime dimensioni di piano cottura mantiene ingombri e consumi ridottissimi.

Tutti i forni a legna, possono essere dotati di bruciatore di gas a gestione elettronica della temperatura. Studiato per le esigenze dei nostri prodotti in collaborazione con la Ditta Avanzini, leader mondiale nella produzione di bruciatori per panificazione e pizzeria.

RPM 140/180 legna	€ 8 960
RPM 140/180 gas	+ bruciatore D2 € 2 400

Dimensioni Interne	140 x 175 cm
Peso	1550 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	122 cm
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciatore drago D2
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 34 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	100 W












Finitura **- Forni Pavesi -**

MOSAICO

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	



Nota bene: questi sono i prezzi del mosaico senza installazione

COLORE RAL

€ 500 per la cupola completa in un colore RAL di vostra scelta.



Elenco completo dei colori RAL disponibile su richiesta.



Da 70 anni Zanoli progetta e produce forni e macchine per pizzerie, pasticcerie e panifici. Il tradizionale ingegno italiano e l'attenzione alle tecnologie più avanzate rendono Zanoli una garanzia del Made in Italy in Italia e all'estero, una tra le più affermate realtà del settore.

Grazie a una rete capillare di distributori e rivenditori, l'azienda esporta in tutto il mondo con la stessa cura dedicata al territorio italiano in cui è radicata.

La certificazione del processo produttivo e l'interazione con clienti e professionisti concorrono alla massima qualità dei modelli, perfezionata nella vasta attività di formazione supportata dall'azienda.



Forni elettrici/gas

SYNTHESIS



Synthesis è il forno modulare a tunnel rivoluzionario. Dopo aver:

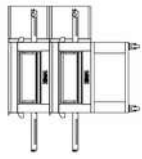
- impostato temperatura
- impostato velocità di movimento della rete
- preparato e infornato la tua ricetta

te ne puoi dimenticare! Non è necessario, controllare il prodotto in cottura, sarà il forno stesso a portarlo lontano dal calore impedendogli di bruciarsi.

Disponibile in versione elettrica o a gas, Synthesis è in grado di cuocere dalla pizza alle verdure grigliate, dalla gastronomia alla pasticceria.

Tutti i forni modulari a tunnel Synthesis sono sovrapponibili in modo da moltiplicarne la produttività nelle ore di punta. Sovrapporre due moduli consente inoltre di differenziare le cotture ottimizzando gli spazi nel locale.

La massima temperatura raggiungibile è di 320°C. L'aria calda investe il prodotto durante la permanenza in camera permettendo di ottenere cotture perfette dalla prima all'ultima pizza.



MODULO COTTURA

	EXT. (cm)	INT. (cm)	Gas (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



BASAMENTO

	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



Il forno elettrico Citizen PW è adatto soprattutto, ma non solo, per la cottura della pizza. La valvola di scarico vapori in dotazione permette infatti di cuocere anche altre ricette. A seconda della tua specialità, puoi cuocere pizza tonda, in pala o in teglia, ma anche tutte le specialità di gastronomia.

Puoi scegliere la versione mono o bicamera e costruire il forno per pizza in base alle tue esigenze di produzione con la possibilità di sovrapporre fino a 3 moduli.

Più semplice nel modello elettromeccanico, Citizen diventa del tutto completo con la versione digitale. Oltre al controllo della temperatura e la regolazione differenziata tra cielo e platea, puoi programmare l'accensione della camera di cottura in un qualsiasi giorno della settimana e decidere quale ciclo di cottura attivare, tra i 9 memorizzabili.

Puoi decidere di rivestire completamente l'interno delle camere di cottura in materiale refrattario e di dotare il tuo forno Citizen con il kit di resistenze potenziate per ottenere prestazioni estreme.



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 dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale

** Top con aspirazione forzata (portata 400m3/h)

*** Top con aspirazione forzata (portata 600m3/h)

ACCESSORI MODULO DI COTTURA

	CITIZEN 6	CITIZEN 9
Kit tutto refrattario per una camera di cottura (la superficie di cottura non cambia)	€ 680	€ 800
Kit resistenze potenziate per una camera di cottura (temp.max. 400°C, Citizen 6: 13,2 kW, Citizen 9: 16,8 kW)	€ 530	€ 1 060
Versione elettronica con economy e timer di accensione programmata (per una camera di cottura)	€ 550	€ 1 100
Nel caso di acquisto di un solo modulo con cella, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm	€ 390	€ 430



MODULO DI COTTURA

	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizza	KG	MAX kW	MEDIO 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

CELLE DI LIEVITAZIONE



	EXT. (cm)	°n teglie (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

ACCESSORI BASAMENTO

	€
Rastrelliera porta-teglie per basamento	€ 410
Pianale per basamento	chiedere info

CITIZEN GAS



I forni a gas Citizen sono perfetti per tutti i tipi di pizza, ma anche per la gastronomia.

Il rivestimento in refrattario, standard sia al cielo che alla platea e il bruciatore, posizionato nella parte sottostante, permettono una circolazione del calore ottimale e quindi una cottura omogenea.



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 dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale

** Top con aspirazione forzata (portata 400m3/h)

*** Top con aspirazione forzata (portata 600m3/h)



MOD. DU COTTURA

	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizze	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



CELLE

	EXT. (cm)	°n teglie (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

BASAMENTO



	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

ACCESSORI BASAMENTO

	€
Rastrelliera porta-teglie per basamento	€ 410
Pianale per basamento	€ chiedere info

CITIZEN EP



I forni elettrici Citizen EP sono ideali per la cottura della pizza, sia in teglia sia direttamente sul piano in materiale refrattario.

Il minimo ingombro esterno li rende perfetti per locali con spazi ridotti che non vogliono rinunciare a una produttività costante. La camera di cottura di 70 centimetri di larghezza può ospitare fino a 4 pizze da 33 cm di diametro.



TOP

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



MODULO DI COTTURA

	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 + term dig	99x99x35	70x70x12	4	100	5.6	€ 2 570
CITIZEN EP 70 4+4 / MC + term dig	99x99x59	70x70x12	4 + 4	150	5.6 + 5.6	€ 3 920

BASAMENTO



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

ACCESSORI BASAMENTO

	€
Rastrelliera porta teglie per basamento	€ 410
Pianale per basamento	chiedere info

ROMEO



Romeo è il piccolo forno a tunnel che può cuocere un'enorme varietà di prodotti, tra cui toast, panini, pizzette e molto altro. È un formidabile assistente per le paninoteche e le stuzzicherie. Costruito interamente in acciaio inox e dotato di comandi elettromeccanici, il forno a tunnel permette di regolare indipendentemente l'intensità del cielo e della platea. La velocità della rete è variabile a seconda del tempo di cottura necessario.

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

VULCANO



I fornetti VULCANO sono forni statici a platea fissa ideati per cuocere la pizza, per riscaldare su teglia pizza e vivande, e per gratinare prodotti gastronomici. Costruiti utilizzando acciaio inox nella parte strutturale e con comandi di facile gestione, i fornetti Vulcano sono progettati in modo da garantire semplicità di manutenzione e lunga durata nel tempo.

	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



Il nuovo forno per pizza a cupola AVGVSTO® unisce il gusto estetico della tradizione alla semplicità d'uso dei forni elettrici professionali, garantendo grandi prestazioni. Disponibile nella versione da 6 e da 9 pizze, raggiunge una temperatura massima di 500 °C ed è dotato di una camera di cottura interamente rivestita in ceramica refrattaria.

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI:

- Temperatura massima 500 °C (raggiungibili in soli 90 minuti)
- Illuminazione interna con luce LED
- Isolamento termico per alte temperature realizzato in lana di roccia
- Camera di cottura totalmente rivestita in ceramica refrattaria
- Sportello isolante di fine cottura per il mantenimento del calore all'interno del forno
- Refrattario platea: spessore 3 cm
- Altezza camera di cottura: 12,5 cm
- Piano di appoggio in granito nero anticato profondo 45 cm
- Predisposizione collare dim 15 cm per collegamento a impianto centralizzato di aspirazione
- Resistenze corazzate
- Basamento verniciato montato su ruote o piedini
- Forno smontabile in 5 elementi per facilitare qualsiasi installazione
- Versioni elettriche da 6 e 9 pizze (modelli a gas dal 2020)

PANNELLO DI CONTROLLO:

- Comandi elettromeccanici a scomparsa mediante sportellino scorrevole
- Visualizzazione elettronica delle temperature
- Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea con doppia sonda (temperatura massima 500 °C raggiungibile in soli 90 minuti)
- Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%)

	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizza	KG	MAX KW	MEDIO 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

Chiusura basamento su tre lati	€ 840 / € 1070
Porta-pale retraibile completo di accessori	€ 1100
Set piedini basamento	€ 330
Colore cupola personalizzabile in fase d'ordine: Rosso,Oro,Azzurro	€ 640
Calotta bianca da personalizzare	- € 100

*AVGVSTO® viaggia interamente montato e con uno speciale imballo incluso nella fornitura

*Al momento dell'ordine il cliente puoi richiedere che AVGVSTO® parta smontato e con due speciali imballi sovrapposti inclusi nella fornitura



Bronzo
(standard)

Rosso

Blu

Oro

Bianco

TEOREMA POLIS



Puoi scegliere tra le diverse altezze delle camere di cottura:

- 18 cm per la cottura della pizza o della piccola pasticceria;
- 30 cm per la cottura di pane, pandori o panettoni.

Puoi decidere se cuocere in teglia oppure direttamente sul piano del forno e, in questo caso, optare per la base della camera di cottura in materiale refrattario. A seconda delle tue esigenze, puoi aggiungere al tuo forno elettrico una cella di lievitazione.

Il nuovo pannello di controllo con scheda elettronica da 20 programmi permette anche di:

- attivare la funzione PRE-HEATING che consente il preriscaldamento del forno con modalità fast o slow
- avviare la funzione AUTO CLEANING che consente la pulizia/disinfezione della camera di cottura
- attivare l'accensione programmata settimanale con possibilità di eseguire due accensioni giornaliere

Gli accessori non mancano. Per rendere il forno elettrico ancora più efficiente, Zanolli propone il vaporizzatore per la camera di cottura e l'umidificatore per la cella di lievitazione.

MODULO COTTURA

	EXT. (cm)	INT. (cm)	KG	MAX KW	MEDIO KW	°N TEGLIE	°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

PIANO COTTURA

	€
Piani di cott. in refrattario per mod.cott. T2-T2S	€ 230
Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T3	€ 330
Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T4	€ 430
Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T6	€ 540
Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T2-T2S	€ 140
Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T3	€ 190
Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T4	€ 270
Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T6	€ 370

ACCESSORI MODULO COTTURA

	€
Telai singoli di infornamento per pane (larghezza cm 40)	€ 400
Telai singoli di infornamento per pane (larghezza cm 60)	€ 440
Vaporizzatore kW 2,8 per mod. cott. T2-T2S-T3-T4	€ 1 500
Vaporizzatore kW 3 per mod. cott. (solo 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 dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale

ACCESSORI TOP

	€
Aspiratore per top con aspirazione forzata (h+32 cm - portata 600 m3/h)	€ 750

CELLE DI LIEVITAZIONE

	EXT. (cm) 2MC	EXT. (cm) 3MC	°N TEGLIE 2MC	°N TEGLIE 3MC	KG 2MC	KG 3MC	KW	€
T POLIS 2S / CL	97x107x95	97x107x71	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

**ACCESSORI
CELLE DI
LIEVITAZIONE**

	€
Umidificatore per cella di lievitazione	€ 600

**CELLE DI
LIEVITAZIONE
VERTICALE**

	EXT. (cm)	KG	DIM. TEGLIE	°N TEGLIE	MAX. TEMP. °C	KW	€
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2.5	€ 6 000

BASAMENTO

	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	125x147x4 0	57	51	45	38	€ 1 050
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x4 0	65	56	51	44	€ 1 180

**ACCESSORI
BASAMENTO**

	€
Rastrelliera porta-teglie per basamento	€ 410

A wood-burning oven is the central focus, featuring a brick base and a metal upper section with a large arched opening. The oven is situated outdoors on a brick patio, with a stack of firewood neatly piled in front of it. The background shows a brick wall and some outdoor furniture. The text "Forni domestici" is overlaid in the center of the image.

Forni domestici

JOY 90

LEGNA/COMBO



Come tutti i forni Pavesi ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed è consigliato per locali con massimo 20 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio. Ideale per cucinare la pizza in casa con l'ausilio di un forno professionale.

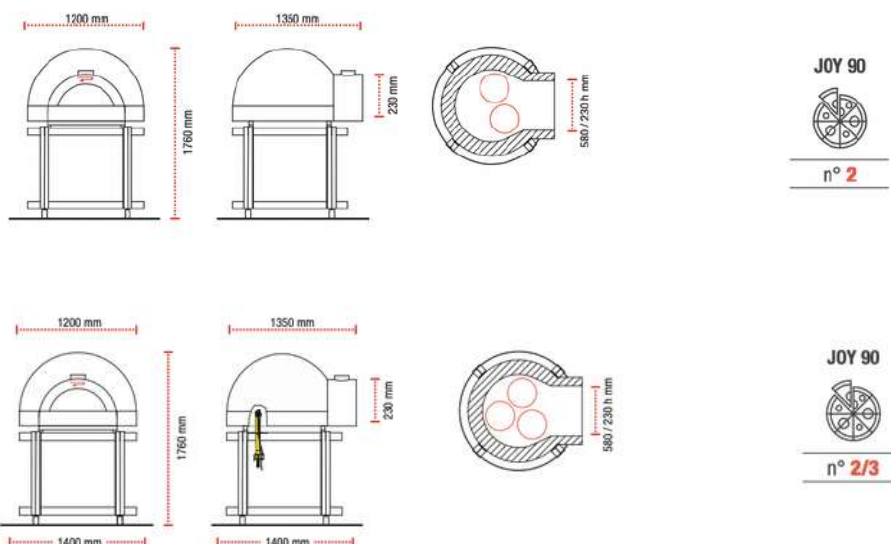
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

Il forno Joy 90 a legna Pavesi può essere dotato di bruciatore a comando manuale Avanzini ed essere alimentato a gas.

JOY 90 legna	€ 4 620
JOY 90 gas	€ 1 485
	€ 2 750

Dimensioni Interne	86 x 81 cm
Peso	300 kg
Spessori Calotte	8 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	40 cm
Altezza piano cottura da terra	116 cm
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	12 cm
Canna Fumaria Ø	14,5/15 cm
Temperatura uscita fumi	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pa
Piano di cottura monoblocco	Brucciatore Drago P1
Potenzialità Termica	min. 6 - max. 10 Kw
Potenzialità Termica	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Pressione GAS Metano GPL	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	4 kg



DIY LEGNA



È necessario assemblare questo forno da soli. Nessuna base o colore per la cupola è inclusa.

DIY 90 legna	€ 1 485
DIY 120 legna	€ 2 750

MACCHINE

ROLLER



ROLLER P

ROLLER O

Le formatrici Roller sono disponibili in diversi modelli per incontrare le esigenze dei maestri pizzaioli che desiderano una pizza rettangolare da cuocere in teglia oppure la tradizionale pizza tonda. La formatrice Roller con rulli obliqui è pensata proprio per ottenere la classica forma arrotondata della pizza. Il braccio mobile accompagna e ruota la pasta in direzione del secondo rullo.

Le Roller a rulli paralleli e monorullo sono invece progettate per la stesura della pasta della pizza in teglia. Risparmio di tempo e ottimi risultati sono garantiti.

**FORMATRICE PER
PIZZA CON RULLI
OBLIQUI**

	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

**FORMATRICE
PER PIZZA A
RULLI
PARALLELI**

	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 formatrice a caldo Devil, comprime le palline di pasta lievitata e le preme fino a creare la forma arrotondata della pizza. Lo spessore della pasta e il tempo di pressatura li decidi tu grazie ai semplici comandi posti sul pannello frontale.

	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



Le impastatrici a spirale della linea Galassia Pizza sono macchine affidabili studiate per soddisfare le numerose esigenze delle moderne pizzerie. L'elevato numero di giri vasca al minuto consente di lavorare impasti a partire dal 55% di acqua fino ad alte idratazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Spirale in acciaio inox, resistente a un uso professionale
- La Trasmissione a catena permette una più lunga durata e resistenza della trasmissione
- I modelli da 18 e 25 kg possono avere la testa ribaltabile nella versione Special, mentre nella versione Super presentano testa ribaltabile e vasca estraibile
- Kit ruote Galassia (opzionale)



IMPASTATRICI A SPIRALE

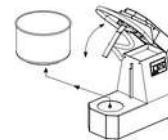
	DIM. (cm)	DIM. VASCA (cm)	VELOCITÀ	KG	kW	€
GALASSIA 12	34x63x57	31,7x21 (16 l)	1	48	0,55	€ 1 720
GALASSIA 12 S	34x63x57	31,7x21 (16 l)	2	48	0,75	€ 1 930
GALASSIA 12 VAR	34x63x57	31,7x21 (16 l)	VAR	48	0,75	€ 2 360
GALASSIA 18	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	1	69	0,75	€ 1 930
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	36,5x24 (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

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE

	DIM. (cm)	DIM. vasca (cm)	VELOCITÀ	KG	kW	€
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	36,5x24(23 l)	2	44	0.37	€ 2 360
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1.1	€ 2 570
GALASSIA 35 S SPECIAL	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1.1	€ 3 210



**IMPASTATRICI A
SPIRALE CON
TESTA
RIBALTABILE E
VASCA ESTRAIBILE**



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

**QUANTITÀ IMPASTO
MASSIMA**

	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

**QUANTITÀ FARINA
MASSIMA (ACQUA
MIN. 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 RUOTE GALASSIA	€ 135
--------------------	-------

ERCOLINA PLUS



La gamma ERCOLINA PLUS ti affianca nella delicata fase di porzionatura dell'impasto. Con un unico macchinario, puoi ricavare da un impasto intero palline perfettamente arrotondate dell'identica pezzatura da te decisa. Le macchine sono disponibili nella versione a movimentazione manuale (Ercolina Plus), Semi Automatica (Ercolina Plus SA), e Automatica (Ercolina Plus A).

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Il piatto di pressatura e le lame di taglio sono costruite interamente in acciaio inox
- Nella versione manuale le 3 fasi di lavoro (PRESSATURA, TAGLIO, FORMATURA) vengono interamente gestite da te tramite l'azionamento di leve
- Nella versione Semi Automatica il pannello di controllo elettronico permette di memorizzare 10 diversi programmi di PRESSATURA e TAGLIO mentre la fase di ARROTONDAMENTO è gestita manualmente tramite una leva
- Nella versione Automatica tutte le fasi di lavoro sono completamente programmabili

	DIM. (cm)	DIM. vasca (Ø cm)	DIM. vasca	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

Divisioni	Grammatura	Capacità di carico (kg)	Capacità oraria
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

Raffreddamento

TAVOLO FRIGORIFERO 2-PORTE



TP23/P9_SY160G/PP9

Struttura refrigerata GN 6x1/3, con vetro dritto
Tavolo frigo 2 portes 600x400,
1 cassetti neutri (4x vasche 600x400)

	DIM. (cm)	€
Tavolo frigorifero 2-porte	1610 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 5 714

TAVOLO FRIGORIFERO



TP261/P9_SY198G/PP9

Struttura refrigerata GN 8x1/3, 1x1/9, con vetro dritto
Tavolo frigo 2 porte 600x400,
2 cassetti neutri (8x vasche 600x400) + cassetto utensili

	DIM. (cm)	€
Tavolo frigorifero 2-porte	2020 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 6 433

TAVOLO FRIGORIFERO 3-PORTE



TP361/P9_SY249G/PP9

Struttura refrigerata GN 11x1/3, 1x1/9, con vetro dritto
Tavola frigo 3 porte 600x400,
2 cassetti neutri (8x vasche 600x400) + cassetto utensili

	DIM. (cm)	€
Tavolo frigorifero 3-porte	2560 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 7 612

Accessori

Zio Pepe

4 STAGIONI

Codice	Nome	Diametro (cm)	Lunghezza (cm)	Prezzo
A33	pala 4 stagioni per pizza tardi	33	170	€ 135

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico/scarico della pizza senza eccesso di farina. La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.



4 STAGIONI

Codice	Nome	Modello	Dimensione (cm) (d - h - l)	Prezzo
AS4	4 stagioni supporto a parete	singolo-single	8 - 3 - 27	€ 38

Per pala 4 stagioni in multistrati di faggio indispensabile per posizionare la pala in modo igienico e funzionale.



4 STAGIONI

Codice	Nome	Diametro (cm)	Lunghezza (cm)	Prezzo
A35F	pala 4 stagioni forata	35	170	€ 150

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico/scarico della pizza senza eccesso di farina. I piccoli fori a forma triangolare permettono lo scarico dell'eccesso di farina, la forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.



JOLLY

Codice	Nome	Modello	Dimensione (cm) (d - h - l)	Prezzo
ACOJ2	supporto jolly per pale a spazzolone	per pala maxi	10 - 3 - 61	€ 61



Supporto a parete in faggio per posizionare in modo igienico e funzionale una pala da infornare, pala da cuocere e lo spazzolone ecc.

4 STAGIONI AMERICA ULTRA LEGGERA

Codice	Nome	Diametro (cm)	Lunghezza (cm)	Prezzo
AM33FUL	pala 4 stagioni forata ultraleggera	33	170	€ 153



Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico/scarico della pizza senza eccesso di farina. I piccoli fori a forma triangolare permettono lo scarico dell'eccesso di farina, la forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.

STELLA

Codice	Nome	Peso (gr)	Diametro (cm)	Peso (gr)	Prezzo
A20R	pala stella tradizionale	1250	20	170	€ 112



Costruita in acciaio inox 18/10 è dotata di due manici in ABS, uno dei quali scorrevole e frizionato per agevolare il lavoro, con scudo per evitare scottature, garantisce stabilità e sicurezza.

STELLA

Codice	Nom	Modello	Dimensione (cm) (d - h - l)	Prezzo
ACO	pala stella supporto a muro	parte a muro	9 - 3 - 23	€ 91
		parte a terra	10 - 16 - 32	



Supporto per una o due pale a stella in multistrati di faggio, permette di posizionare le pale in modo corretto, igienico e funzionale. Con appoggio in alluminio smontabile per la pulizia e appoggio superiore posizionabile per presa dx o sx.

SUPORTO

Codice	Nome	Modello	Dimensione (cm) (d x h x l)	Prezzo
ACS2	supporto libero doppio	supporto doppio	85 x 25 x 165	€ 368

Supporto libero doppio per due pale 4 stagioni e due pale stella con base in marmo bianco carrara e struttura in acciaio inox con supporti pale in multistrati faggio e base in alluminio. Elegante e pratico per pale. Ideato per forni dove non vi è la possibilità di fissare i supporti a parete.



SUPORTO

Codice	Nome	Modello	Dimensione (cm) (d x h x l)	Prezzo
ACD-ASTRIP destro	supporto libero doppio	supporto singolo bifronte	50 x 23 x 165	€ 310
ACS-ASTRIP sinistro	supporto libero doppio	supporto singolo bifronte	50 x 23 x 165	€ 310



ACCESSORI

Codice	Nome	Modello	Lunghezza (cm)	Prezzo
ASPAZ	spazzola forni	spazzola in bassina fibra naturale	160	€ 102
ARISPAZ	ricambio spazzola	spazzola in bassina fibra naturale	/	€ 46

La testa rotonda e le setole inclinate permettono di seguire le curvature del forno e di raggiungere ogni angolo per una pulizia completa. Dotata di un raschietto per asportare eventuali ingredienti usciti dalla pizza in cottura.



ACCESSORI

Codice	Nome	Modello	Lunghezza (cm)	Prezzo
ATB	tira braci	tira braci	170	€ 81

Per rimuovere e spostare braci e cenere.



ACCESSORI

Codice	Nome	Modello	Dimensione (cm)	Prezzo
ACONTEN	cassette per panini pizza	normale	60 x 40 x 7	€ 19
ACONTEN2	cassette per panini pizza	maxi	60 x 40 x 10	€ 21
ACOPER	cassette per panini pizza	ccoperchio	60 x 40 x 2	€ 19



Cassette per panini pizza sono sovrapponibili in PP per alimenti.

ACCESSORI

Codice	Nome	Modello	Dimensione (cm)	Prezzo
DB035	borse termiche	tradizionale (5 pizze)	35 x 35 - h 22	€ 111



Per il trasporto delle pizze in cartone, in tessuto lavabile con imbottitura a tenuta termica.

ACCESSORI

Codice	Nome	Dimensione (cm)	Prezzo
ACA	cavalletto	15 x 14 x 37	€ 74



ACCESSORI

Codice	Nome	Dimensione (cm)	Prezzo
RSPN	spatola in acciaio	11 x 11	€ 24



Spatola inox flessibile per prendere i panini dal cassetto.

ACCESSORI

Codice	Nome	Diametro (cm)	Prezzo
RCUG	cucchiaio gigante	15	€ 24



Cucchiaio gigante per salsa di pomodoro in acciaio inox 18/10 mono dose per porzionare e spalmare velocemente il pomodoro sulla pizza gigante.

ACCESSORI

Codice	Nome	Diametro (cm)	Prezzo
CARP	carrello cassette panini	72 x 44 x 73	€ 174



Carrello porta cassette panini con ruote, struttura acciaio inox.

ACCESSORI

Codice	Nome	Diametro (cm)	Prezzo
RROT	rullo per pizza	10	€ 37



Tagliapizza in acciaio inossidabile con manico in ABS ergonomico e resistente agli incidenti per una presa salda e sicura. Taglio pulito e preciso con poco sforzo, comodo e funzionale per facilitare il servizio al banco.

KIT D'AVVIAMENTO

Codice	Nome	Numero	Prezzo
AM33FUL	pala 4 stagioni forata ultraleggera	1	€ 153
A2OUL	pala stella ultra leggera	1	€ 112
ACD-ASTRIP	supporto libero doppio	1	€ 310
ASPAZ	spazzola forni	1	€ 102
ACONTEN	cassette per panini pizza	21	€ 19 x 21 = € 399
ACOPER	cassette per panini pizza	3	€ 19 x 3 = € 57
DB035	borse termiche	3	€ 111 x 3 = € 333
RSPN	spatola in acciaio	1	€ 24
RCUG	cucchiaio gigante	1	€ 24
RROT	rotolo per pizza	2	€ 37 x 2 = € 74

Con lo kit d'avviamento, siete pronti per iniziare subito a lavorare nella vostra pizzeria. Il valore dello starter kit è € 1588 (IVA esclusa) .

**PREZZO COME
PACCHETTO**
€ 1260 (IVA escluso)

KIT PALA

Codice	Nome	Numero	Prezzo
AM33FUL	pala 4 stagioni forata ultraleggera	1	€ 153
A2OUL	pala stella ultra leggera	1	€ 112
ACD-ASTRIP	supporto libero doppio	1	€ 310
ASPAZ	spazzola forni	1	€ 102

Il valore dello starter kit è € 677 (IVA esclusa) .

**PREZZO COME
PACCHETTO**
€ 500 (IVA escluso)



Little Italy

FORNI

✉ info@littleitaly.be

🌐 www.littleitaly.be

📘 [littleitalyforni](#)

📷 [littleitalyforni](#)