

02/2023



# Little Italy

— FORNI —

NEDERLANDS

**PAVESI**  
FORNI MODENA

*Zio Pepe*  
Pizzeria equipment for pizzaria

**zanolli**

VITREXMOAICI

**Diamond**

**friulco**

**euroChef**



<b>WIE ZIJN WE</b>	<b>1</b>
<b>PAVESI</b>	<b>3</b>
<b>ROTARENDE OVENS</b>	
<b>GAS</b>	<b>4</b>
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
<b>COMBO</b>	<b>22</b>
JOY 110TW hout/combo	23
JOY 130TW hout/combo	25
Twister side hout/combo	27
PVP 130TW round hout/combo	29
PVP 150TW round hout/combo	31
<b>STATISCHE OVENS</b>	<b>34</b>
JOY 90 hout/combo	35
JOY 120 hout/combo	37
JOY 140 hout/combo	39
JOY 140/160 hout/combo	41
RPM 120 hout/combo	43
RPM 140 hout/combo	45
RPM 140/160 hout/combo	47
RPM 140/180 hout/combo	49
<b>AFWERKING</b>	<b>52</b>
<b>ZANOLLI</b>	<b>55</b>
<b>ELECTRISCHE/GAS OVENS</b>	<b>56</b>
Synthesis	57
Citizen PW	59
Citizen GAS	62
Citizen EP	65
Romeo	67
Vulcano	68
Avgvsto	69
Teorema Polis	71
<b>OVENS VOOR THUIS</b>	<b>76</b>
JOY 90 hout/combo	77
DIY hout	79
<b>MACHINES</b>	<b>80</b>
Roller	81
Devil	84
Galassia	85
Ercolina	89
<b>KOELING</b>	<b>92</b>
<b>ACCESSOIRES</b>	<b>96</b>

# WIE ZIJN WE

Little Italy Forni is al meer dan 10 jaar gespecialiseerd in de installatie van pizzaovens. Wij beschikken over een heel ruim aanbod en kiezen samen de ideale oven om aan al uw behoeften te voldoen. Naast het installeren van de oven verzorgen wij ook de inrichting van uw pizzeria.

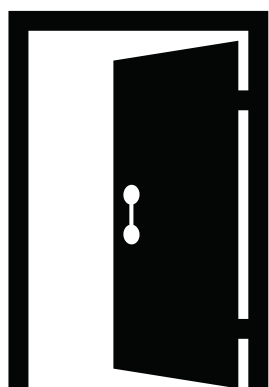
Bij de prijzen in deze catalogus zijn transport en montage van de oven inbegrepen, exclusief btw.

Kleur van de oven is niet inbegrepen in de prijs.

Alle modellen worden ter plaatse gemonteerd en kunnen dus door gelijk welke deur binnengebracht worden.

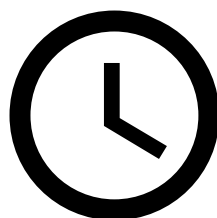
Voor toebehoren van de pizzeria kan u ook bij ons terecht, van pastamachines tot pizzaschoppen.





← 80 cm →

Alle modellen worden ter plaatse gemonteerd en kunnen dus door gelijk welke deur binnengebracht worden.



Op één dag is uw oven volledig geïnstalleerd en klaar om te gebruiken (extra dag indien gepersonaliseerde afwerking).



Wij plaatsen ovens in de Benelux.



Sinds 1969 houdt Pavesi Forni Modena zich bezig met de productie en het leggen van vuurvaste en isolerende materialen op keramiek-, glas- en gieterijovens.

Dankzij de verworven knowhow van Pavesi Forni Modena in Italië bouwt en verkoopt het bedrijf al meer dan 30 jaar professionele hout- en gasovens voor pizzeria's en bakkerijen over de hele wereld.

Elke Pavesi-oven komt voort uit de Italiaanse traditie en hun lange ervaring van vakmanschap.

Alle ovens worden volledig met de hand gebouwd met materialen van de hoogste kwaliteit om de stabiliteit en de controle van alle afzonderlijke elementen te garanderen.

De ovens zijn gemaakt om lang mee te gaan, om de beste prestaties te garanderen en een uitstekende energiebesparing te verkrijgen.

De **afwerkingsmogelijkheden** (kleur, mosaïc) van alle Pavesi-ovens vindt u terug op pagina 52.

# Roterende ovens - GAS -

# JOY 60TW GAS FRONT



De oven heeft een beperkte grootte van 80 cm en een roteerbare kookplaat met een diameter van 62 cm. De hoogwaardige materialen die worden gebruikt voor het ontwerp van de JOY TW 60, gecombineerd met een ingebouwde gasbrander, maken het mogelijk om temperaturen boven 400 °C te bereiken. Dit maakt het ook mogelijk om brood, vlees, vis, bereide gerechten, gratins, lasagna, ... te bakken.

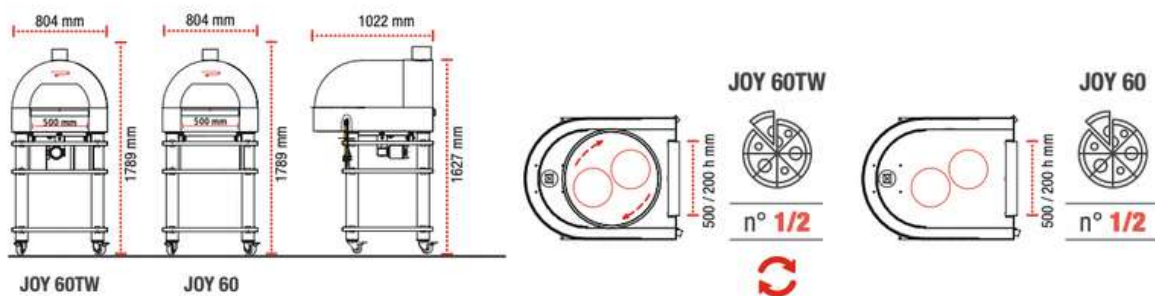
Met de roterende JOY TW 60 kan de pizzaïolo zich volledig toewijden aan de bereiding van pizza's: de pizza's hoeven niet in het oog gehouden te worden of gedraaid te worden.

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



Binnenafmetingen	60 x 70 cm
Gewicht	250 kg
Koepeldikte	staal
Kookplaat - dekkingsafstand	32 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	121 cm
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	12 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D1
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 15 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	4 kg



# JOY 90TW GAS FRONT



Bakoppervlak met een diameter van 90 cm, Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK, capaciteit voor 2/3 pizza's.

De roterende vloer bakt perfect pizza en andere gerechten, zonder het voedsel te moeten verplaatsen in de oven. Bereik de complexe smaken die alleen mogelijk zijn met een traditionele oven, maar met het gemak van gas.

De roterende Joy 90 TW oven is voorzien van een elektronische brander met één vlam, instelbaar in zes verschillende standen.

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

Binnenafmetingen	90 cm
Gewicht	390 kg
Koepeldikte	staal + vuurvast cement
Kookplaat - dekkingsafstand	32 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	116 cm
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	15 cm
Schoorsteenkanaal Ø	15 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander Drago Baby SIX
Thermisch potentieel	min. 7 - max. 24 Kw
Thermisch potentieel	min. 6 020 - max. 20 640 Kcal/h

Gasdruk	min. 15 max. 25 mbar
Gasstroom	min. 0,73 max. 2,54
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	4 kg
Totaal verbruik motor + brander	500 W



**JOY 90 TW**  
GAS FRONT



n° **2/3**

# JOY 110TW GAS FRONT



Plaatdiameter van 110 cm , Pavesi MONOBLOC ROTEREND, capaciteit 6/8 pizza's.

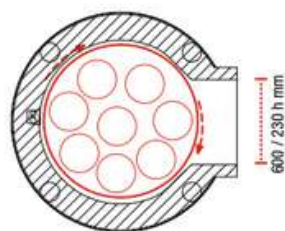
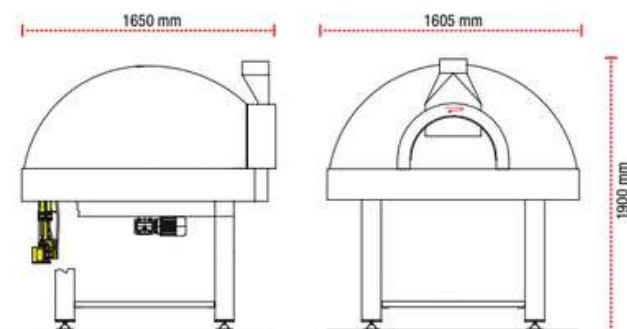
- Eenvoudig te gebruiken
- Instelbare rotatiesnelheid volgens uw behoeften
- Vloer altijd op de ideale temperatuur voor een optimale bakwijze
- Aanbevolen aan alle pizzaiolos die grote hoeveelheden pizza's zo snel mogelijk moeten bereiden, om de behoefte aan mankracht te minimaliseren

Alle Pavesi gasovens worden voorzien van een elektronisch gestuurde gasbrander.

JOY 110TW gas front *brander inbegrepen	€ 17 930
--	----------

Binnenafmetingen	110 cm
Gewicht	970 kg
Koepeldikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Totaal verbruik motor + brander	500 W
m2 mosaic (optie)	4m2



JOY 110 TW  
GAS FRONT



n° 6/8



# JOY 130TW GAS FRONT



Bakplaat met een diameter van 130 cm. Pavesi DRAAIENDE MONOBLOC, capaciteit 10/12 pizza's.

Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste kwaliteit te bieden, maar uniek, omdat het zeer esthetisch gekarakteriseerd is, bijna een designstuk.

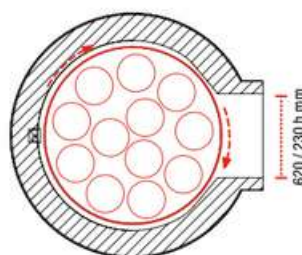
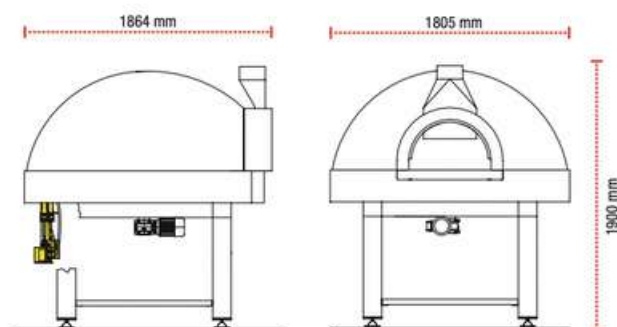
- Gemakkelijk te gebruiken
- Rotatiesnelheid is regelbaar volgens uw behoeften
- Vloer altijd op de ideale temperatuur voor een optimaal bakresultaat
- Aanbevolen voor alle pizzaiolos die zo snel mogelijk grote hoeveelheden pizza's moeten bakken, om zo de arbeidsbehoefte te minimaliseren

Alle Pavesi gasovens worden voorzien van een elektronisch gestuurde gasbrander.

JOY 130TW gas front *brander inbegrepen	€ 20 130
--	----------

Binnenafmetingen	130 cm
Gewicht	1270 kg
Koepeldikte	8/12 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Totaal verbruik motor + brander	500 W
m2 mosaïc (optie)	5m2



**JOY 130 TW**  
GAS FRONT



n° **10/12**



# TWISTER GAS



- Roterende MONOBLOCK zelfroterend bakoppervlak van 130 cm.
- Centrale achterwand op gas
- Enkele opening 56x27 cm
- Gelijmatige warmteverdeling
- Productiecapaciteit die 160 pizza's / uur en 400 opeenvolgende pizza's kan overschrijden (gegevens rechtstreeks afkomstig van pizzerias)

De Twister Gas is de helpende hand die iedereen in zijn zaak kan gebruiken:

- Uiterst eenvoudig in gebruik
- Maximale hygiëne
- Minimaal stroomverbruik
- Maximale ruimteoptimalisatie
- Uitstekende bakeigenschappen

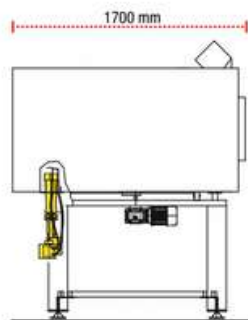
Alle roterende gasovens van Pavesi worden geleverd met een elektronisch gestuurde gasbrander.

Twister gas *brander inbegrepen	€ 19 500
------------------------------------	----------



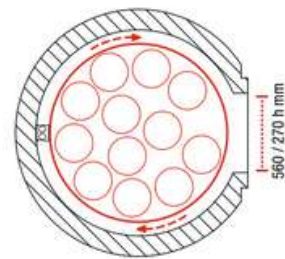
Diameter draaiende plaat	130 cm
Gewicht	1500 kg
Koepeldikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 cm (aanpasbaar)
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10/15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Verbruik	400 W
Totaal verbruik motor + brander	500 W

Monoblok kookplaat	Brander Drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 max. 34
Thermisch potentieel	min. 5 000 max. 29 200
Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Totaal verbruik motor + brander	500 W



1800 mm

FRONTAL GAS POSITION



**TWISTER**



n° 10/12



# PVP 110 TW GAS



- Bakoppervlak 110 cm. Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK
- Capaciteit voor 8/10 pizza's
- FLAT VAULT
- Vierkante kamer met vuurvaste cement wanden
- Enkele 56x27 opening
- Verwarmt van 100° C. tot 300° C. in 40 minuten (gegevens gemeten met 34 KW/h Methaan Gas Brander en 20 cm. geïsoleerde schoorsteen)

Een kleine en uiterst reactieve oven.

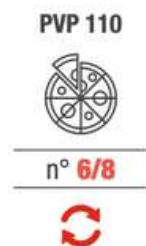
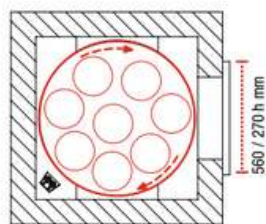
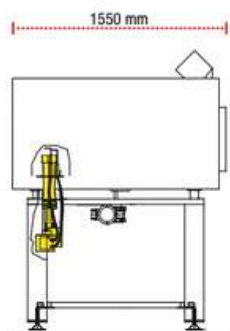
Wij geven liever de productie per uur niet aan, omdat die samenhangt met vele andere factoren dan de specificaties van de oven, zoals de productiecapaciteit van het personeel en de werkruimte. Dat is aan u om uit te zoeken. U zult verrast zijn.

Alle Pavesi-gasovens worden geleverd met een elektronisch gestuurde gasbrander.

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

Binnenafmetingen	110 cm
Gewicht	1300 kg
Koepeldikte	7,5 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	32 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10/15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Totaal verbruik motor + brander	500 W



# PVP 130 TW GAS



- Bakoppervlak met een diameter van 130 cm. Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK
- Capaciteit voor 10/12 pizza's
- FLAT VAULT
- Vierkante kamer met vuurvaste cement wanden
- Enkele 56x27 opening
- Verwarmt van 100° C. tot 300° C. in ca. 50 minuten (gegevens gemeten met 34 KW/h Methaangasbrander en 20 cm. geïsoleerde schoorsteen)

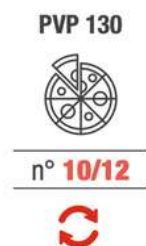
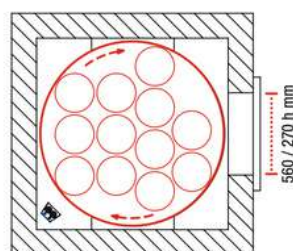
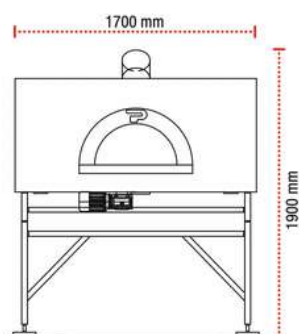
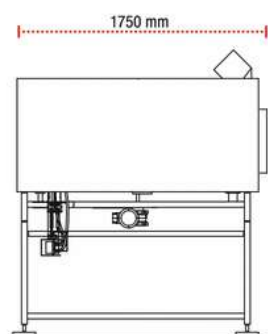
Een oven die volledig voldoet aan de eisen van alle bedrijven die gedurende vele uren intensief moeten werken. Een grote oven maar toch uiterst reactief.

Alle Pavesi gasovens worden geleverd met een elektronisch gestuurde gasbrander.

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

Binnenafmetingen	130 cm
Gewicht	1350 kg
Koepeldikte	7,5 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	32 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10/15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Totaal verbruik motor + brander	500 W
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Totaal verbruik motor + brander	500 W



# PVP 150TW GAS



- Bakoppervlak 150 cm. Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK
- Capaciteit voor 14/18 pizza's
- FLAT VAULT
- Vierkante kamer met vuurvaste cement wanden
- Enkele 56x27 opening
- Verwarmt van 100° C. tot 300° C. in ca. 60 minuten (gegevens gemeten met 34 KW/h Methaangasbrander en 20 cm. geïsoleerde schoorsteen )

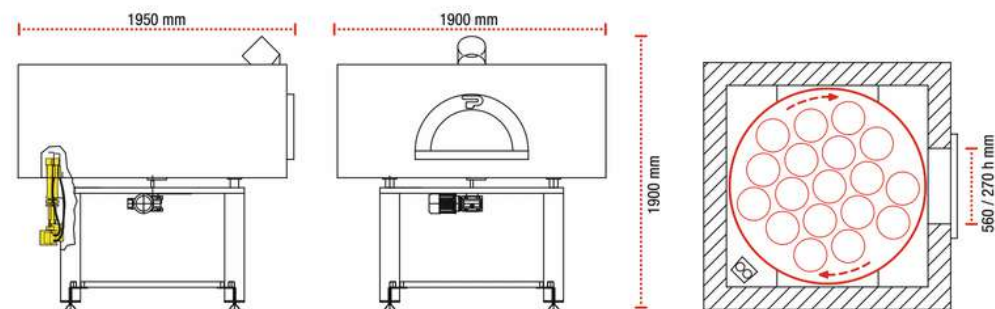
Een oven die volledig voldoet aan de eisen van alle bedrijven die gedurende vele uren intensief moeten werken of voor wie pizza's per meter de hoofdproductielijn is. Een grote, zelfs reusachtige oven die toch uiterst reactief is.

Alle Pavesi gasovens worden geleverd met een elektronisch gestuurde gasbrander.

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

Binnenafmetingen	150 cm
Gewicht	1400 kg
Koepeldikte	7,5 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	32 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10/15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	25 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Totaal verbruik motor + brander	500 W
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Totaal verbruik motor + brander	500 W







# Roterende ovens - COMBO -

# JOY 110TW HOUT/COMBO



Plaatdiameter van 110 cm Pavesi MONOBLOC ROTEREND, capaciteit 8/10 pizza's.

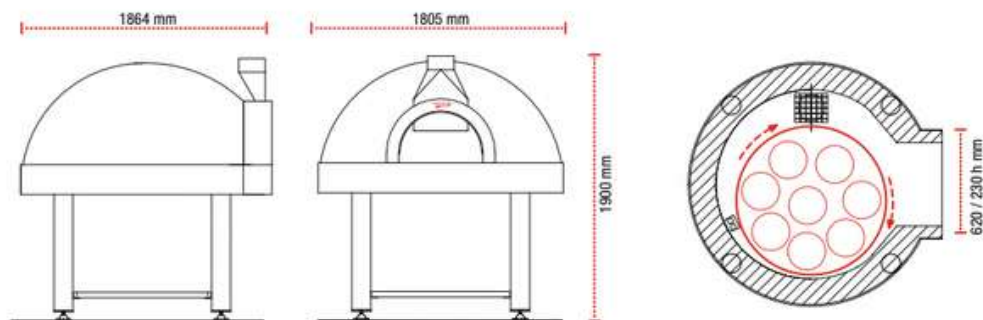
Een kleine, maar uiterst reactieve oven.

- Eenvoudig te gebruiken
- Instelbare rotatiesnelheid volgens uw behoeften
- Vloer altijd op de ideale temperatuur voor een optimale bakwijze
- Aanbevolen aan alle pizzaiolos die grote hoeveelheden pizza's zo snel mogelijk moeten bereiden, om de behoefte aan mankracht te minimaliseren

Alle draaiende Pavesi-ovens kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde Avanzini gasbrander, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

JOY 110TW hout	€ 16 100
JOY 110TW hout + gas	+ brander D2 € 2 400

Binnenafmetingen	110 cm
Gewicht	1420 kg
Koepeldikte	8/10
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Verbruik	400 W
Totaal verbruik motor + brander	500 W
m2 mosaic (optie)	4m2



JOY 110 TW



n° 6/8



# JOY 130TW WOOD/COMBO



Bakoppervlak van 130 cm. in diameter Pavesi ROTATING SINGLE BLOCK, capaciteit voor 10/12 pizza's.

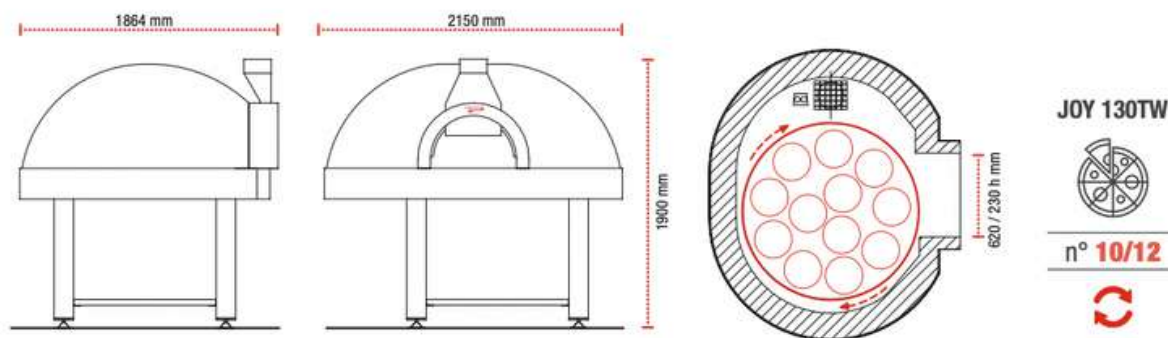
Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste standaard te bieden maar toch uniek, want het is sterk gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een stuk design.

- Eenvoudig te gebruiken
- Instelbare rotatiesnelheid volgens uw behoeften
- Vloer altijd op de ideale temperatuur voor een optimale bakwijze
- Aanbevolen aan alle pizzaiolos die grote hoeveelheden pizza's zo snel mogelijk moeten bereiden, om de behoefte aan mankracht te minimaliseren

Alle draaiende Pavesi-ovens kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde Avanzini gasbrander, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

JOY 130TW hout	€ 17 910
JOY 130TW hout + gas	+ brander D2 € 2 400

Binnenafmetingen	130 cm
Gewicht	1600 kg
Koepeldikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Verbruik	400 W
Totaal verbruik motor + brander	500 W
m2 mosaic (optie)	5m2



# TWISTER SIDE HOUT/COMBO



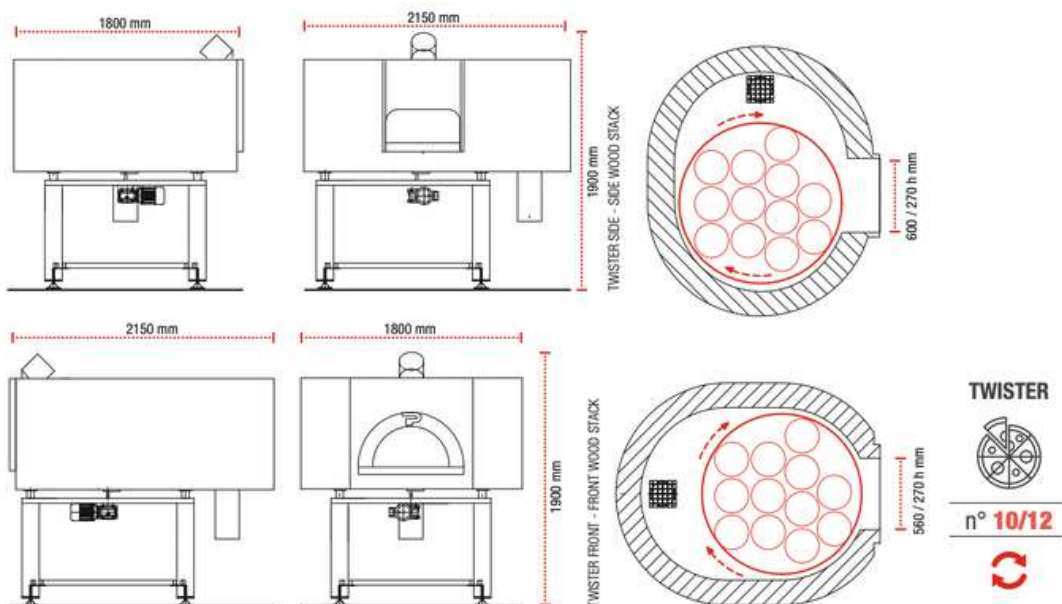
- MONOBLOC DRAAIENDE kookplaat van 130 cm
- Werkt op hout
- Aanleg voor gasbrander
- Enkele opening
- Houtstapel en aslade links, rechts of vooraan
- Homogene warmteverdeling
- Productievermogen dat meer dan 160 pizza's per uur kan bedragen en 400 opeenvolgende pizza's (gegevens geregistreerd in de pizzeria).

Ideaal voor grote zaken of pizzeria's met geconcentreerd werk in een paar uur tijd, met de eis om de traditie van het bakken met hout te behouden en de wil om haar klanten een perfect product te geven, wat tijd en vermoeidheid bespaart.

Dankzij de installatie van de elektronisch gestuurde Drago Avanzini brander en een roestvrijstalen bescherming tegen roet, kunnen alle Pavesi houtovens op gas worden aangedreven.

Twister hout	€ 17 570
Twister hout + gas	+ brander D2 € 2 400

Roterende plaat diameter	130 cm
Gewicht	1600 kg
Koepeldikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 cm aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10/15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Verbruik	400 W
Totaal verbruik motor + brander	500 W





# PVP 130TW ROUND HOUT/COMBO



- Bakoppervlak met diameter van 130 cm. Pavesi roterend SINGLE BLOCK
- Capaciteit voor 10/12 pizza's
- Enkele opening van 62x24
- Ideaal voor pizza's met bakplaat
- FLAT VAULT
- Ronde wanden van vuurvast cement, om de warmteaccumulatie verder te verhogen (thermisch vliegwiel)
- Houtstapel en asafvoer links en rechts
- Verwarmt van 100° C. tot 300° C. in ca. 45 minuten (gegevens gemeten met droog hout en 20 cm. geïsoleerde schoorsteen)

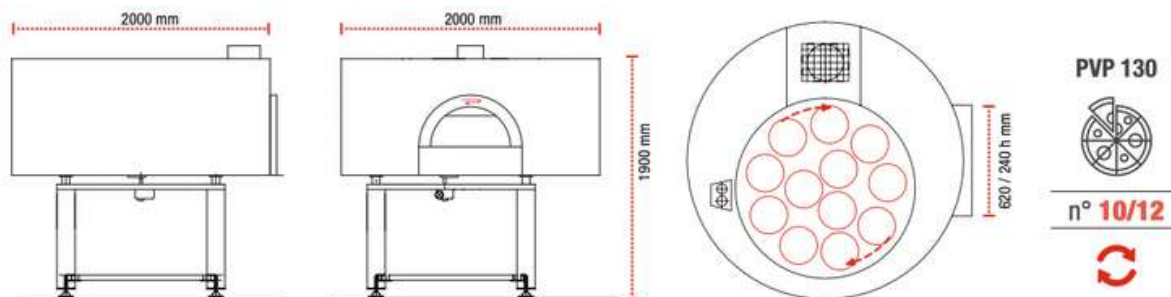
Een kleine en uiterst reactieve oven. Wij geven liever de productie per uur niet aan, omdat die samenhangt met vele andere factoren dan de specificaties van de oven, zoals de productiecapaciteit van het personeel en de werkruimte. Dat is aan u om uit te zoeken, maar we zijn er zeker van dat u aangenaam verrast zult zijn.

Alle draaiende Pavesi-ovens kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde Avanzini gasbrander, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

PVP 130TW round	€ 17 570
PVP 130TW ROUND hout + gas	+ brander D2 € 2 400



Roterende plaat diameter	130 cm
Gewicht	1500 kg
Koepeldikte	7,5 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	37 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 cm aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10/20 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Verbruik	400 W
Totaal verbruik motor + brander	500 W



# PVP 150TW ROUND HOUT/COMBO



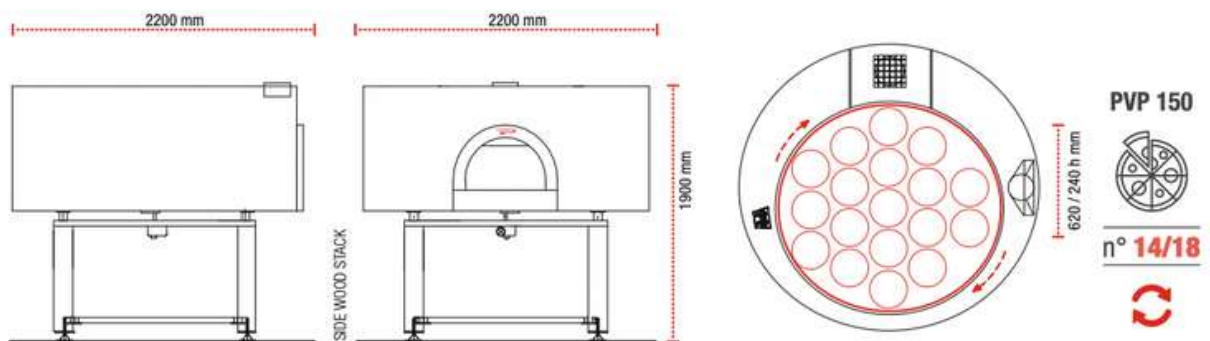
- Bakoppervlak 150 cm Pavesi roterend enkel blok
- Capaciteit voor 14/18 pizza's
- Enkele 62x24 opening
- Ideaal voor pizza's met bakplaat
- FLAT VAULT
- Ronde wanden van hoge dikte in vuurvast cement om de warmteaccumulatie verder te verhogen (thermisch vliegwiël)
- Houtstapel en asafvoer links, en rechts
- Verwarmt van 100° C. tot 300° C. in ca. 60 minuten (gegevens gemeten met droog hout en 20 cm. geïsoleerd rookkanaal)

Een grote, zelfs enorme oven die toch uiterst reactief is. Wij zijn er zeker van dat hij aan al uw eisen zal voldoen.

Alle draaiende Pavesi-ovens kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde Avanzini gasbrander, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

PVP 150TW ROUND hout	€ 19 730
PVP 150TW ROUND hout + gas	+ brander D2 € 2 400

Roterende plaat diameter	150 cm
Gewicht	1750 kg
Koepeldikte	8 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	37 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 cm aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10/20 cm
Schoorsteenkanaal Ø	25 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Verbruik	400 W
Totaal verbruik motor + brander	500 W







# Statische ovens

# JOY 90 HOUT/COMBO



Uitzettende monoblok bakplaat met een capaciteit van 2/3 pizza's, wordt aanbevolen voor zaken met een maximum van 20 zitplaatsen of voor wie een extra service aan zijn klanten wil aanbieden zonder daarbij aan plaats te moeten inboeten. Ook ideaal om thuis of in uw tuin pizza's te bakken met behulp van een professionele oven.

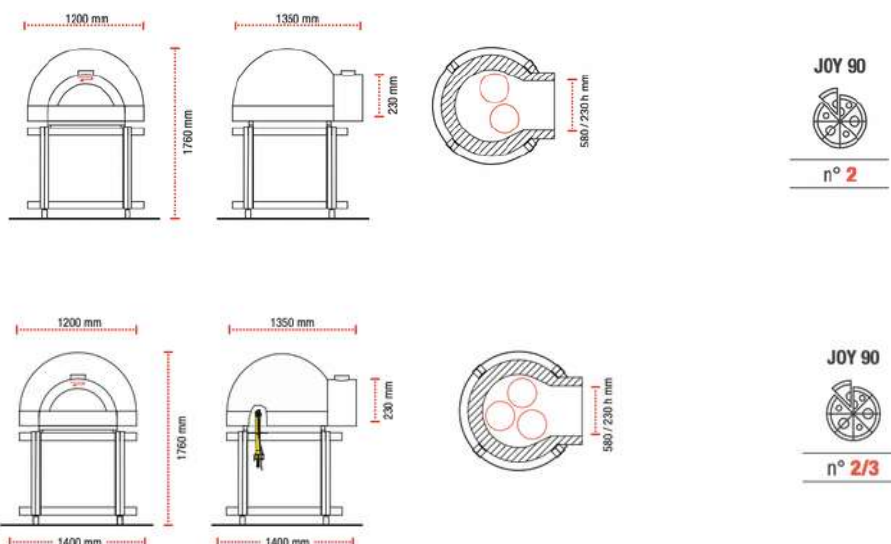
Uiterst rendabel, beperkte afmetingen, verbruik evenaardig aan die van onze traditionele ovens, perfect bakken de hele avond. Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste kwaliteit te bieden, maar uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek.

Alle traditionele Pavesi-houtgestookte ovens kunnen worden uitgerust met een elektronische Avanzini-brander, waardoor men de ovens met gas kan verwarmen.

JOY 90 hout	€ 4 620
JOY 90 gas	+ brander D1 € 2 400

Binnenafmetingen	86 x 81 cm
Gewicht	300 kg
Koepel dikte	8 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	40 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	116 cm
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	14,5/15 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander Drago P1
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 10 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	4 kg





# JOY 120

## HOUT/COMBO



Kleine houtgestookte oven, maar heeft de capaciteit om tot 4/5 pizza's te bakken. Heeft een MONOBLOCK kookplaat en wordt aanbevolen voor restaurants met een maximum van 40/50 personen of voor iedereen die gewoon een extra service aan de klanten wil bieden zonder ruimte te verliezen.

Uitzonderlijke prestaties, compact formaat, stroomverbruik in lijn met onze traditionele ovens, perfect bakken voor de hele avond. Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste standaard te bieden, maar toch uniek, want het is sterk gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een designstuk.

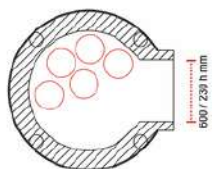
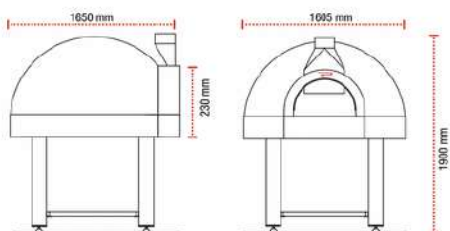
Alle traditionele houtovens van Pavesi kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde gasbrander Avanzini, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

JOY 120 hout	€ 8 400
JOY 120 gas	+ brander D2 € 2 400



Binnenafmetingen	120 x 115 cm
Gewicht	860 kg
Koepel dikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 cm aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

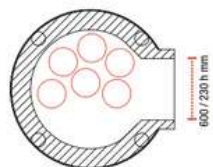
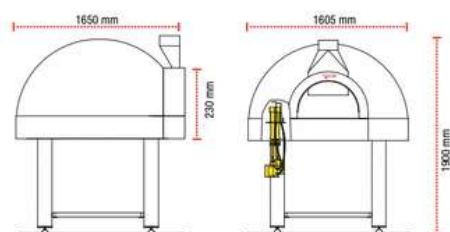
Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Brander verbruik	100 W
m2 mosaïc (optie)	4m2



JOY 120



n° 4/5



JOY 120



n° 5/6

# JOY 140

## HOUT/COMBO



Perfect rond met een maximale capaciteit tussen 6 en 8 pizza's.

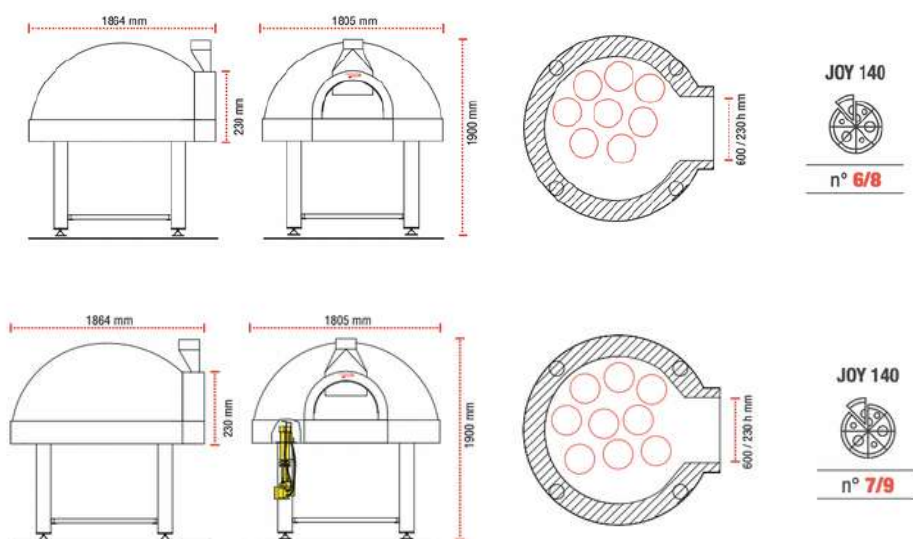
Uitzonderlijke prestaties, compact formaat, stroomverbruik in lijn met onze traditionele ovens, perfect bakken de hele avond. Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste standaard te bieden, maar toch uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een designerstuk. .

Alle traditionele houtovens van Pavesi kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde gasbrander Avanzini, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

JOY 140 hout	€ 8 960
JOY 140 gas	+ brander D2 € 2 400

Binnenafmetingen	140 x 135 cm
Gewicht	1320 kg
Koepel dikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 cm aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	10 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Brander verbruik	100 W
m2 mosaic (optie)	4m2



# JOY 140/160 HOUT/COMBO



MONOBLOCK auto-dilaterende kookplaat met een maximale capaciteit tussen 9 en 11 pizza's. Productiecapaciteit van meer dan 120 pizza's/uur. De hoogste productiviteit tegen zeer lage kosten.

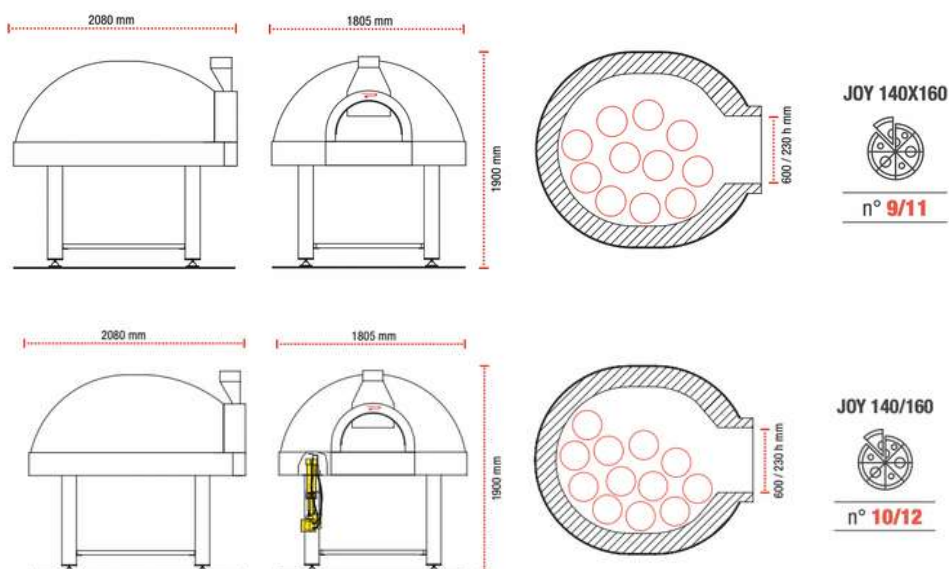
Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste kwaliteit te bieden, maar toch uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een designerstuk.

Alle traditionele houtovens van Pavesi kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde gasbrander Avanzini, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

JOY 140/160 hout	€ 9 530
JOY 140/160 gas	+ brander D2 € 2 400

Binnenafmetingen	140 x 155 cm
Gewicht	1600 kg
Koepel dikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	115/125 cm aanpasbaar
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	12 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Brander verbruik	100 W
m2 mosaic (optie)	4m2



# RPM 120 HOUT/COMBO



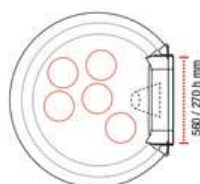
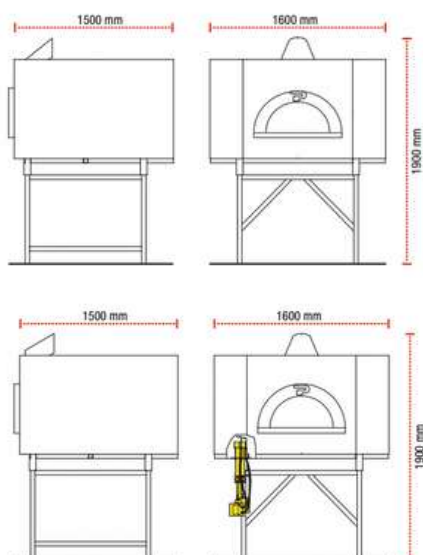
Klein maar heeft de capaciteit om 4/5 pizza's te bakken op hout of gas. Deze auto-dilaterende bakoven van MONOBLOCK is ideaal voor restaurants met max. 40/50 zitplaatsen of voor iedereen die zijn klanten gewoon een extra service wil bieden zonder al te veel plaats te verliezen.

Alle traditionele houtovens van Pavesi kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde gasbrander Avanzini, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

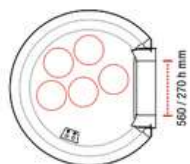
RPM 120 hout	€ 7 640
RPM 120 gas	+ brander D2 € 2 400

Binnenafmetingen	120 x 115 cm
Gewicht	1100 kg
Koepel dikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	122 cm
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Brander verbruik	100 W



**RPM 120**  
  
**n° 4/5**



**RPM 120**  
  
**n° 5/6**

# RPM 140 HOUT/COMBO



Perfect cirkelvormig met een maximale capaciteit tussen 6 en 8 pizza's. MONOBLOCK auto-dilaterende oven. Productiecapaciteit van meer dan 100 pizza's/uur. Hoge productiviteit tegen zeer lage kosten.

Uitzonderlijke prestaties, compact formaat, stroomverbruik in lijn met onze traditionele ovens, perfect bakken de hele avond. Ontworpen om te voorzien in een werkinstrument van de hoogste standaard, maar toch uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een designstuk.

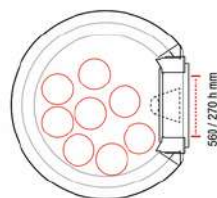
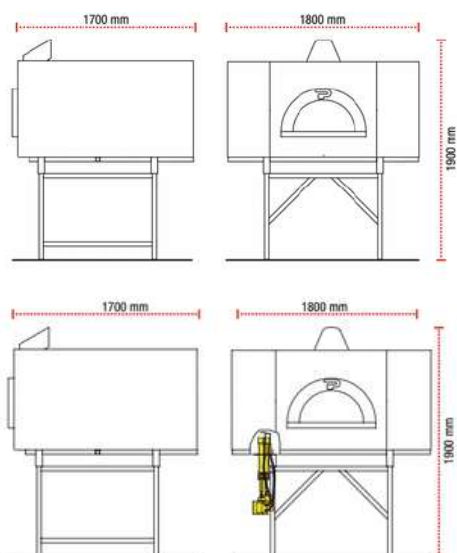
Alle traditionele houtovens van Pavesi kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde gasbrander Avanzini, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

RPM 140 hout	€ 7 830
RPM 140 gas	+ brander D2 € 2 400



Binnenafmetingen	140 x 135 cm
Gewicht	1250 kg
Koepel dikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	122 cm
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

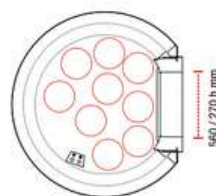
Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Brander verbruik	100 W



RPM 140



n° 6/8



RPM 140



n° 7/9

# RPM 140/160 HOUT/COMBO



Kan tot 11 pizza's bakken, zowel op hout als op gas, met MONOBLOCK-oppervlak.

Identiek stroomverbruik als het 140 model, maar met een grotere productiviteit (men kan gemakkelijk meer dan 120 pizza's per uur produceren).

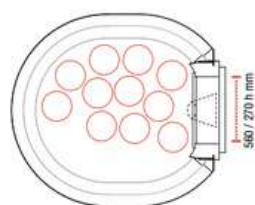
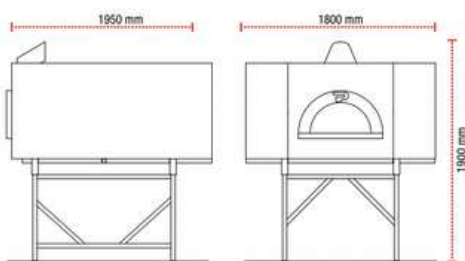
Ideaal voor grote restaurants of pizzeria's waar de werklust in een paar uur wordt geconcentreerd. Uitstekend geschikt voor reuzenpizza's met een diameter van meer dan 40 cm.

Alle traditionele houtovens van Pavesi kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde gasbrander Avanzini, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

RPM 140/160 hout	€ 8 400
RPM 140/160 gas	+ brander D2 € 2 400

Binnenafmetingen	140 x 155 cm
Gewicht	1400 kg
Koepel dikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	122 cm
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

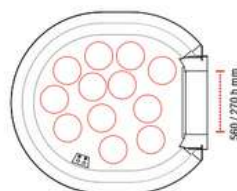
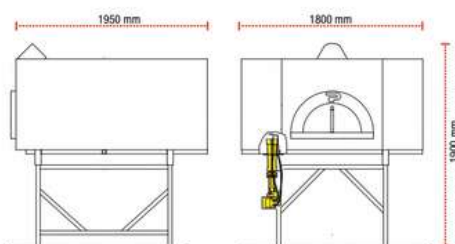
Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Brander verbruik	100 W



RPM 140/160



n° 9/11



RPM 140/160



n° 10/12

# RPM 140/180

## HOUT/COMBO



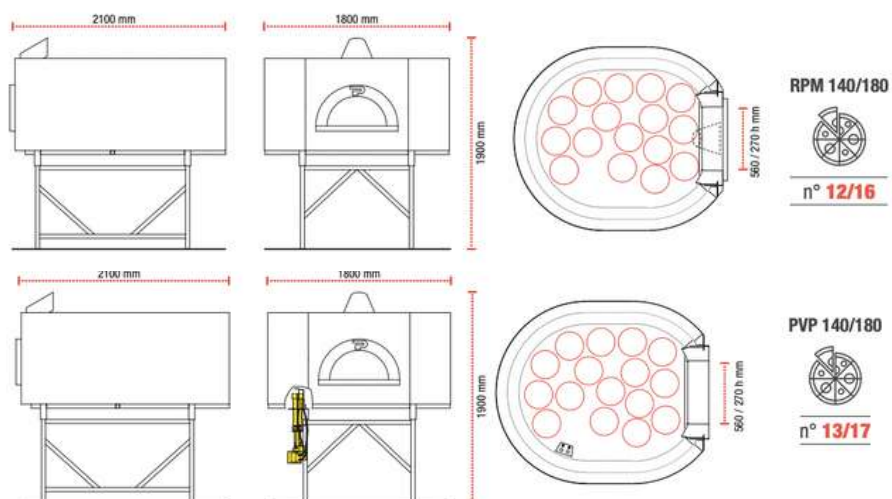
De grootste van ons standaard assortiment ovens, zowel hout- als gasgestookt, met een MONOBLOCK ondergrond. Kan tot 16 pizza's bakken met een verbluffende productiviteit (hij kan zelfs tot 150/160 pizza's per uur bakken). Ideaal voor de productie van pizza's in rechthoekige bakvormen. In vergelijking met andere ovens met vergelijkbare afmetingen van het bakoppervlak, is hij zeer klein en verbruikt hij zeer weinig stroom.

Alle traditionele houtovens van Pavesi kunnen worden geleverd met de elektronisch gestuurde gasbrander Avanzini, inclusief een speciale roestvrijstalen bescherming die de uitlaat van de brander beschermt tegen het roet van hout, zodat ze veilig met gas en met hout kunnen werken.

RPM 140/180 hout	€ 8 960
RPM 140/180 gas	+ brander D2 € 2 400

Binnenafmetingen	140 x 175 cm
Gewicht	1550 kg
Koepel dikte	8/10 cm
Kookplaat - dekkingsafstand	42 cm
Kookplaat hoogte vanaf de grond	122 cm
Dikte basisisolatie (microporeuze panelen)	15 cm
Dikte van de koepelisolatie (kaolien deken)	10 cm
Schoorsteenkanaal Ø	20 cm
Rooktemperatuur bij de ventilator	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Statische druk	12 Pa
Monoblok kookplaat	Brander drago D2
Thermisch potentieel	min. 6 - max. 34 Kw
Thermisch potentieel	min. 5 000 - max. 29 200 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	8 kg
Elektrische stroomvoorziening	230 V eenfase
Brander verbruik	100 W







A close-up photograph of a Pavesi oven. The oven has a dome-shaped top covered in a mosaic of small, irregular tiles in shades of green and blue. A stainless steel chimney pipe extends upwards from the top of the oven. The oven's body is made of a light-colored material, possibly ceramic or stone, with a stainless steel front panel. The oven is set against a dark blue wall. The text "Afwerking - Pavesi ovens -" is overlaid in the center of the image.

# Afwerking - Pavesi ovens -

# 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	



**Opgelet:** dit zijn de prijzen van de mozaïek, zonder plaatsing bijgerekend



# RAL-KLEUR

€ 500 voor volledige koepel in een RAL-kleur naar keuze.



Volledige lijst met RAL-kleuren beschikbaar op aanvraag.



Al 70 jaar ontwerpt en produceert Zanolli ovens en machines voor pizzeria's, banketbakkerijen en bakkerijen. De traditionele Italiaanse vindingrijkheid en de aandacht voor de meest geavanceerde technologieën maken van Zanolli een garantie voor Made in Italy in Italië en daarbuiten, een van de meest bevestigde realiteiten in de sector.

Dankzij een netwerk van distributeurs en dealers exporteert het bedrijf over de hele wereld met dezelfde aandacht voor het Italiaanse grondgebied waar het gevestigd is.

De certificering van het productieproces en de interactie met klanten en vakmensen dragen bij tot een maximale kwaliteit van de modellen, geperfectioneerd dankzij de uitgebreide opleidingsactiviteit die door de onderneming wordt georganiseerd.



A commercial kitchen scene featuring a stack of white pizza boxes on top of a stainless steel Zanolli oven. The oven has a control panel with a digital display and buttons. To the right, a wall of corrugated metal is decorated with a neon sign that says "BRUTA" and a mounted animal skull with long horns. Below the wall, there is a stainless steel sink with a faucet and a soap dispenser. In the foreground, a Zanolli food processor is visible. The floor is made of light-colored tiles.

# Elektrische/gas ovens

# SYNTHESIS



Synthesis is een revolutionaire modulaire tunneloven. Nadat u:

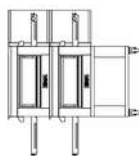
- de juiste temperatuur heeft geprogrammeerd
- de bewegingssnelheid van de transportband heeft bepaald
- uw recept heeft voorbereid
- het op de transportband heeft geplaatst

kunt u zich focussen op iets anders! Het is immers niet nodig om het product tijdens het bakken te controleren, aangezien de oven het zelf van de hitte wegduwt om verbranding te voorkomen. De Synthesis kan pizza bakken, gegrilde groenten, gastronomie of gebak.

Alle Synthesis ovens zijn stapelbaar en daardoor is het mogelijk om (in dezelfde ruimte) de productiviteit tijdens de piekuren te vermenigvuldigen. Bij een verminderde productiviteit is het mogelijk om slechts één kookmodule te gebruiken, wat een aanzienlijke energiebesparing oplevert.

De oven heeft een maximale temperatuur van 320 °C, ruimschoots voldoende voor een perfect bakresultaat dankzij het ventilatiesysteem.

De nieuwe ECONOMY-functie is de ideale oplossing om de oven warm te houden tussen de bakbeurten door, zodat er geen energie en tijd verloren gaat door de normale afkoelende temperatuurdaling van de oven.



# BAKEENHEID

	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



# ONDERSTEL

	DIM. (cm) 1-2MC	DIM. (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



De Citizen PW elektrische oven is vooral, maar niet alleen, geschikt voor het bakken van pizza. Met de standaard stoomafvoerklap kunt u ook andere recepten maken. Afhankelijk van uw specialiteit kunt u ronde pizza's, pizza's op bakplaten, maar ook alle specialiteiten van de gastronomie koken. U kunt kiezen tussen de een- of tweekameruitvoering en de oven bouwen volgens uw productievereisten met de mogelijkheid om zelfs tot 3 modules naast elkaar te plaatsen.

De Citizen is echt compleet in het elektromechanische model, met een digitale versie. Naast de temperatuurregeling en de gedifferentieerde instelling van de kluis en de vloer kunt u de ontsteking van de kookruimte op elke dag van de week programmeren en kiezen uit 9 beschikbare kookcycli die u wilt activeren.

De oven is uitgerust met een "zuinig" energiebesparingsregime, dat het onmiddellijke verbruik met de helft vermindert wanneer de productiecycli het toelaat.

U kunt er nu voor kiezen om de bakkamer volledig te coaten met vuurvast materiaal en uw oven uit te rusten met een versterkte weerstandskit om extreme prestaties te verkrijgen.



## TOP

	EXT. (cm)	KG	kW	€
CITIZEN PW 6 / TP*	142x132x23	30	-	€ 650
CITIZEN PW 9 / TP*	142x167x23	34	-	€ 780
CITIZEN PW 6 / CA 400m <sup>3</sup> /h**	142x132x23	34	1	€ 970
CITIZEN PW 9 / CA 400m <sup>3</sup> /h**	142x167x23	38	1	€ 1 110
CITIZEN PW 6 / CA 600m <sup>3</sup> /h***	142x132x55	45	1	€ 1 400
CITIZEN PW 9 / CA 600m <sup>3</sup> /h***	142x167x55	49	1	€ 1 520

\*bovenzijde voorzien van fitting voor natuurlijke trek-schoorsteen

\*\* bovenzijde met geforceerde aanzuiging (capaciteit 400 m<sup>3</sup>/h)

\*\*\* bovenzijde met geforceerde aanzuiging (capaciteit 600 m<sup>3</sup>/h)

## ACCESSOIRES BAKEENHEID

	CITIZEN 6	CITIZEN 9
Volledige vuurvaste bekleding voor één bakkamer (het bakoppervlak verandert niet)	€ 680	€ 800
Kit met verbeterde verwarmingselementen voor één bakkamer	€ 530	€ 1 060
Elektronische versie met spaarfunctie en automatische start (één bakkamer)	€ 550	€ 1 100
Wanneer slechts één bakeenheid met een rijkast wordt gekocht, raden wij aan ook een cm 30 H steun aan te schaffen	€ 390	€ 430



## BAKEENHEID

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



## RIJSKAST

	EXT. (cm)	°n pannen (40x60)	KG	kW	€
CITIZEN PW 6 /CL	142x91x95	14	130	1	€ 2 130
CITIZEN PW 9 /CL	142x126x95	14	145	1.5	€ 2 360



## ONDERSTEL

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

## ACCESSOIRES ONDERSTEL

	€
Panhoudervagen voor onderstel	€ 410
Bodemplank voor onderstel	contacteer ons



# CITIZEN GAS



Citizen gasovens zijn niet alleen ideaal voor alle soorten pizza, maar ook voor gastronomie. De standaard vuurvaste bekleding van de boven- en onderkant en de plaatsing van de brander onder de kamer zorgen voor een optimale warmtecirculatie en dus een gelijkmatig kookproces.



## 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

\*bovenzijde voorzien van fitting voor natuurlijke trek-schoorsteen

\*\* bovenzijde met geforceerde aanzuiging (capaciteit 400 m3/h)

\*\*\* bovenzijde met geforceerde aanzuiging (capaciteit 600 m3/h)



## BAK- EENHEID

	EXT. (cm)	INT. (cm)	°n pizza	KG	GAS kW (kcal/u)	Elekt. 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



## RIJSKAST

	EXT. (cm)	°n pannen (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

# ACCESSOIRES ONDERSTEL

# ONDERSTEL



	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

	€
Panhouderwagen voor onderstel	€ 410
Bodemplank voor onderstel	contacteer ons

# CITIZEN EP



De Citizen EP elektrische ovens zijn perfect voor het bakken van pizza's zowel op een plaat als direct op de vuurvaste steen.

De inwendige afmeting van de kamer is 70 centimeter breed, wat de Citizen EP 70 nog efficiënter maakt, omdat hij met behoud van zijn kleine afmetingen 4 pizza's met een diameter van 33 centimeter kan bakken.



## TOP

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



## BAKEENHEID

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

## ONDERSTEL



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

## ACCESSOIRES ONDERSTEL

	€
Panhoudswagen voor onderstel	€ 410
Onderste plank voor onderstel	op aanvraag

# ROMEO



Romeo is de kleine tunneloven die een grote verscheidenheid aan producten kan bakken zoals toast, broodjes, kleine pizza's en nog veel meer. Het is een geweldige assistent voor broodjes en snacks. De volledig uit roestvrij staal vervaardigde tunneloven is uitgerust met elektromechanische besturingen en maakt het mogelijk de intensiteit van het gewelf en de vloer onafhankelijk van elkaar aan te passen. De snelheid van de transportband is variabel, afhankelijk van de benodigde kooktijd.

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

# VULCANO



De VULCANO-ovens zijn statische ovens met een vaste vuurhaard, ontworpen voor het bakken van pizza's, het opwarmen van pizza's en schotels op een plaat en het bakken van gastronomische producten. Deze ovens hebben een roestvrijstalen structuur, gebruiksvriendelijke bedieningselementen en zijn ontworpen om een eenvoudige en duurzame bediening te garanderen.

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

# AVGVSTO



De nieuwe Zanolli koepeloven combineert de traditionele esthetiek met het gebruiksgemak van elektrische ovens, wat garant staat voor hoge prestaties. Hij is verkrijgbaar in de versie voor 6 of 9 pizza's, maximale temperatuur 500 °C en bakkamer volledig bedekt met vuurvaste keramiek.

## **Algemene technische eigenschappen:**

- Maximum temperatuur 500°C (bereikt in slechts 90 minuten)
- LED-binnenverlichting
- Steenwol thermische isolatie voor hoge temperaturen
- Kookkamer volledig bekleed met vuurvaste keramiek
- Antiek deur houdt de warmte na het koken binnen de kamer
- Vuurvaste bodem: dikte 3 cm
- Hoogte kookkamer: 12,5 cm
- 45 cm antiek zwart granieten steunvlak
- 15 cm d fitting voorbereid voor een gemakkelijke aansluiting op het centrale afzuigstelsel
- Gepantserde verwarmingselementen
- Gelakt onderstel, gemonteerd op wielen of poten
- Oven demonteerbaar in 5 macro-stukken voor een comfortabele installatie
- Elektrische versies voor 6 en 9 pizza's (gas sinds 2020)



## Bedieningspaneel:

- Elektromechanische bediening verborgen door schuifdeksel
- Elektronisch weergegeven temperaturen
- Zelfdiagnose met weergave van foutmeldingen
- Onafhankelijke instelling van de temperatuur van de boven- en onderkant van de oven met dubbele sonde (maximumtemperatuur van 500°C bereikt in slechts 90 minuten)
- Onafhankelijke regeling van het vermogen van de boven- en onderoven (schaal 0-100%)

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

Onderstel	€ 840 / € 1070
Schuppenhouder met accessoires	€ 1100
Poten	€ 330
Kleur	€ 640
Ongekleurde witte koepel	- € 100

\*AVGVSTO® wordt volledig gemonteerd en in een speciale verpakking verzonden. De kist is bij de levering inbegrepen

\*Bij het plaatsen van de bestelling is het mogelijk te vragen dat AVGVSTO® gedemonteerd wordt verzonden in twee speciale verpakkingen



Bronz  
(standaard)



Rood



Blauw



Goud



Wit

# TEOREMA POLIS



Het sleutelwoord is veelzijdigheid. Als u de variant vindt die u zoekt niet vindt, kunt u deze met Teorema Polis creëren voor alle soorten gebruik, in gebak, bakkerijen en pizzeria's

U kunt kiezen uit verschillende bakkamerhoogtes:

18 cm voor het bakken van pizza's of kleine gebakjes

30 cm voor het bakken van brood, pandoros of panettones

U kunt kiezen of u op een plaat of direct op de ovenvloer kookt en in dit geval kiest u voor de bodem van de vuurvaste bakkamer.

Afhankelijk van uw wensen kunt u een gistingkamer aan uw oven toevoegen.

Met het nieuwe digitale bedieningspaneel met elektronische kaart van 20 programma's kan u het volgende:

- Activeer de functie PRE HEATING, waarmee u de oven snel of langzaam kunt voorverwarmen.
- Activeer de functie AUTO CLEANING waarmee de bakkamer gereinigd / gedesinfecteerd kan worden.
- Activeer de wekelijks geplande ontsteking, met de mogelijkheid van twee ontstekingen.
- Dagelijks inschakelen.

Er is geen tekort aan accessoires. Om de oven nog efficiënter te maken, biedt Zanolli de vaporizer voor de bakkamer en de luchtbevochtiger voor de gistingkamer.

## BAKEENHEID

	EXT. (cm)	INT. (cm)	KG	MAX KW	GEM. KW	°N PANNEN	°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

## KOOKOPPERVLAK

	€
T2-T2S bakoppervlak in vuurvast materiaal	€ 230
T3 bakoppervlak in vuurvast materiaal	€ 330
T4 bakoppervlak in vuurvast materiaal	€ 430
T6 bakoppervlak in vuurvast materiaal	€ 540
T2-T2S bakoppervlak in reliëf metaalplaat	€ 140
T3 bakoppervlak in reliëf metaalplaat	€ 190
T4 bakoppervlak in reliëf metaalplaat	€ 270
T6 bakoppervlak in reliëf metaalplaat	€ 370

# ACCESSORIES BAKEENHEID

	€
Afzonderlijke bakramen voor brood (breedte 40 cm)	€ 400
Afzonderlijke bakramen voor brood (breedte 60 cm)	€ 440
2.8 KW stoomgenerator voor bakeenheid T2-T2S-T3-T4	€ 1 500
3 KW stoomgenerator voor bakeenheid (enkel 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

\*Bovenkant voorzien van fitting voor natuurlijke trek-schoorsteen.

# ACCESSORIES TOP

	€
Korte stofzuiger met zware zuigkracht (h+32cm - capaciteit 600m3/u)	€ 750

# RIJSKAST

	EXT. (cm) 2MC	EXT. (cm) 3MC	°N PANNEN 2MC	°N PANNEN 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

**ACCESSOIRES  
RIJSKAST**

	€
Bevochtiger voor rijskast	€ 600

**VERTICALE  
RIJSKAMER**

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

**ONDERSTEL**

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

**ACCESSOIRES  
ONDERSTEL**

	€
Lade rek vooronderstel	€ 410







# Ovens voor thuis

# JOY 90



Uitzettende monoblok bakplaat met een capaciteit van 2/3 pizza's, wordt aanbevolen voor zaken met een maximum van 20 zitplaatsen of voor wie een extra service aan zijn klanten wil aanbieden zonder daarbij aan plaats te moeten inboeten. Ook ideaal om thuis of in uw tuin pizza's te bakken met behulp van een professionele oven.

Uiterst rendabel, beperkte afmetingen, verbruiken evenaardig aan die van onze traditionele ovens, perfect bakken de hele avond. Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste kwaliteit te bieden, maar uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek.

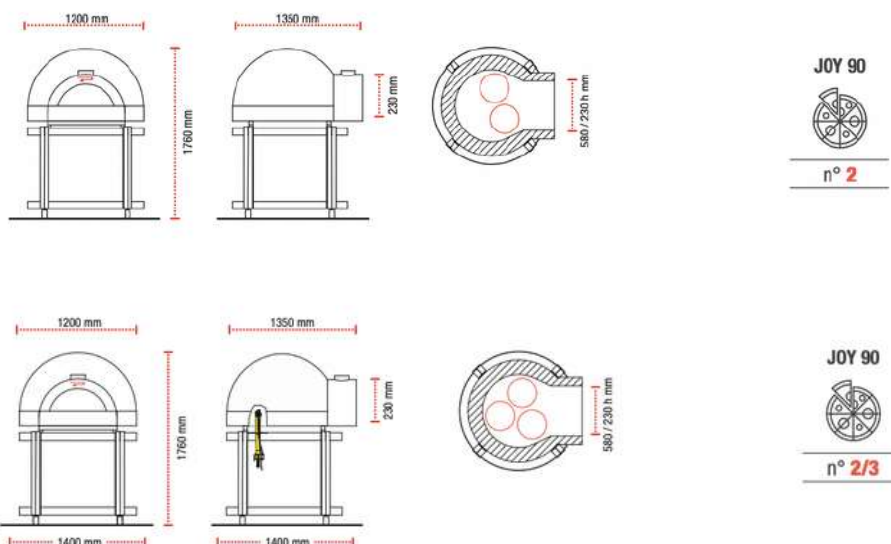
Alle traditionele Pavesi-houtgestookte ovens kunnen worden uitgerust met een elektronische Avanzini-brander, waardoor men de ovens met gas kan verwarmen.

JOY 90 hout	€ 4 620
JOY 90 gas	+ brander D1 € 2 400



Gasdruk aardgas	86 x 81 cm
Gasstroom aardgas	300 kg
Gaskoppeling	8 cm
Gewicht	40 cm
Elektrische stroomvoorziening	116 cm
Brander verbruik	10 cm
Dome insulation thickness (kaolin blanket)	12 cm
Chimney flue Ø	14,5/15 cm
Smokes temperature at the vent	300 ° - 25 g/sec (50m3/Hr)
Static pressure	12 Pa
Monoblock cooking plate	Brander Drago P1
Thermal potential	min. 6 - max. 10 Kw
Thermal potential	min. 5 000 - max. 13 000 Kcal/h

Gasdruk aardgas	min. 15/25 max. 25/50 mbar
Gasstroom aardgas	min. 0,63/0,20 max. 1,58/0,54 Nm3/h
Gaskoppeling	1/2 inches
Gewicht	4 kg



# DIY HOUT



Deze oven is zelf te monteren. Er is geen onderstel of geen kleur voor de koepel inbegrepen.

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

# MACHINES

# ROLLER



ROLLER P

ROLLER O

Het Roller-gamma van pizzabodemmachines is ontworpen om het werk van zelfs de minst ervaren pizzabakker te vergemakkelijken; deze snelle en precieze machine is het perfecte werktuig om uw workflow te optimaliseren.

Deze machines zijn verkrijgbaar in verschillende modellen om tegemoet te komen aan de behoeften van meester-pizzabakkers die ofwel een rechthoekige pizza (voor bakken op de bakplaat) willen, ofwel de traditionele ronde bodem. De Roller O maakt gebruik van schuine rollen om de klassieke ronde pizzabodem te produceren. De bewegende arm leidt en roteert het deeg in de richting van de tweede rol.

De ROLLER P is ontworpen voor het uitrollen van tray-bake pizzabodems. Tijdsbesparing en optimale resultaten zijn gegarandeerd.

## SCHUINE ROLLEN

	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

## RECHTE ROLLEN

	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



De Devil warmvormmachine perst de deegballen in de ronde vorm van een pizzabodem. U kunt de dikte van het deeg en de perstijd instellen met de eenvoudige bedieningselementen op het voorpaneel.

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

# GALASSIA PIZZA



De spiraalkneders van de Galassia Pizza lijn zijn betrouwbare machines die ontworpen zijn om aan de vele eisen van moderne pizzazaken te voldoen. Het hoge aantal omwentelingen per minuut maakt het mogelijk deeg te verwerken met een vochtgehalte dat varieert van 55% tot hoge niveaus.

## TECHNISCHE KENMERKEN:

- Roestvrij stalen spiraal, gemaakt voor professioneel gebruik
- De transmissieketting zorgt voor een langere levensduur en een grotere duurzaamheid
- De modellen van 18 en 25 kg kunnen in de speciale versies een kantelbare kop hebben. De superversie heeft een kantelbare kop en afneembare kom.
- Galassia wielen (optioneel)





## SPIRAALKNEDER

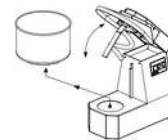
	DIM. (cm)	DIM. kom (cm)	SNELHEDEN	KG	kW	€
GALASSIA 12	34x63x57	31,7x21 (16 l)	1	48	0,55	€ 1 720
GALASSIA 12 S	34x63x57	31,7x21 (16 l)	2	48	0,75	€ 1 930
GALASSIA 12 VAR	34x63x57	31,7x21 (16 l)	VAR	48	0,75	€ 2 360
GALASSIA 18	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	1	69	0,75	€ 1 930
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	36,5x24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

## HEFBARE SPIRAALKNEDER

	DIM. (cm)	DIM. kom (cm)	SNELHEDEN	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



**SPIRAALKNEDER  
MET HEFBARE  
KOP EN  
UITNEEMBARE  
KOM**



	<b>DIM. (cm)</b>	<b>DIM. kom (cm)</b>	<b>SNELHEDEN</b>	<b>KG</b>	<b>kW</b>	<b>€</b>
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

**MAXIMALE  
DEEGHOEVEELHEID**

	<b>KG</b>
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

**MAXIMALE  
HOEVEELHEID  
BLOEM  
(MIN. 55% WATER)**

	<b>KG</b>
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

GALASSIA WIELENKIT	€ 135
--------------------	-------



# ERCOLINA PLUS



De ERCOLINA PLUS-reeks ondersteunt u in de gevoelige fase van het deegportioneren. Met één enkele machine kunt u perfect afgeronde bolletjes op de exacte grootte die u wenst maken van een deegmengsel. De machines zijn beschikbaar in manuele (Ercolina Plus), halfautomatische (Ercolina Plus SA), en automatische (Ercolina Plus A) versies.

## TECHNISCHE KENMERKEN:

- De persplaat en de snijmessen zijn volledig gemaakt uit roestvrij staal
- In de manuele versie worden de 3 werkfasen (DRUKKEN, KNIPPEN, VORMEN) volledig door u gecontroleerd met behulp van hendels
- In de halfautomatische versie kunnen via het elektronische bedieningspaneel 10 verschillende programma's DRUKKEN en KNIPPEN worden opgeslagen, terwijl de RONDEERfase handmatig met een hendel wordt bediend
- In de automatische versie zijn alle werkfasen volledig programmeerbaar

	<b>DIM. (cm)</b>	<b>DIM. kom (Ø cm)</b>	<b>DIM. kom</b>	<b>KG</b>	<b>kW</b>	<b>€</b>
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

<b>Verdelingen</b>	<b>Grammage</b>	<b>Laad- vermogen (kg)</b>	<b>Capaciteit per uur</b>
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



# Koeling

# KOELTOOG 2-DEURS



TP23/P9\_SY160G/PP9

Gekoelde structuur GN 6X1/3, met rechte ruit  
frigotafel met 2 deuren 600x400 mm  
en 1 neutrale lade (4x bakken 600x400)

	<b>DIM. (cm)</b>	<b>€</b>
Koeltoog 2-deurs	1610 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 5 714



# KOELTOOG 2-DEURS



TP261/P9\_SY198G/PP9

Gekoelde structuur GN 6X1/3, met rechte ruit  
frigotafel met 2 deuren 600x400 mm  
en 1 neutrale lade (4x bakken 600x400)

	<b>DIM. (cm)</b>	<b>€</b>
Koeltoog 2-deurs	2020 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 6 433

# KOELTOOG 3-DEURS



TP361/P9\_SY249G/PP9

Gekoelde structuur GN 11x1/3, 1x1/9, met rechte ruit  
Koeltafel 3 deuren 600x400,  
2 neutrale laden (8x bakken 600x400)  
+ gereedschapslade

	<b>DIM. (cm)</b>	<b>€</b>
Koeltoog 3-deurs	2560 x 720(800) x 856/950(1485)	€ 7 612

# Zio Pepe Accessoires

## 4 STAGIONI

Code	Naam	Diameter (cm)	Lengte (cm)	Prijs
A33	4 stagioni schup voor traditionele pizza	33	170	€ 135

Een schup van een lichte aluminiumlegering die geschikt is om in contact te komen met voedsel. De vorm en de microporositeit van de schup zijn ontworpen om het laden/lossen van pizza's zonder overtollige bloem te vergemakkelijken. De vorm van het handvat is zo ontworpen dat de warmte gemakkelijk kan worden afgevoerd, zodat verbranding wordt vermeden, en biedt een betere grip en soepelheid.



## 4 STAGIONI

Code	Naam	Model	Afmetingen (cm) (d - h - l)	Prijs
AS4	4 stagioni muursteen	enkel-enkel	8 - 3 - 27	€ 38

Muursteen voor de 4 Stagioni schup in meerlaags beuken, onmisbaar om de schup op een hygiënische en functionele manier te plaatsen.



## 4 STAGIONI

Code	Naam	Diameter (cm)	Lengte (cm)	Prijs
A35F	4 stagioni geperforeerde schup	35	170	€ 150

Een schup van een lichte aluminiumlegering die geschikt is om in contact te komen met voedsel. De vorm en de microporositeit van de schup zijn ontworpen om het in- en uitladen van pizza's zonder overtollig meel te vergemakkelijken. De kleine driehoekige gaten maken het mogelijk het overtollige meel af te voeren, de vorm van het handvat is zo ontworpen dat de warmte gemakkelijk wordt afgevoerd zodat verbranding wordt vermeden, en biedt een betere greep en soepelheid.



## JOLLY

Code	Naam	Model	Afmetingen (cm) (d - h - l)	Prijs
ACOJ2	jolly steun voor schuppen en borstel	voor maxi schup	10 - 3 - 61	€ 61



Beuken muursteun om op een hygiënische en functionele manier een in-schup, een kookschep en de borstel enz. te plaatsen.

## 4 STAGIONI AMERICA ULTRALICHT

Code	Naam	Diameter (cm)	Lengte (cm)	Prijs
AM33FUL	4 stagioni ultralichte geperforeerde schup	33	170	€ 153



Een schup van een lichte aluminiumlegering die geschikt is om in contact te komen met voedsel. De vorm en de microporositeit van de schup zijn ontworpen om het laden/lossen van pizza's zonder overtollige bloem te vergemakkelijken. De vorm van het handvat is zo ontworpen dat de warmte gemakkelijk kan worden afgevoerd, zodat verbranding wordt vermeden, en biedt een betere grip en soepelheid.

## STELLA

Code	Naam	Gewicht (gr)	Diameter (cm)	Gewicht (gr)	Prijs
A20R	stella schup traditioneel	1250	20	170	€ 112



Gemaakt van roestvrij staal 18/10 en voorzien van twee ABS-handgrepen, waarvan één glijdend en met koppeling om het werk te vergemakkelijken, met een afscherming om brandwonden te voorkomen, garandeert stabiliteit en veiligheid.

## STELLA

Code	Naam	Model	Afmetingen (cm) (d - h - l)	Prijs
ACO	stella schup muursteun	muurdeel	9 - 3 - 23	€ 91
		gronddeel	10 - 16 - 32	



Steun voor één of twee Stella meerlaags beuken schuppen, maakt het mogelijk de schuppen correct te plaatsen, hygiënisch en functioneel. Met aluminium steun die kan worden gedemonteerd voor reiniging en bovenste steun die kan worden gepositioneerd ten opzichte van de linker- of rechterhandgreep.

## STEUN

Code	Naam	Model	Afmetingen (cm) (d x h x l)	Prijs
ACS2	dubbele vrije steunhouder	dubbele steunhouder	85 x 25 x 165	€ 368

Dubbele vrije steun voor twee 4 Stagioni en twee Stella schuppen met wit Carrara marmeren voet en roestvrij stalen structuur met beuken multilayer schupsteunen en aluminium voet.

Elegant en praktisch voor schuppen. Ontworpen voor ovens waarbij het niet mogelijk is de steunen aan de muur te bevestigen.



## STEUN

Code	Naam	Model	Afmetingen (cm) (d x h x l)	Prijs
ACD-ASTRIP destro (rechts)	dubbele vrije steunhouder	tweezijdige enkele steun	50 x 23 x 165	€ 310
ACS-ASTRIP sinistro (links)	dubbele vrije steunhouder	tweezijdige enkele steun	50 x 23 x 165	€ 310



## ACCESSOIRES

Code	Naam	Model	Lengte (cm)	Prijs
ASPAZ	oven borstel	basenborstel van natuurlijke vezels	160	€ 102
ARISPAZ	hoofd oven borstel	basenborstel van natuurlijke vezels	/	€ 46

De ronde kop en de schuine borstelharen volgen de ronding van de oven en bereiken elke hoek voor een volledige reiniging. Uitgerust met een schraper om eventueel gemorste ingrediënten van de pizza te verwijderen tijdens het bakken.



## ACCESSOIRES

Code	Naam	Model	Lengte (cm)	Prijs
ATB	trekhaak voor assen	trekhaak voor assen	170	€ 81

Om kolen en as te verwijderen en te verplaatsen.



## ACCESSOIRES

Code	Naam	Model	Afmetingen (cm)	Prijs
ACONTEN	pizzabollen doos	normaal	60 x 40 x 7	€ 19
ACONTEN2	pizzabollen doos	maxi	60 x 40 x 10	€ 21
ACOPER	pizzabollen doos	deksel	60 x 40 x 2	€ 19



Dozen voor pizzabollen, kunnen worden afgedekt en zijn in PP geschikt voor voedingswaren.

## ACCESSOIRES

Code	Naam	Model	Afmetingen (cm)	Prijs
DB035	warmtezakken	traditioneel (5 pizza's)	35 x 35 - h 22	€ 111



Voor het vervoer van pizza's in de doos, wasbare stof met warmteverzegelende vulling.

## ACCESSOIRES

Code	Naam	Afmetingen (cm)	Prijs
ACA	houhouder	15 x 14 x 37	€ 74



## ACCESSOIRES

Code	Naam	Afmetingen (cm)	Prijs
RSPN	stalen spatel	11 x 11	€ 24



Flexibele roestvrij stalen spatel met handvat om deeg uit de lade te halen.

## ACCESSOIRES

Code	Naam	Diameter (cm)	Prijs
RCUG	portioneerlepel voor saus	15	€ 24



Tomatensauslepel in 18/10 roestvrij staal mono dosis voor het snel portioneren en uitsmeren van tomaat op pizza..

## ACCESSOIRES

Code	Naam	Diameter (cm)	Prijs
CARP	kar voor pizzabollen dozen	72 x 44 x 73	€ 174



Wagen voor pizzadeegdozen met wielen, roestvrij stalen structuur.

## ACCESSOIRES

Code	Naam	Diameter (cm)	Prijs
RROT	pizza roller	10	€ 37



Roestvrijstalen pizzasnijder met ergonomische en ongevalbestendige ABS handgreep voor een stevige en veilige grip. Zuiver en precies snijden met weinig inspanning, handig en functioneel om de service aan de toonbank te vergemakkelijken.



## STARTERSKIT

Code	Naam	Aantal	Prijs
AM33FUL	4 stagioni ultralichte geperforeerde schup	1	€ 153
A2OR	stella schup traditioneel	1	€ 112
ACD-ASTRIP ACS-ASTRIP	dubbele vrije steunhouder	1	€ 310
ASPAZ	oven borstel	1	€ 102
ACONTEN	pizzabollen doos	21	€ 19 x 21 = € 399
ACOPER	pizzabollen doos (deksel)	3	€ 19 x 3 = € 57
DB035	warmtezak	3	€ 111 x 3 = € 333
RSPN	stalen spatel	1	€ 24
RCUG	portioneerlepel voor saus	1	€ 24
RROT	pizza roller	2	€ 37 x 2 = € 74

Met de starterskit bent u klaar om onmiddellijk aan de slag te gaan in uw pizzeria. De waarde van de starterskit bedraagt € 1588 (excl. btw).

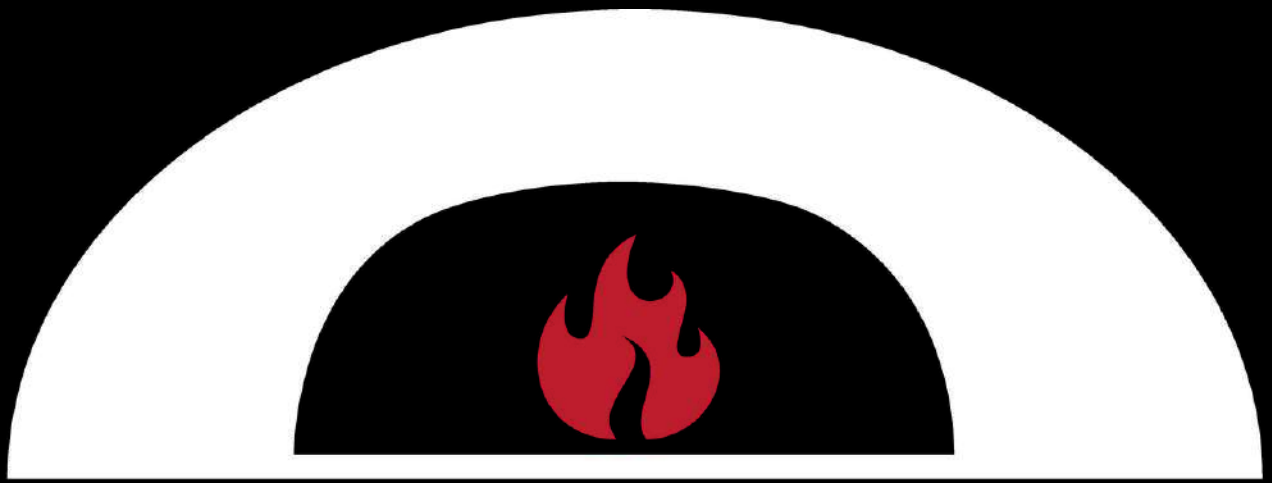
**PRIJS ALS PAKKET**  
€ 1260 (excl. btw)

## KIT SCHUPPEN

Code	Naam	Aantal	Prijs
AM33FUL	4 stagioni ultralichte geperforeerde schup	1	€ 153
A2OR	stella schup traditioneel	1	€ 112
ACD-ASTRIP ACS-ASTRIP	dubbele vrije steunhouder	1	€ 310
ASPAZ	oven borstel	1	€ 102

De waarde van dit pakket bedraagt € 677 (excl. btw).

**PRIJS ALS PAKKET**  
€ 500 (excl. btw)



Little Italy

FORNI

✉ [info@littleitaly.be](mailto:info@littleitaly.be)

🌐 [www.littleitaly.be](http://www.littleitaly.be)

📘 [littleitalyforni](#)

📷 [littleitalyforni](#)