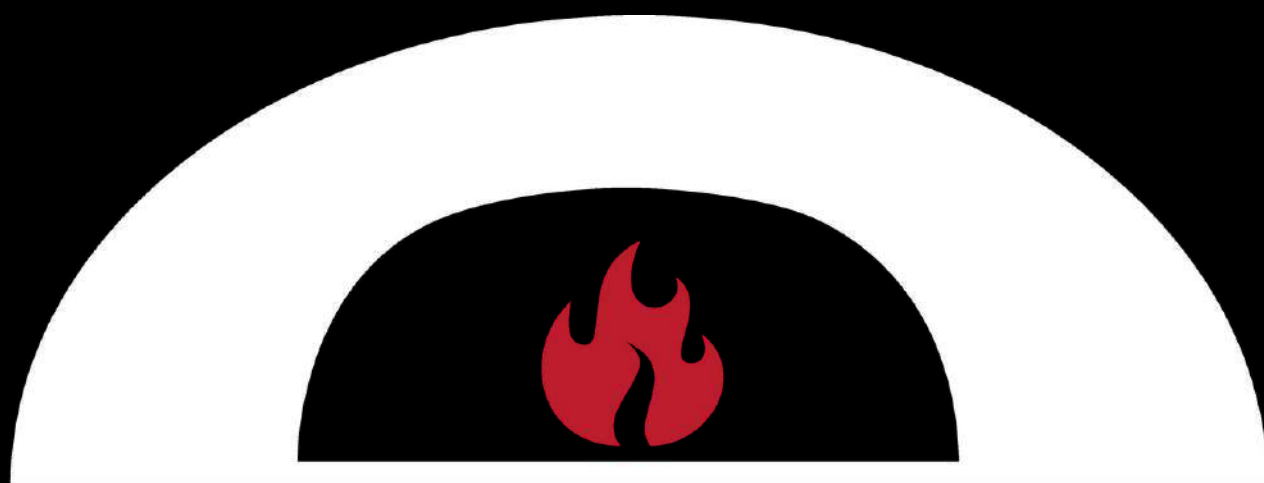


01/2024



Little Italy

— FORNI —

ITALIANO

CHI SIAMO	4
PAVESI	6
FORNI ROTATIVI	7
GAS	7
JOY 60TW gas front	
JOY 90TW gas front	
JOY 110TW gas front	
JOY 130TW gas front	
Twister gas	
PVP 110TW gas	
PVP 130TW gas	
PVP 150TW gas	
COMBO	25
JOY 110TW legna/combo	
JOY 130TW legna/combo	
Twister side legna/combo	
PVP 130TW round legna/combo	
PVP 150TW round legna/combo	
FORNI STATICI	37
JOY 90 legna/combo	
JOY 120 legna/combo	
JOY 140 legna/combo	
JOY 140/160 legna/combo	
RPM 120 legna/combo	
RPM 140 legna/combo	
RPM 140/160 legna/combo	
RPM 140/180 legna/combo	
FINITURA	55
ZANOLLI	59
AVGVSTO	
AVGVSTO PR	
CIMAV	65
Forni rotativi termoventilati	
Forni termoventilati	
Forni ad elementi modulari	
Forni elettrici per pane	
Futurci	
FORNI DOMESTICI	71
JOY 90 legna/combo	
DIY legna	
MACCHINE	75
Roller	
Galassia	
Ercolina	
Devil	
EuroChef KL3	
MaxiFry KL5	
MaxiFry KD6	
MultiFry KD9	
MultiFry KG0	
PastaChef PL2	
PastaChef PL3	
Pasta Pronta CP4	
CA6	
TR1	
Friulco C3	
Friulco R10T	
RAFREDDAMENTO	97
ACCESSORI	101

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.

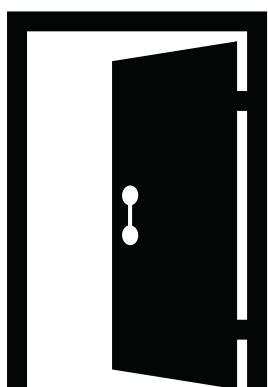
I prezzi di questo catalogo comprendono il trasporto e l'installazione del forno, IVA esclusa.

Il colore del forno non è incluso nel prezzo.

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

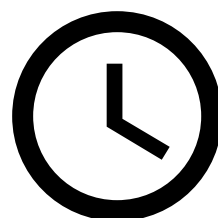
Possiamo anche fornirvi accessori per la pizzeria, dalle macchine per la pasta alle pale per pizza.





← 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).



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 55.

FORNI ROTATIVI GAS

JOY 60TW GAS FRONT



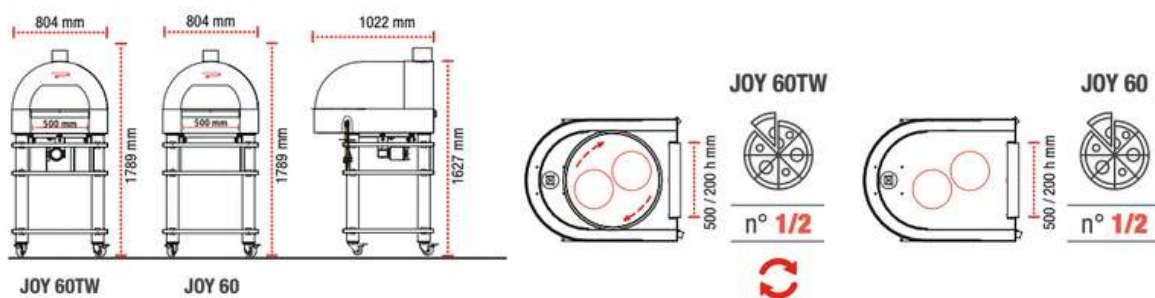
Con il suo piano di cottura rotante di 62 cm di diametro, il suo ingombro ridotto (80 cm) ed i materiali altamente performanti, il forno professionale Joy 60 TW, grazie bruciatore a gas incorporato, può raggiungere temperature superiori ai 400°C, ed oltre che pizze, rende possibile cucinare pane artigianale, 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	Brucciatoe 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.

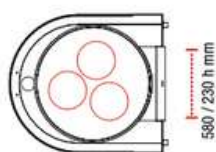
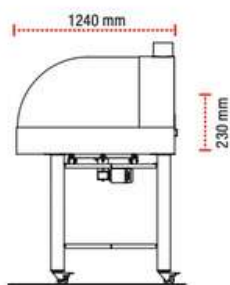
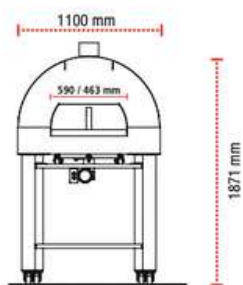
Estremamente semplice da usare, massima igiene, consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il Joy 90 TW un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

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	Bruciatore 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.

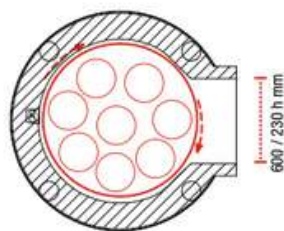
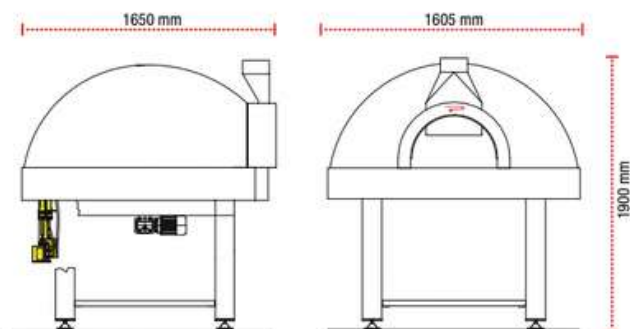
- Semplice da usare
- Velocità di rotazione regolabile a piacimento
- Piano di cottura sempre in temperatura
- Il forno rotante è consigliato a chi deve cuocere grandi quantità di pizze nel minor tempo possibile.

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	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
m2 mosaico (opzione)	4m2



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.

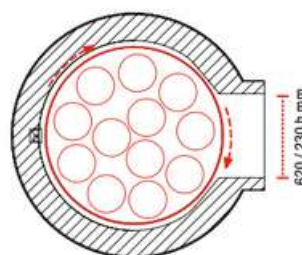
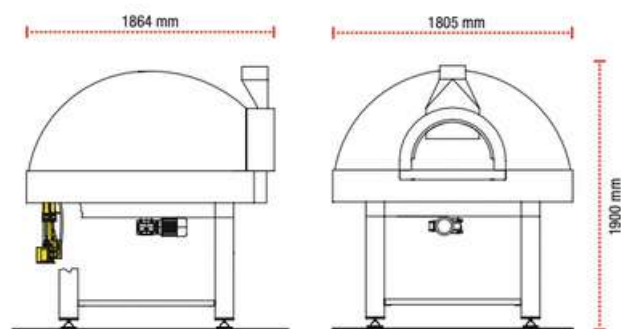
- Estremamente semplice da usare
- Massima igiene
- Consumo energetico mantenuto al minimo, ottimizzazione dello spazio e resa eccellente in cottura rendono il Joy 130 TW Gas Front un aiuto extra che tutti vorrebbero nei loro locali.

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	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
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.

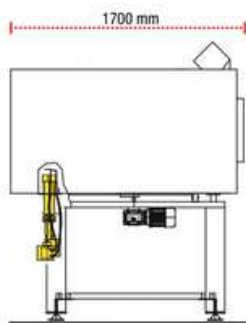
- Estremamente semplice da usare
- Massima igiene
- Consumo energetico mantenuto al minimo
- Ottimizzazione dello spazio
- Resa eccellente in cottura

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

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

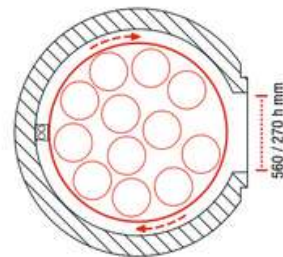
Diametro Piatto rotante	130 cm
Peso	1500 kg
Spessori Calotte	8/10 cm
Distanza Piano Cottura/Cielo	42 cm
Altezza piano cottura da terra	115/125 cm (regolabile)
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso)	10/15 cm
Spessore Isolamento Calotta (Materassino di Caolino)	10 cm
Canna Fumaria Ø	20 cm
Temperatura 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



1900 mm

FRONTAL GAS POSITION



TWISTER



n° 10/12



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.

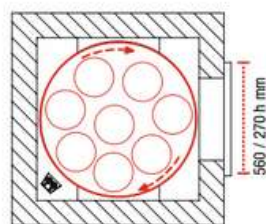
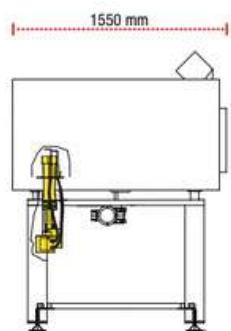
Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

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 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).

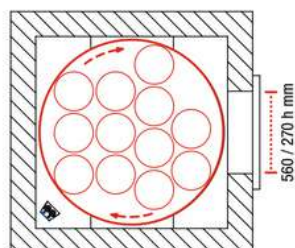
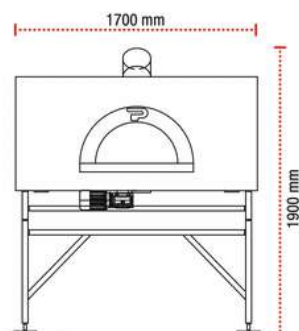
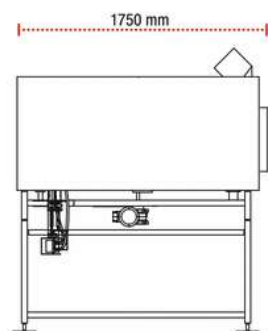
Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore.
Un forno Grande ma estremamente reattivo.

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 (50m ³ /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).

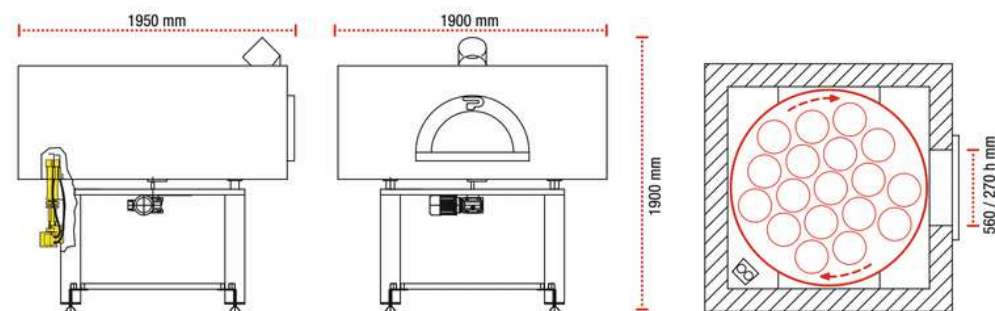
Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore. Un forno Grande, Grandissimo ma estremamente reattivo.

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 (50m ³ /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.

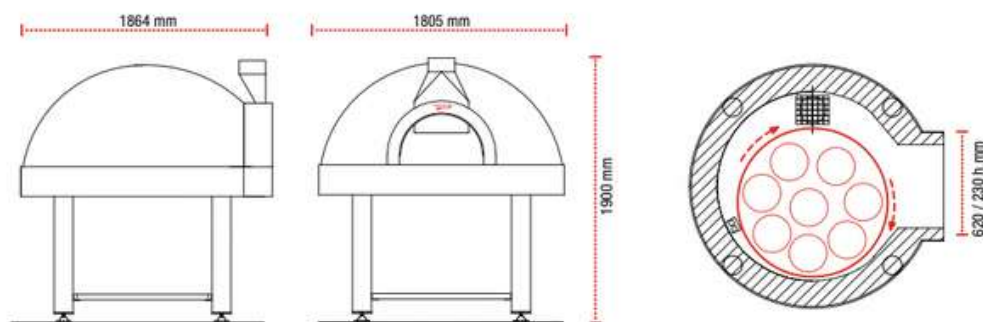
Preferiamo non indicare la produzione oraria in quanto legata, oltre che alle caratteristiche del forno, alla capacità produttiva degli operatori e della zona lavoro. Sarà compito vostro scoprirlo. Vi sorprenderà.

- 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.

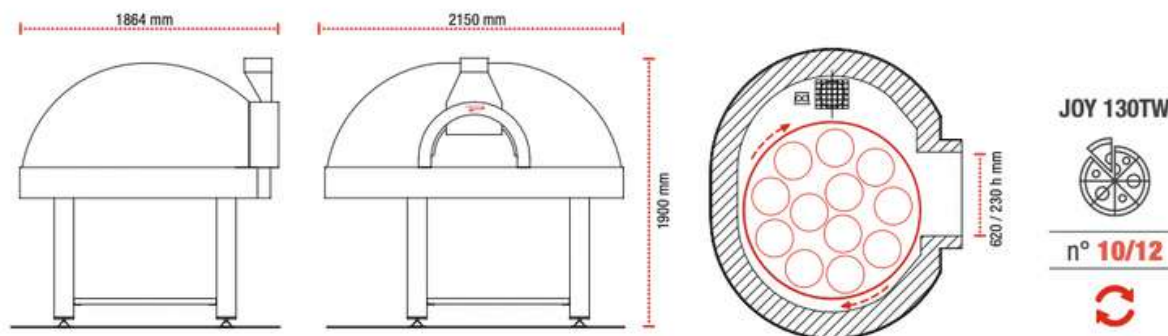
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

- 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



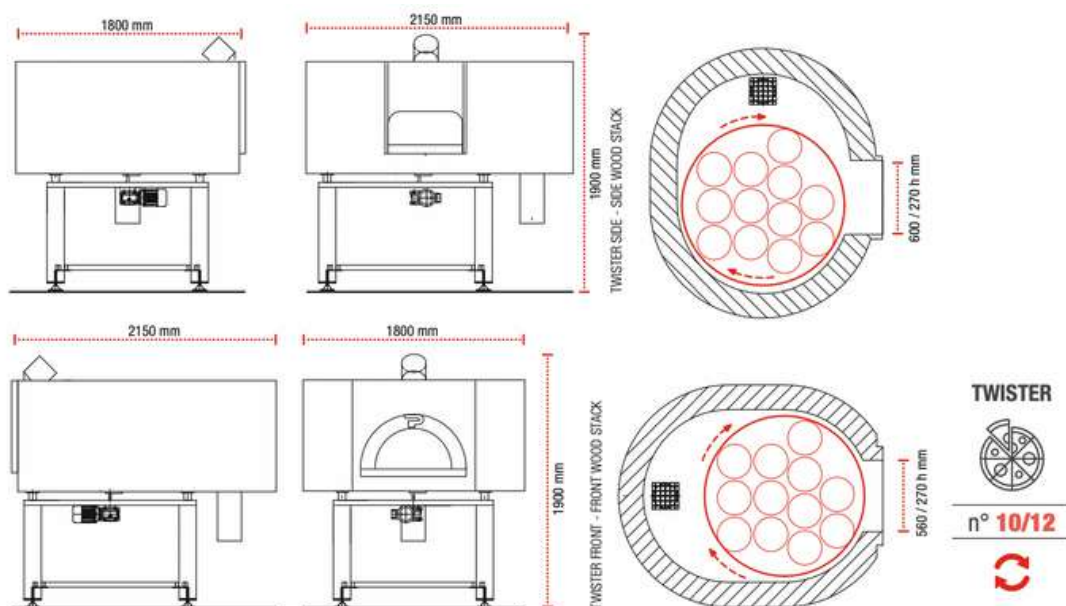
- Piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante
- Funzionamento a legna
- Predisposizione per il bruciatore di gas
- Bocca singola
- Legnaia e scarico cenere a sinistra a destra o frontale
- Distribuzione del calore omogenea
- Potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze/ora e le 400 pizze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



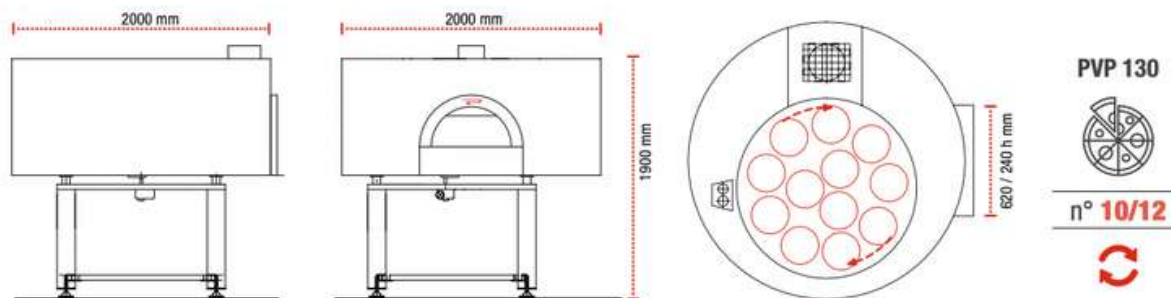
- Piano di cottura diametro cm 130
- Pavesi monoblocco rotante bocca singola 62x24
- Capacità di 10/12 pizze
- Ideale per la pizza al metro
- VOLTA PIANA
- Pareti in calcestruzzo refrattario ad alta densità, tondeggianti e di spessore elevato, per aumentare ulteriormente l'accumulo di calore (volano 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).

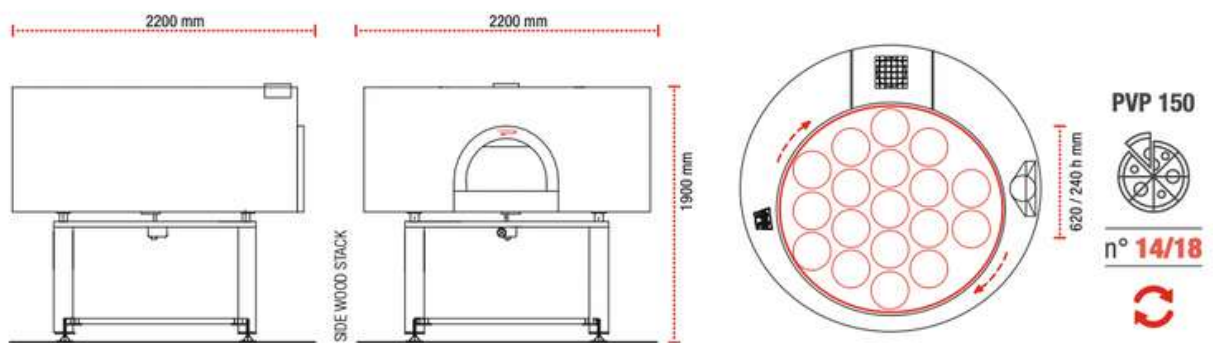
La bocca del PVP ROUND abbandona il classico mattoncino per un elegante arco in acciaio, sagomato e verniciato a fuoco, in grado di dare al forno un deciso tocco moderno. Un forno che può soddisfare in pieno le esigenze di tutti quei locali che devono lavorare molto per molte ore.

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.

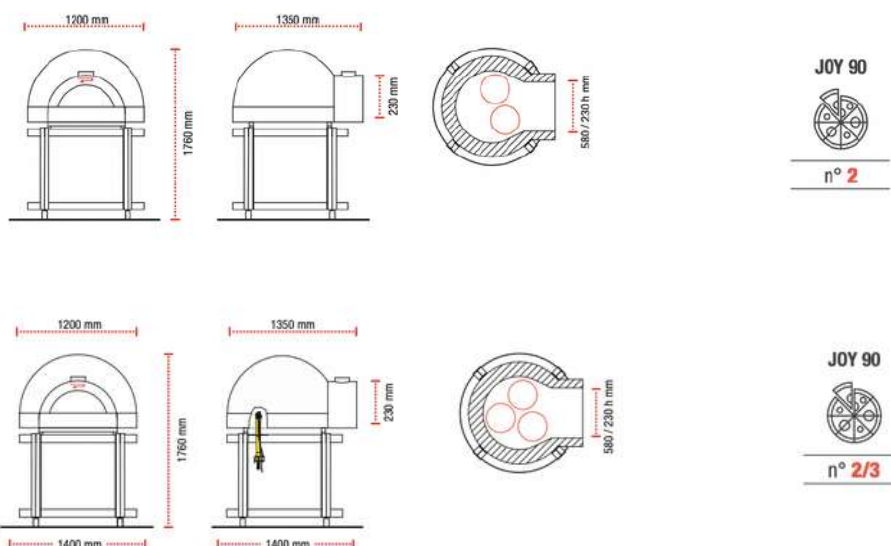
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

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	Bruciatore 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.

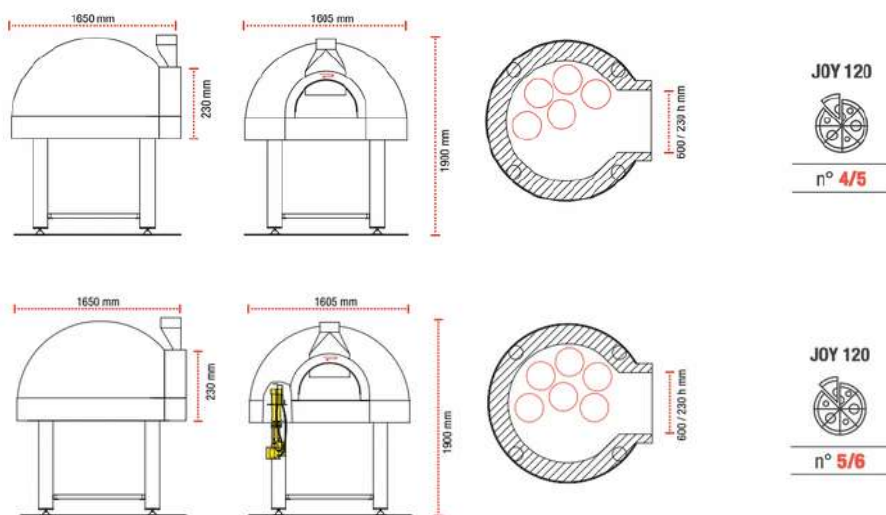
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

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 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
m2 mosaico (opzione)	4m2



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.

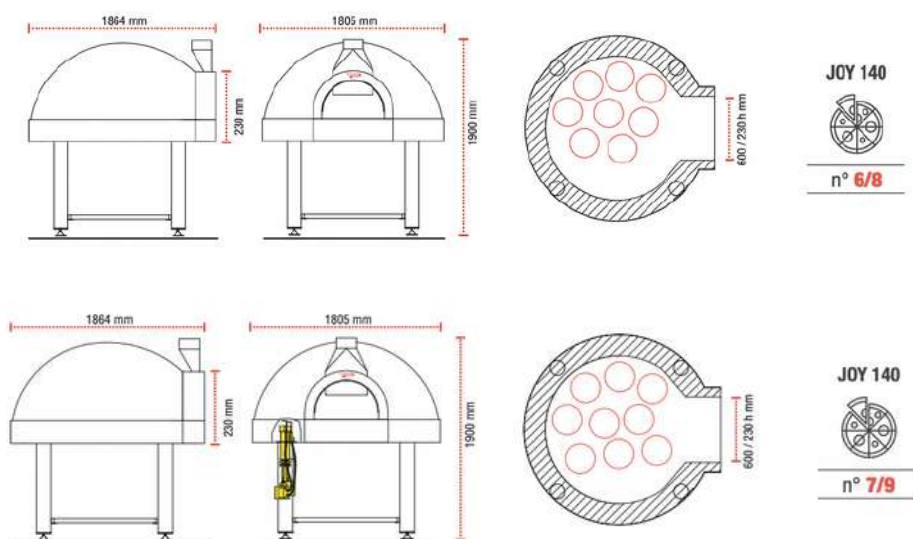
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

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.

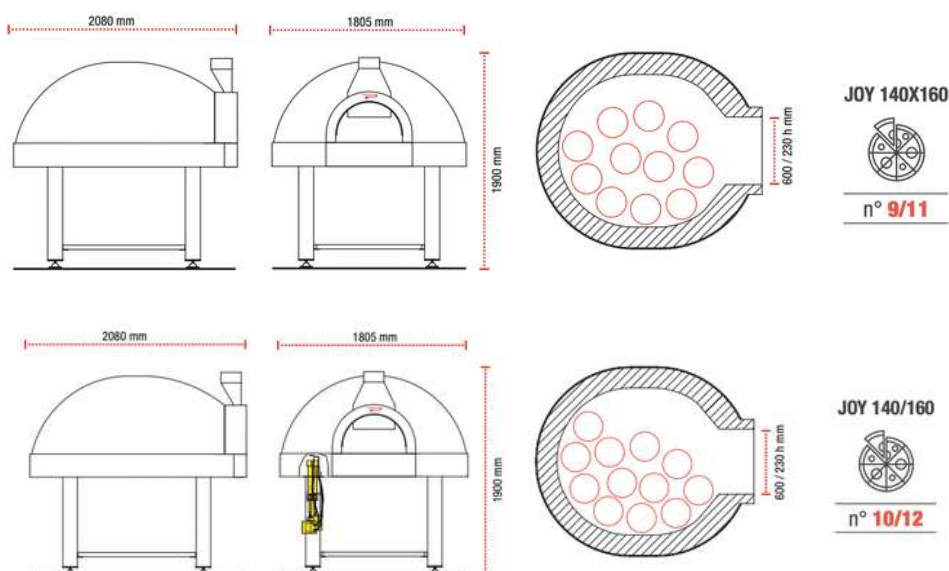
Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

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 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
m2 mosaico (opzione)	4m2



RPM 120 LEGNA/COMBO



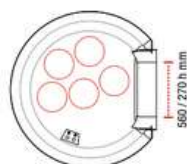
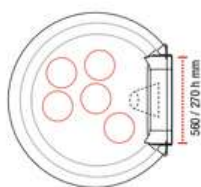
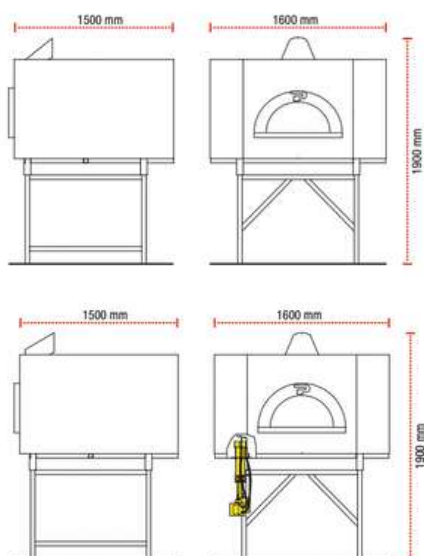
Piccolo e con una capienza di 4/5 pizze.
Ha il piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante ed é consigliato per locali con massimo 40/50 posti o per chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.

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 140 LEGNA/COMBO



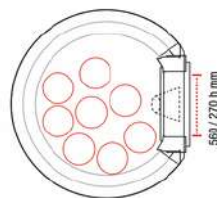
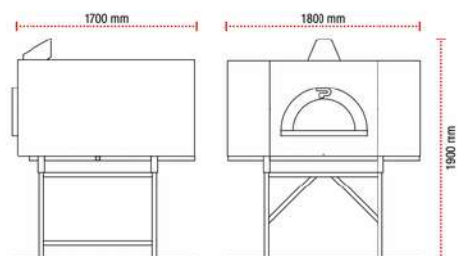
Perfettamente circolare, capienza massima da 6 a 8 pizze con piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante.
Capacità produttiva di più di 100 pizze/ora.
Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.

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

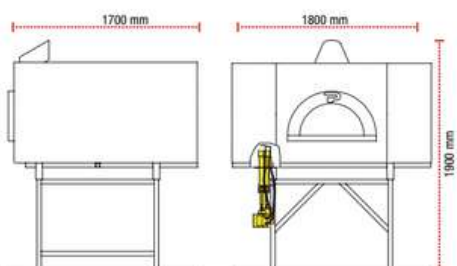
Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	100 W



RPM 140



n° 6/8



RPM 140



n° 7/9

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.

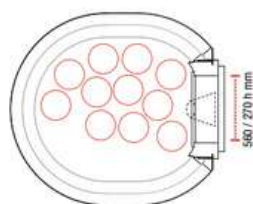
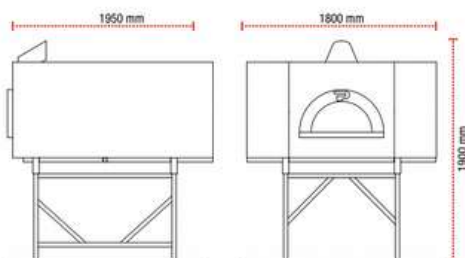
Ottimo anche per pizze giganti di diametro sopra i 40 cm.

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

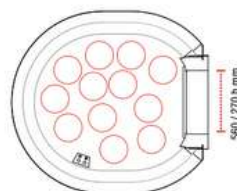
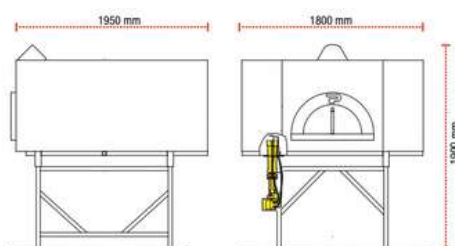
Pressione GAS Metano GPL	min. 7/20 max. 25/50 mbar
Portata GAS Metano GPL	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS	1/2 inches
Peso	8 kg
Alimentazione Elettrica	230 V monofase
Assorbimento	100 W



RPM 140/160



n° 9/11



RPM 140/160



n° 10/12

RPM 140/180 LEGNA/COMBO



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

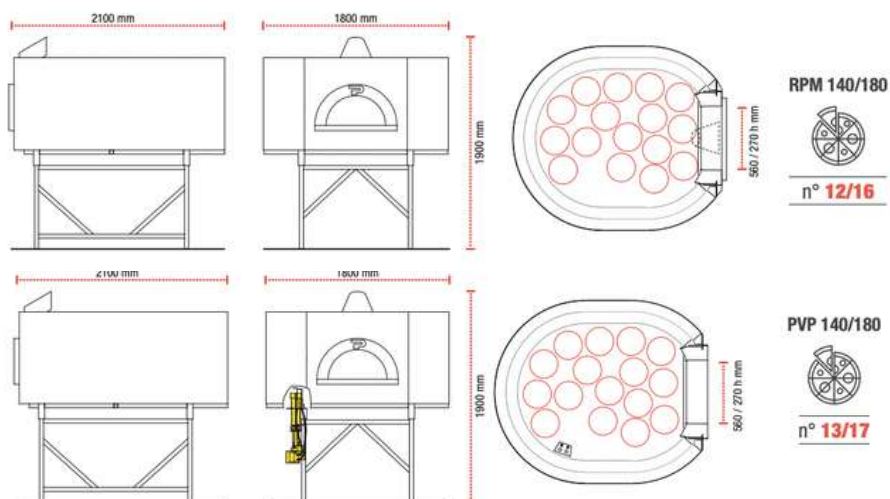
Capienza fino a 16 pizze con una produttività impressionante (si può arrivare anche a 150/160 pizze/ora). Ideale per la produzione di pizza al metro. In rapporto ad altri forni con le medesime dimensioni di piano cottura mantiene ingombri e consumi ridottissimi.

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

TERRAZZO



Potete rivestire il vostro forno con un look unico di piastrelle.
La scelta delle piastrelle dipende esclusivamente da voi.

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.

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

Chiusura basamento su tre lati	€ 2000 / € 2200
Porta da pane	€ 480
Porta-pale retraibile completo di accessori	€ 1400
Set piedini basamento	€ 340
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

AVGVSTO PR



Il forno elettrico a cupola di Zanoli è ora disponibile anche in versione rotante, per un utilizzo ancora più semplice. Questo modello rotante è disponibile anche a gas.

Struttura esterna :

- Struttura portante del forno in acciaio inox, neutro e verniciato
- Calotta in fibra verniciata
- Piano di appoggio in granito nero anticato
- Sistema brevettato Air Trap System®
- Basamento con ripiano su ruote con freno (opzione piedini)

Struttura interna :

- Camera di cottura in ceramica refrattaria
- Platea rotante in ceramica refrattaria
- Utile camera di cottura 22cm
- Isolamento termico in lana di roccia

Pannello di controllo:

- Gestione di 5 programmi di cottura. Per ogni programma è possibile impostare: tempo di cottura, temperatura, velocità platea in cottura, velocità platea in infornamento
- Funzionalità di interconnessione alla rete, interfaccia controllo macchina secondo modalità 4.0.
- Funzione ECONOMY: consente di portare il forno, qualora non ne sia richiesta la completa efficienza di cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro, così da ricavare un risparmio energetico e di riflesso economico.
- Controllo elettronico delle accensioni del cielo e della platea.
- Temperatura massima di lavoro raggiungibile in 60 minuti
- Platea rotativa con velocità regolabile con due modalità, modalità cottura e modalità infornamento.
- Orologio digitale, autodiagnostica con visualizzazione del messaggio d'errore.
- Programmazione multilingua.
- Temperatura massima raggiungibile 500°C.

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

Chiusura basamento su tre lati	€ 1200
Porta-pale retraibile completo di accessori	€ 1400
Set piedini basamento	€ 340
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



Negli ultimi 60 anni, Cimav ha sviluppato tecniche di produzione avanzate che garantiscono la massima qualità sul mercato nel campo dei forni per panificazione, pasticceria e pizza. Controlli rigorosi e costante innovazione tecnologica hanno permesso a Cimav di affermarsi nel tempo e di consolidare il proprio mercato all'estero esportando in più continenti.

Tuttavia, la voglia di eccellere è ancora forte e, adottando un approccio modulare per alcuni dei suoi prodotti, Cimav dispone oggi di un'ampia gamma per soddisfare le richieste più esigenti. Questo garantisce risultati finali eccellenti a tutti coloro che hanno nel cuore farina, acqua lievito e amore!

FORNI ROTATIVI TERMOVENTILATI



Forni elettrici e a gas con riscaldamento ad aria per pane e pasticceria

La qualità dei forni a rack unita a quella dei forni ad aria CIMAV:

- Un potente generatore di vapore eroga la giusta quantità di vapore anche durante i cicli di cottura continui.
- La camera di combustione è dotata di ampie superfici di scambio termico. È situata nella parte posteriore (CP) o laterale (CL) del forno. L'elevata efficienza si traduce in bassi costi operativi e grandi risparmi energetici. La struttura del forno è progettata per garantire uno scambio termico ottimale e una lunga durata.

Richiedete la nostra brochure Cimav per informazioni specifiche su tutti i forni rotativi a termoventilazione.

FORNI TERMOVENTILATI



Forni ad aria, elettrici e a gas per pasticceria e pane

Il successo dei forni ad aria di CIMAV si riflette in queste tre caratteristiche chiave:

- Niente più problemi di spazio e durata, grazie alle dimensioni estremamente compatte e alla robusta struttura, interamente in acciaio inox.
- Versatilità di cottura per pane e pasticceria di alta qualità, garantita da un'efficiente distribuzione del calore per convezione e dalla possibilità di utilizzare il vapore necessario, grazie alla presenza di un generatore di vapore dalle ottime caratteristiche prestazionali.
- Consumi economici, determinati dall'ottimizzazione della potenza utilizzata, senza sprechi di energia.

Richiedete la nostra brochure Cimav per informazioni specifiche su tutti i forni a ventilazione termica.

FORNI AD ELEMENTI MODULARI



I forni modulari sono ottimi per molte ragioni.

È possibile impilare fino a 4 moduli. Le camere di cottura sono perfettamente isolate con un doppio strato di lana di roccia e sigillate con lamiera d'acciaio. In questo modo è possibile utilizzare temperature diverse sui vari moduli e realizzare prodotti diversi allo stesso tempo. La temperatura di cottura può raggiungere i 400 °C, perfetta per la pizza napoletana.

Questi moduli sono adatti alla cottura di torte, pane e pizza, tutti su teglie o direttamente sulla teglia del forno.

Disponibile con alimentazione a gas o elettrica.

Tutti i forni modulari sono personalizzabili con i seguenti elementi:

- porte in vetro pieno
- porte in acciaio inox con piccolo vetro di ispezione
- applicazione di vapore per modulo
- supporto in acciaio inox o cella di fermentazione
- resistenze per pizza rialzate
- pavimento in pietra refrattaria
- pavimento in cemento refrattario
- connettività Wi-Fi con cloud EPoCA
- finitura disponibile in nero

Richiedete la nostra brochure Cimav per informazioni specifiche su tutti i forni modulari.

FORNI ELETTRICI PER PANE



La linea di forni per pane Cimav è stata progettata per soddisfare le esigenze della grande produzione di pane artigianale e consente una gestione flessibile della cottura.

Aspetti principali dei forni elettrici per il pane :

- temperatura massima 350 °C
- camera isolata a grande spessore con lana di roccia ad alta densità
- potente illuminazione interna delle camere
- teglia in cemento refrattario che mantiene la temperatura ottimale
- resistenze speciali per le superfici refrattarie
- doppio controllo della temperatura in alto e in basso
- controllo della temperatura in percentuale
- gestione economica delle pause di lavoro in modalità eco
- superficie esterna isolata termicamente
- valvola vapore ad azionamento manuale per un rilascio omogeneo e controllato del vapore
- timer di accensione giornaliero
- 49 programmi di cottura personalizzabili
- uscita del vapore con un diametro di 250 mm
- generatori di vapore posizionati sotto le camere di cottura
- porta a tutto vetro con doppia apertura per gestire il vapore in eccesso e consentire la cottura con i caricatori a binario.

Richiedete la nostra brochure Cimav per informazioni specifiche su tutti i forni elettrici per il pane.

FUTURCI



La linea di forni elettrici futurci è utilizzata principalmente per la pizza e la gastronomia nei fast food e nella ristorazione. È una versione più semplice ed economica dei forni modulari. La temperatura di cottura può raggiungere i 400 °C.

Caratteristiche dei forni futurci:

- Esterno in acciaio inox
- Finestra di controllo
- Isolamento con pannelli di roccia e lana
- Il piano di cottura è in lamiera alluminata con un'altezza di 12 o 18 centimetri.
- Superficie di cottura in cemento granitico o materiale refrattario
- Termostato meccanico per il controllo della temperatura
- Indicatore meccanico per il controllo della temperatura interna

Richiedete la nostra brochure Cimav per informazioni specifiche su tutti i forni futurci.

A photograph of a wood-burning oven. The oven has a dark metal upper section with a semi-circular opening and a lighter metal lower section. It is built on a brick base. To the right of the brick base is a large stack of cut firewood. The background shows a brick wall and some outdoor furniture. The text "FORNI DOMESTICI" is overlaid in white on a dark horizontal band across the middle 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.

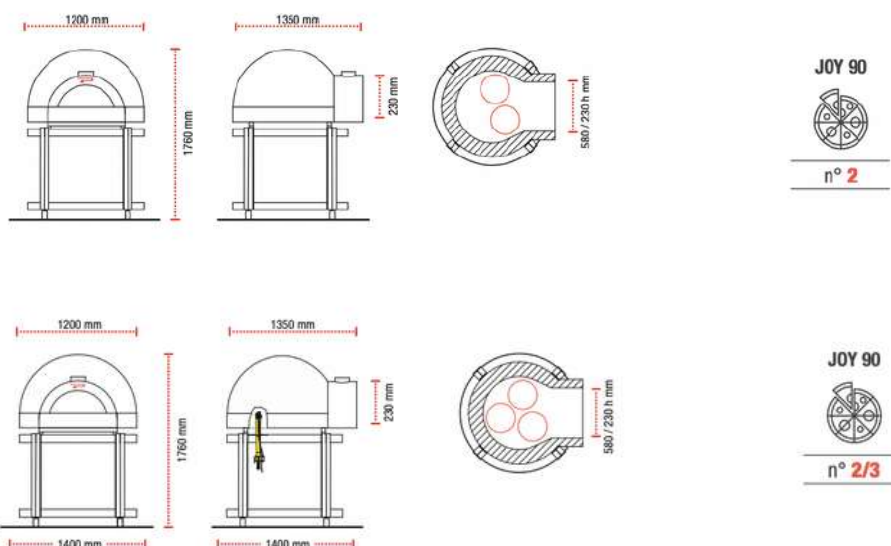
Resa eccezionale, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri forni tradizionali, cottura perfetta per tutta la sera. Nato per offrire uno strumento di lavoro di altissimo livello ma unico nel suo genere, perché fortemente caratterizzato a livello estetico, quasi un pezzo di design.

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	Bruciatore 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	€ 1 420
ROLLER 40 O	55x46x72	14/40	80/400	37	0.38	€ 1 520
ROLLER 45 O	61x46x83	26/45	80/500	40	0.38	€ 1 720

**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	€ 1 640
ROLLER 45 P	61x46x72	30/45	100/800	40	0.38	€ 1 740

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)

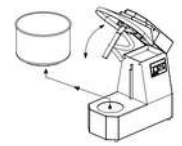


IMPASTATRICI A SPIRALE

	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	€ 1 940
GALASSIA 12 VAR	34x63x57	31,7x21 (16 l)	VAR	48	0,75	€ 2 360
GALASSIA 18	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	1	69	0,75	€ 1 940
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	2	69	0,75	€ 2 140
GALASSIA 18 VAR	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	VAR	69	0,75	€ 2 800
GALASSIA 25	42x76x66	40x26 (32 l)	1	73	1.1	€ 2 200
GALASSIA 25 S	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1.1	€ 2 500
GALASSIA 25 VAR	42x76x66	40x26 (32 l)	VAR	73	1.1	€ 3 120
GALASSIA 35	48x84x76	45x26 (41 l)	1	118	1.5	€ 2 800
GALASSIA 35 S	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1.5	€ 3 000
GALASSIA 35 VAR	48x84x76	45x26 (41 l)	VAR	118	1.5	€ 3 860
GALASSIA 45 S	52x89x87	50x34 (64 l)	2	148	1.8	€ 3 440
GALASSIA 45 VAR	52x89x87	50x34 (64 l)	VAR	148	1.8	€ 4 300
GALASSIA 60 S	57x95x92	55x34 (82 l)	2	158	1.8	€ 4 200
GALASSIA 60 VAR	57x95x92	55x34 (82 l)	VAR	158	1.8	€ 5 060

**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	€ 2 600
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1	€ 2 800

**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	€ 2 380
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1	€ 2 580
GALASSIA 35 S SPECIAL	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1,1	€ 3 260

**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

**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

KIT RUOTE GALASSIA	€ 140
--------------------	-------

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

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

DEVIL



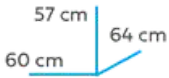
La formatrice a caldo Devil, comprime le palline di pasta lievitata e le preme fino a creare la forma arrotondata della pizza. Lo spessore della pasta e il tempo di pressatura li decidi tu grazie ai semplici comandi posti sul pannello frontale.

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

EUROCHEF KL3



Friggitrice automatica singola
con cappa incorporata.


Capacità (grammi)	Capacità litri olio	Tensione	Potenza	Dimensioni	Peso (kg)	Prezzo
600	9	230 V 50 - 60 Hz	3,6 kW		64	€ 8 670

*Altre tensioni di alimentazione e gamme di potenza sono disponibili su richiesta.

MAXIFRY KL5



Friggitrice automatica doppia con
cappa incorporata.

Capacità (grammi)	Capacità litri olio	Tensione *	Potenza*	Dimensioni	Peso (kg)	Prezzo
600 + 600	9 + 9	400 V 50 - 60 Hz	3,6 kW + 3,6 kW		115	€ 11 850

*Altre tensioni di alimentazione e gamme di potenza sono disponibili su richiesta.

MAXIFRY KD6



Doppia friggitrice manuale da banco, automatica a sinistra, automatica e manuale a destra, con cappa aspirante integrata e timer.


Capacità (grammi)	Capacità litri olio	Tensione *	Potenza*	Dimensioni	Peso (kg)	Prezzo
600 + 600	9 + 9	400 V 50 - 60 Hz	3,6 kW + 3,6 kW		125	€ 11 730

*Altre tensioni di alimentazione e gamme di potenza sono disponibili su richiesta.

MULTIFRY KD9



Friggitrice da banco con controllo manuale, timer integrato, estrattore e filtro.

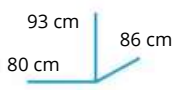
Capacità (grammi)	Capacità litri olio	Tensione *	Potenza*	Dimensioni	Peso (kg)	Prezzo
600	9	380- 400 V 50 - 60 Hz	4,1 kW		88	€ 7 540

*Altre tensioni di alimentazione e gamme di potenza sono disponibili su richiesta.

MULTIFRY KGO



Friggitrice manuale da banco con vasca da 20 litri e 2 cestelli, con timer, cappa e filtro integrati.

Capacità (grammi)	Capacità litri olio	Tensione *	Potenza*	Dimensioni	Peso (kg)	Prezzo
1500 + 1500	20	380 - 400 V 50 - 60 Hz	16,9 kW		120	€ 14 970

*Altre tensioni di alimentazione e gamme di potenza sono disponibili su richiesta.

PASTACHEF PL2



Cuocipasta da banco senza ventilazione con 2 cestelli automatici e scaldavivande integrato con 2 contenitori GN 1/6 e tastiera touch screen.

Tensione*	Potenza*	Dimensioni	Peso (kg)	Prezzo
220 - 240 V 50 - 60 Hz	2,85 kW	55 cm 67 cm 47 cm	29	€ 4 900

*Altre tensioni di alimentazione e gamme di potenza sono disponibili su richiesta.

PASTACHEF PL3



Cuocipasta da banco senza ventilazione con 2 cestelli automatici e tastiera touch screen, senza riscaldatori.

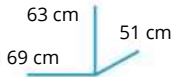
Tensione*	Potenza*	Dimensioni	Peso (kg)	Prezzo
220 - 240 V 50 - 60 Hz	2,6 kW	55 cm 57 cm 47 cm	26	€ 4 600

*Altre tensioni di alimentazione e gamme di potenza sono disponibili su richiesta.

PASTA PRONTA CP4



Cuocipasta da banco senza ventilazione con 2 cestelli automatici e tastiera touch screen, senza riscaldatori.

Tensione*	Potenza totale connessa*	Potenza*	Dimensioni	Peso (kg)	Prezzo
220 - 240 V 50 - 60 Hz	2,6 kW	3,2 kW		39	€ 5 590

*Altre tensioni di alimentazione e gamme di potenza sono disponibili su richiesta.

CA6



Carrello per friggitrice doppie, aperto su tutti i lati, con ripiano per gli accessori.
Adatto per **KL5**.

Dimensioni	Prezzo
Altezza: 70 cm Lunghezza: 105 cm Profondità: 80 cm Ripiano: 52 x 80 cm	€ 1 970

TR1



Carrello in acciaio inox per friggitrici o cuocipasta semplici (senza congelatore).

Dimensioni	Prezzo
Altezza: 85 cm Lunghezza: 62 cm Profondità: 57 cm	€ 1 240

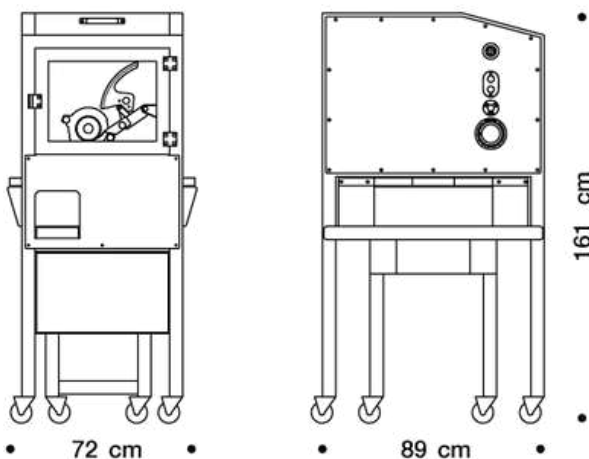
C3

IMPASTATRICE + SPEZZATRICE + ARROTONDATRICE AUTOMATICA



Macchina completamente automatica composta da un'impastatrice, una spezzatrice e un'arrotondatrice per poter preparare senza fatica e con gran risparmio di tempo delle porzioni di pasta di vari pesi, arrotondate e perfettamente chiuse. Facilità di smontaggio e pulizia. Costruita a norme igieniche e di sicurezza.

- completamente in acciaio inox professionale
- nuovo sistema di pesatura su ruote
- facile da smontare e da pulire



Peso	220 kg
Tensione	230 V 50 Hz (o altri su richiesta)
Prezzo	€ 24 825

R10T

ARROTONDATRICE CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

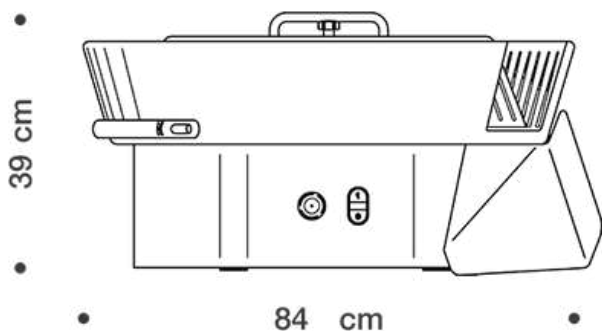


Per arrotondare senza fatica e velocemente porzioni di pasta.

Produzione oraria elevata.

Nessuna regolazione da effettuarsi. Facilità di smontaggio e di pulizia. Costruita a norme igieniche e di sicurezza.

- arrotondatrice per pasta da pizza o da pane
- molto robusta, semplicissima da usare e da pulire
- fusioni in alluminio anodizzato e base in acciaio inossidabile



Peso	61 kg
Potenza	370 W 2,4 A
Tensione	230 V 50 Hz (o altri su richiesta)
Prezzo	€ 8 730



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

Zio pepe

italian equipment for pizzeria

ZIO PEPE ACCESSORI

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.

SUPPORTO

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.



SUPPORTO

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
RR0T	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).

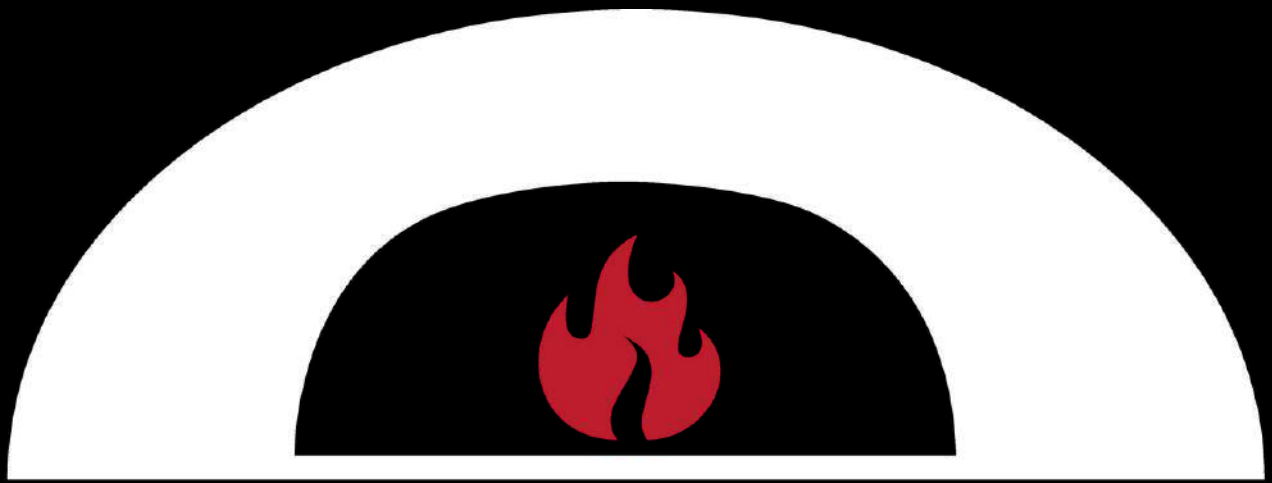
**PREZZO COME
PACCHETTO**
€ 1260 (IVA escluso)

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](#)