

01/2024



Little Italy

— FORNI —

NEDERLANDS

| | |
|----------------------------------|------------|
| WIE ZIJN WE | 4 |
| PAVESI | 6 |
| ROTTERENDE OVENS | 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 hout/combo | |
| JOY 130TW hout/combo | |
| Twister side hout/combo | |
| PVP 130TW round hout/combo | |
| PVP 150TW round hout/combo | |
| STATISCHE OVENS | 37 |
| JOY 90 hout/combo | |
| JOY 120 hout/combo | |
| JOY 140 hout/combo | |
| JOY 140/160 hout/combo | |
| RPM 120 hout/combo | |
| RPM 140 hout/combo | |
| RPM 140/160 hout/combo | |
| RPM 140/180 hout/combo | |
| AFWERKING | 55 |
| ZANOLLI | 59 |
| AVGVSTO | |
| AVGVSTO PR | |
| CIMAV | 65 |
| Roterende thermoventilatie-ovens | |
| Thermoventilatie-ovens | |
| Modulaire ovens | |
| Elektrische ovens voor brood | |
| Futurci | |
| OVENS VOOR THUIS | 71 |
| JOY 90 hout/combo | |
| DIY hout | |
| MACHINES | 75 |
| Roller | |
| Galassia | |
| Ercolina | |
| Devil | |
| EuroChef KL3 | |
| MaxiFry KL5 | |
| MaxiFry KD6 | |
| MultiFry KD9 | |
| MultiFry KG0 | |
| PastaChef PL2 | |
| PastaChef PL3 | |
| Pasta Pronta CP4 | |
| CA6 | |
| TR1 | |
| Friulco C3 | |
| Friulco R10T | |
| KOELING | 97 |
| ACCESSOIRES | 101 |

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.

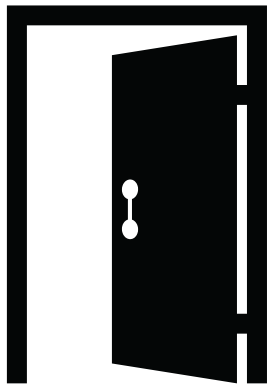
Bij de prijzen in deze catalogus zijn transport en montage van de oven inbegrepen, exclusief btw.

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.

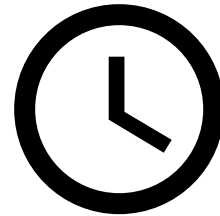
Voor toebehoren van de pizzeria kan u ook bij ons terecht, van pastamachines tot pizzaschoppen.





← 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).



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 55**.

ROTERENDE OVENS GAS

JOY 60TW GAS FRONT



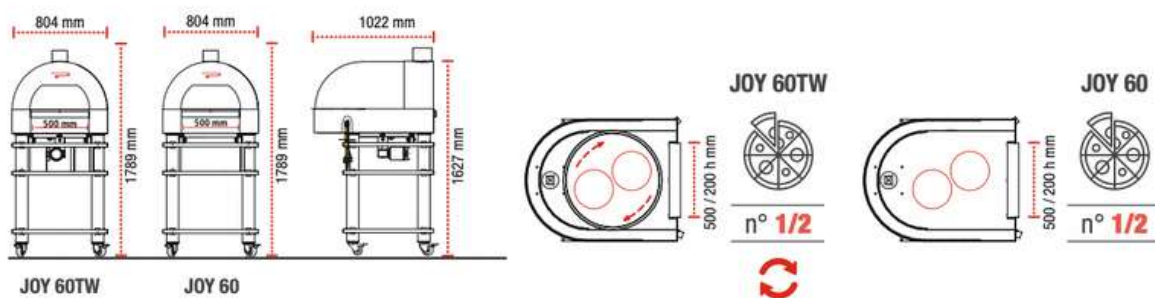
De oven heeft een beperkte grootte van 80 cm en een roteerbare kookplaat met een diameter van 62 cm. De hoogwaardige materialen die worden gebruikt voor het ontwerp van de JOY TW 60, gecombineerd met een ingebouwde gasbrander, maken het mogelijk om temperaturen boven 400 °C te bereiken. Dit maakt het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

Met de roterende JOY TW 60 kan de pizzaiolo 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.

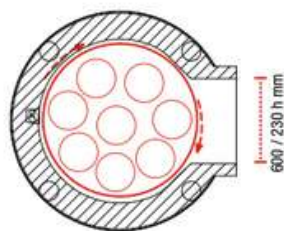
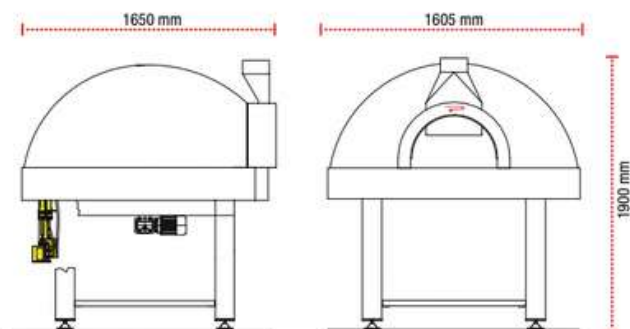
- Eenvoudig te gebruiken
- Instelbare rotatiesnelheid volgens uw behoeften
- Vloer altijd op de ideale temperatuur voor een optimale bakwijze
- Aanbevolen aan alle pizzaiolos die grote hoeveelheden pizza's zo snel mogelijk moeten bereiden, om de behoefte aan mankracht te minimaliseren

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 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.

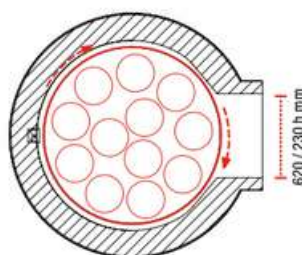
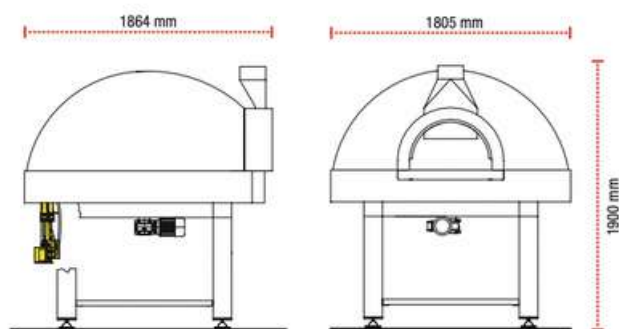
- Gemakkelijk te gebruiken
- Rotatiesnelheid is regelbaar volgens uw behoeften
- Vloer altijd op de ideale temperatuur voor een optimaal bakresultaat
- Aanbevolen voor alle pizzeriërs die zo snel mogelijk grote hoeveelheden pizza's moeten bakken, om zo de arbeidsbehoefte te minimaliseren

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
- Gelijkmatige 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:

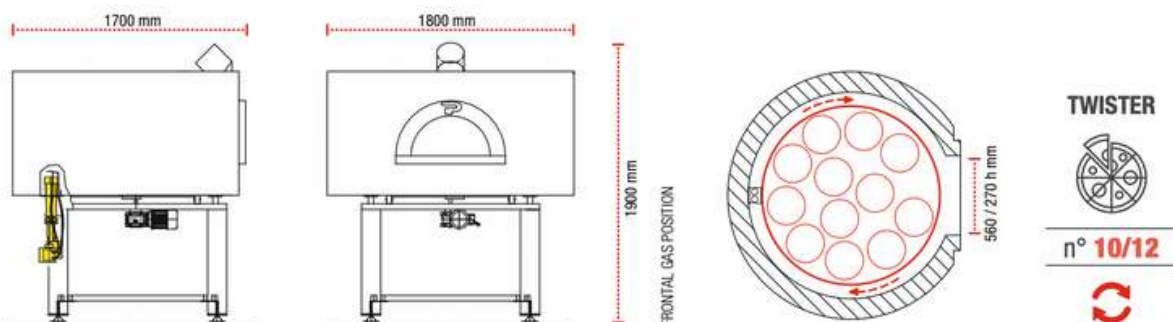
- Uiterst eenvoudig in gebruik
- Maximale hygiëne
- Minimaal stroomverbruik
- Maximale ruimteoptimalisatie
- Uitstekende bakeigenschappen

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 (50m ³ /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 |



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.

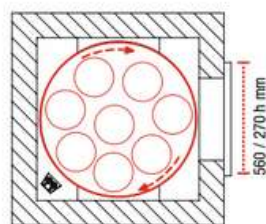
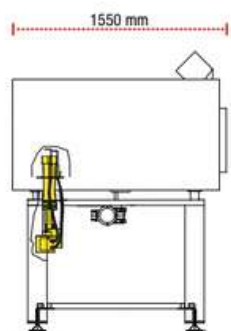
Wij geven liever de productie per uur niet aan, omdat die samenhangt met vele andere factoren dan de specificaties van de oven, zoals de productiecapaciteit van het personeel en de werkruimte. Dat is aan u om uit te zoeken. U zult verrast zijn.

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 (50m ³ /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)

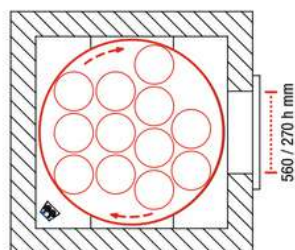
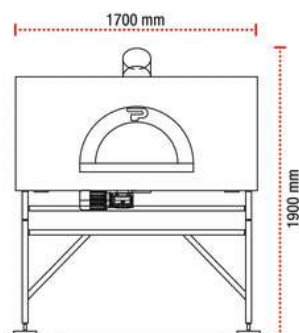
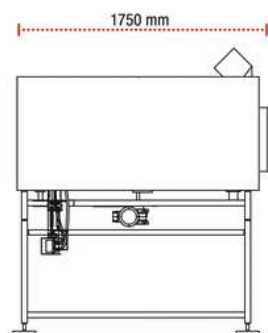
Een oven die volledig voldoet aan de eisen van alle bedrijven die gedurende vele uren intensief moeten werken. Een grote oven maar toch uiterst reactief.

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 (50m ³ /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 130



n° 10/12



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)

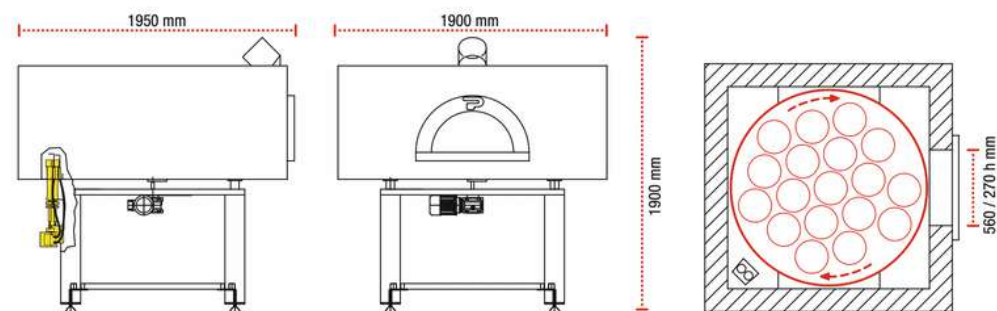
Een oven die volledig voldoet aan de eisen van alle bedrijven die gedurende vele uren intensief moeten werken of voor wie pizza's per meter de hoofdproductielijn is. Een grote, zelfs reusachtige oven die toch uiterst reactief is.

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 (50m ³ /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 150



n° 14/18



ROTARENDE OVENS COMBO

JOY 110TW HOUT/COMBO



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

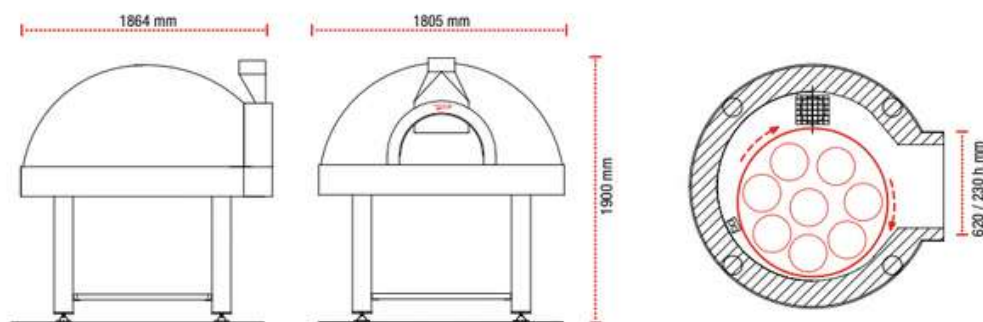
Een kleine, maar uiterst reactieve oven.

- 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.

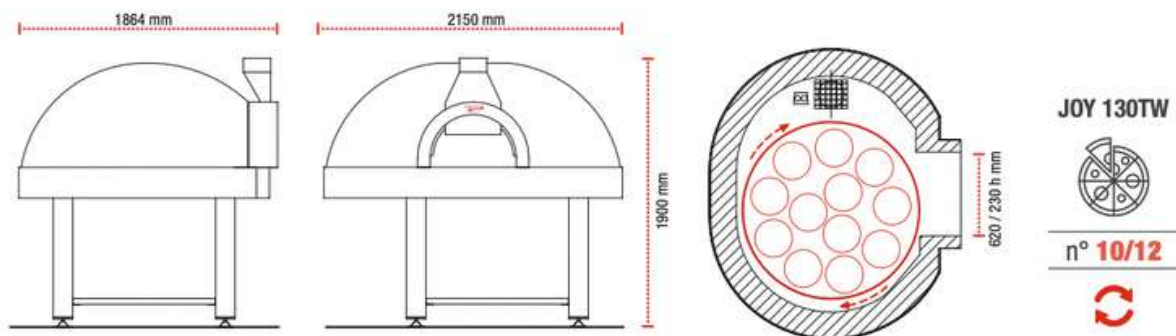
Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste standaard te bieden maar toch uniek, want het is sterk gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een stuk design.

- 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



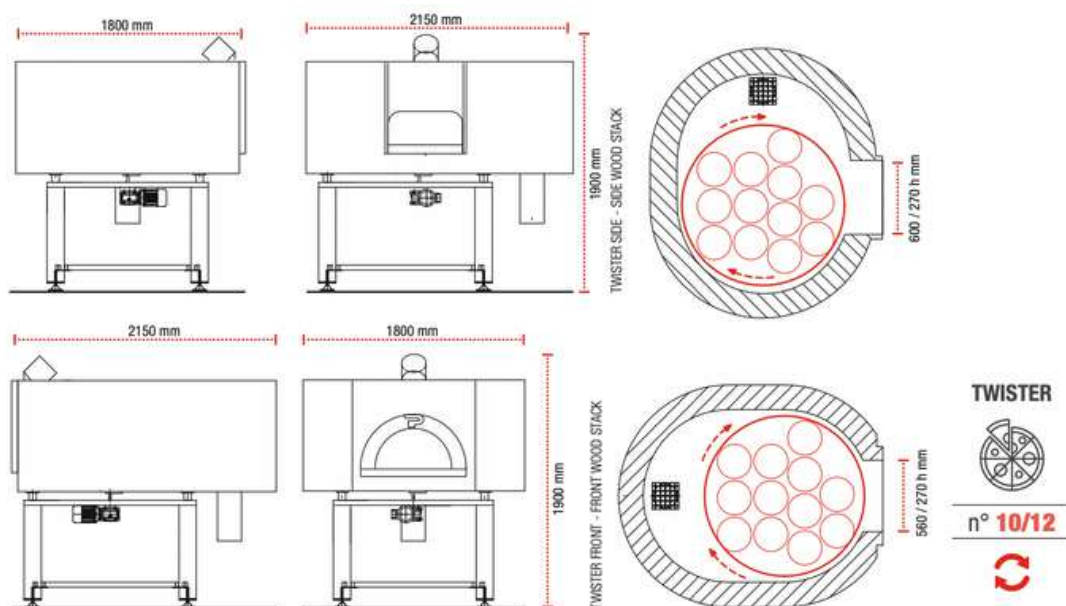
- MONOBLOC DRAAIENDE kookplaat van 130 cm
- Werkt op hout
- Aanleg voor gasbrander
- Enkele opening
- Houtstapel en aslade links, rechts of vooraan
- Homogene warmteverdeling
- Productievermogen dat meer dan 160 pizza's per uur kan bedragen en 400 opeenvolgende pizza's (gegevens geregistreerd in de pizzeria).

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



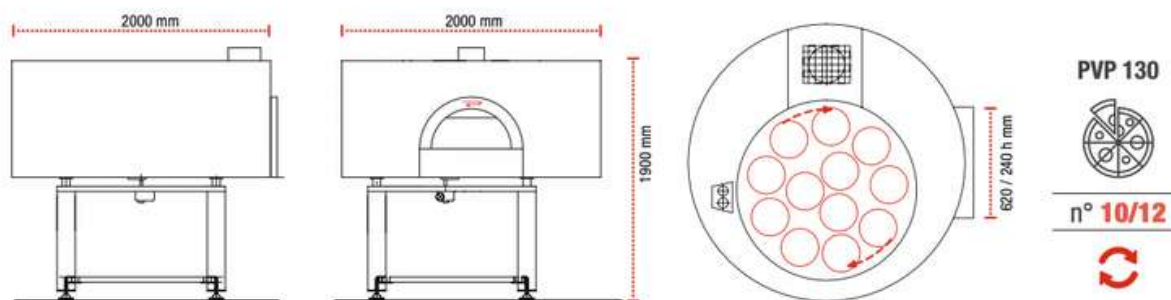
- Bakoppervlak met diameter van 130 cm. Pavesi roterend SINGLE BLOCK
- Capaciteit voor 10/12 pizza's
- Enkele opening van 62x24
- Ideaal voor pizza's met bakplaat
- FLAT VAULT
- Ronde wanden van vuurvast cement, om de warmteaccumulatie verder te verhogen (thermisch vliegwiel)
- Houtstapel en asafvoer 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



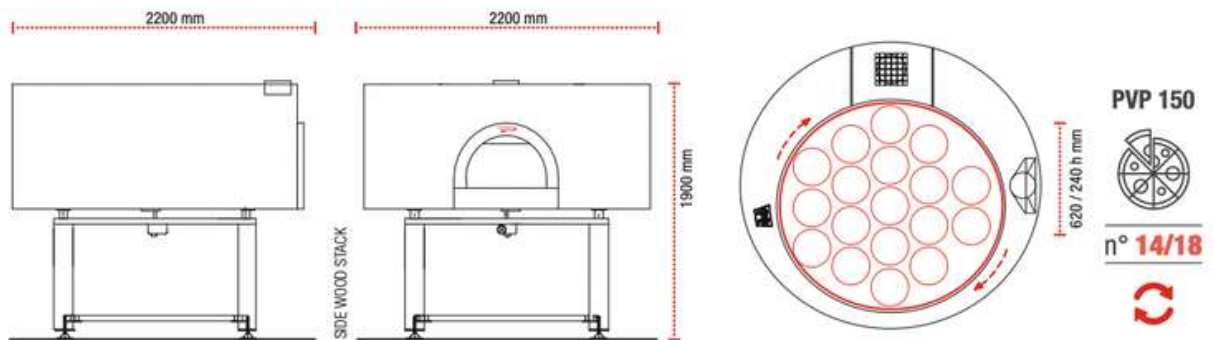
- Bakoppervlak 150 cm Pavesi roterend enkel blok
- Capaciteit voor 14/18 pizza's
- Enkele 62x24 opening
- Ideaal voor pizza's met bakplaat
- FLAT VAULT
- Ronde wanden van hoge dikte in vuurvast cement om de warmteaccumulatie verder te verhogen (thermisch vliegwiel)
- Houtstapel en asafvoer links, en 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.

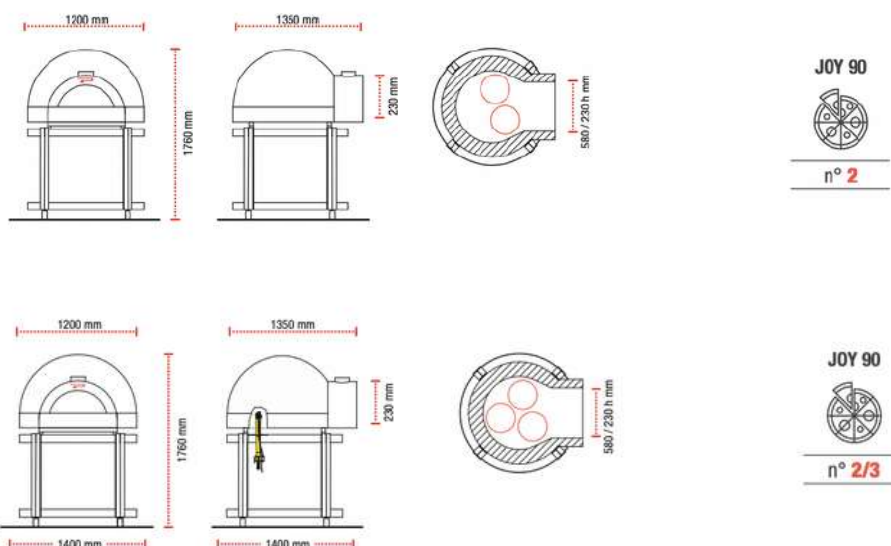
Uiterst rendabel, beperkte afmetingen, verbruik evenaardig aan die van onze traditionele ovens, perfect bakken de hele avond. Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste kwaliteit te bieden, maar uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek.

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.

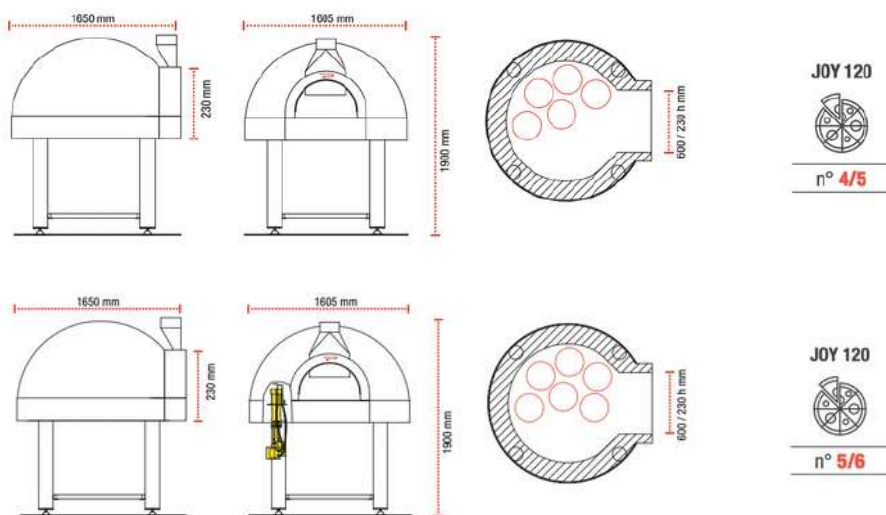
Uitzonderlijke prestaties, compact formaat, stroomverbruik in lijn met onze traditionele ovens, perfect bakken voor de hele avond. Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste standaard te bieden, maar toch uniek, want het is sterk gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een designstuk.

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 140

HOUT/COMBO



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

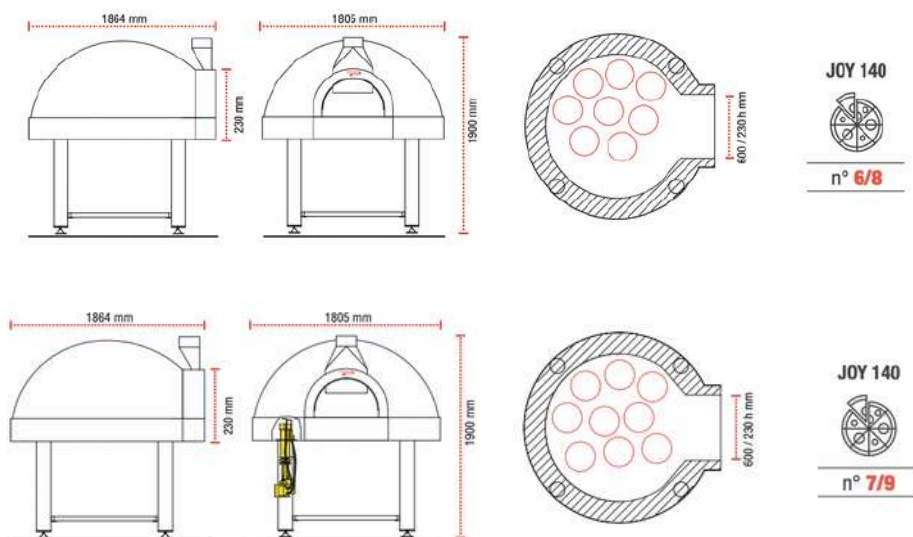
Uitzonderlijke prestaties, compact formaat, stroomverbruik in lijn met onze traditionele ovens, perfect bakken de hele avond. Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste standaard te bieden, maar toch uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een designerstuk. .

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.

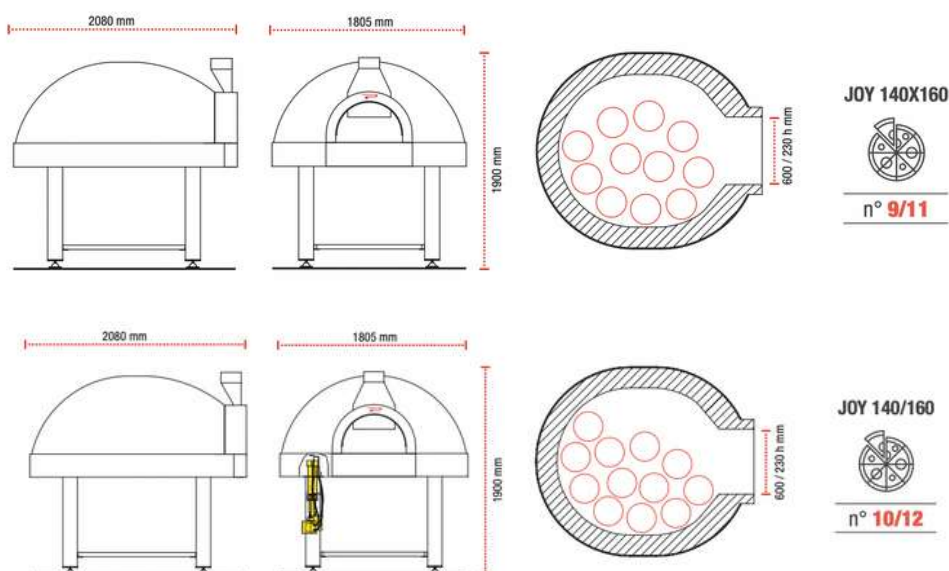
Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste kwaliteit te bieden, maar toch uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een designerstuk.

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



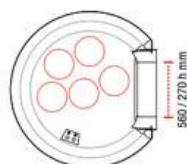
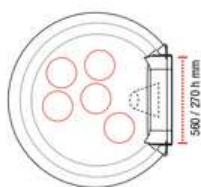
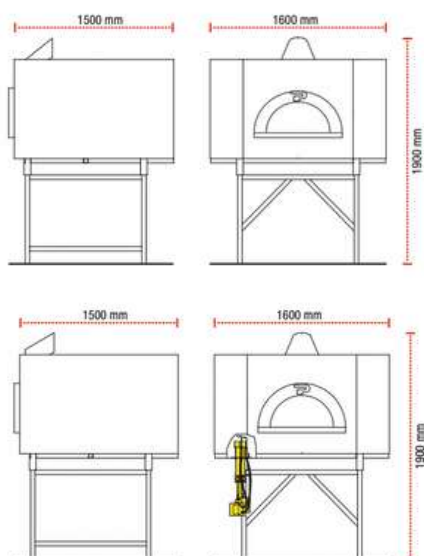
Klein maar heeft de capaciteit om 4/5 pizza's te bakken op hout of gas. Deze auto-dilaterende bakoven van MONOBLOCK is ideaal voor restaurants met max. 40/50 zitplaatsen of voor iedereen die zijn klanten gewoon een extra service wil bieden zonder al te veel plaats te verliezen.

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 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.

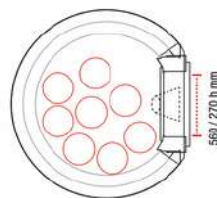
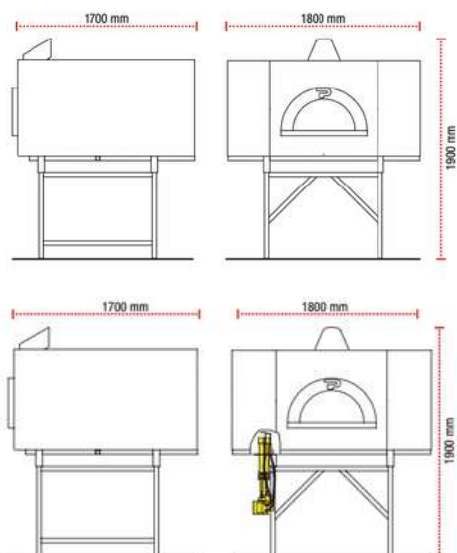
Uitzonderlijke prestaties, compact formaat, stroomverbruik in lijn met onze traditionele ovens, perfect bakken de hele avond. Ontworpen om te voorzien in een werkinstrument van de hoogste standaard, maar toch uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek, bijna een designstuk.

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 |

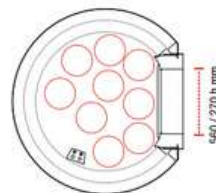
| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Gasdruk aardgas | min. 7/20 max. 25/50 mbar |
| Gasstroom aardgas | min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22 |
| Gaskoppeling | 1/2 inches |
| Gewicht | 8 kg |
| Elektrische stroomvoorziening | 230 V eenfase |
| Brander verbruik | 100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

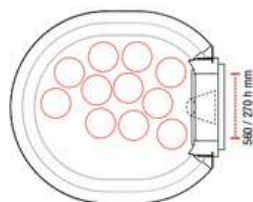
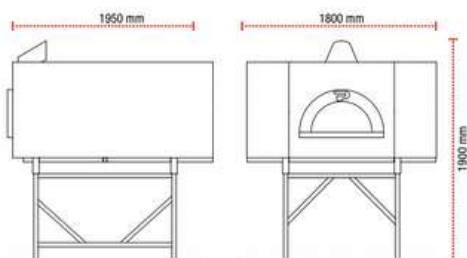
Ideaal voor grote restaurants of pizzeria's waar de werklust in een paar uur wordt geconcentreerd. Uitstekend geschikt voor reuzenpizza's met een diameter van meer dan 40 cm.

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 |

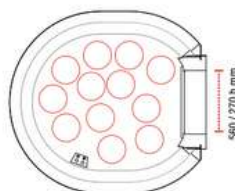
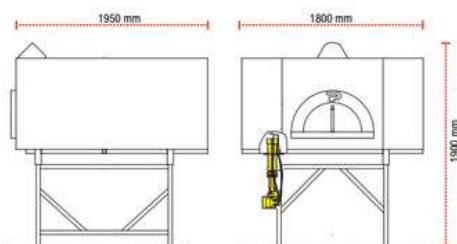
| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Gasdruk aardgas | min. 7/20 max. 25/50 mbar |
| Gasstroom aardgas | min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22 |
| Gaskoppeling | 1/2 inches |
| Gewicht | 8 kg |
| Elektrische stroomvoorziening | 230 V eenfase |
| Brander verbruik | 100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



RPM 140/160



n° 9/11



RPM 140/160



n° 10/12

RPM 140/180

HOUT/COMBO



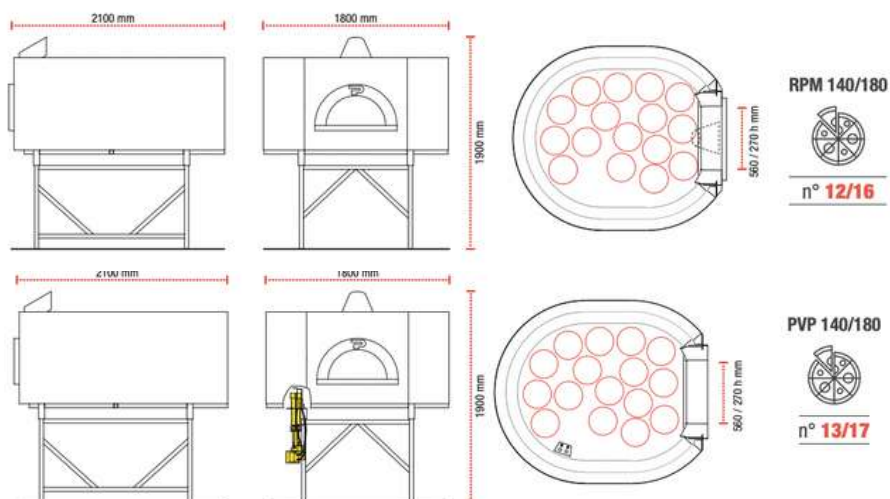
De grootste van ons standaard assortiment ovens, zowel hout- als gasgestookt, met een MONOBLOCK ondergrond. Kan tot 16 pizza's bakken met een verbluffende productiviteit (hij kan zelfs tot 150/160 pizza's per uur bakken). Ideaal voor de productie van pizza's in rechthoekige bakvormen. In vergelijking 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 |






AFWERKING PAVESI OVENS

MOZAÏEK

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

TEGELS



U kan uw oven bekleden met een unieke tegel-look.
Keuze van tegel is volledig zelf te bepalen.

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.

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

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Onderstel | € 2000 / € 2200 |
| Brood deur | € 480 |
| Schuppenhouder met accessoires | € 1400 |
| Poten | € 340 |
| 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



Brons
(standaard)

Rood

Blauw

Goud

Wit

AVGVSTO PR



De elektrische koepeloven van Zanolli is nu ook verkrijgbaar in een roterende versie, waardoor hij nog eenvoudiger in gebruik is. Dit roterend model is binnenkort ook verkrijgbaar op gas.

Externe constructie:

- Draagstructuur van de oven in roestvrij staal, neutraal en gelakt
- Geschilderde vezelkoepel
- Draagvlak in antiek graniet
- Gepatenteerd Air Trap Systeem®
- Onderstel met schap op wieltjes met rem (voeten optie)

Interne constructie:

- Kookkamer met vuurvaste keramiek
- Vuurvaste keramische roterende bodem
- Nuttige hoogte van de kookkamer 22 cm
- Steenwol warmte-isolatie

Bedieningspaneel:

- Beheer van 5 bakprogramma's. Het volgende kan voor elk programma worden ingesteld: baktijd, temperatuur, bodemsnelheid tijdens het bakken, bodemsnelheid tijdens het inleggen van de pizza's.
- Netwerk interconnectie functionaliteit, machine controle interface volgens het systeem 4.0.
- ECONOMY functie: houdt de oven op een lagere temperatuur als de oven niet op volle werkteemperatuur hoeft te werken. Bespaar geld en energie.
- Elektronische regeling van boven- en onderontsteking.
- In 60 minuten wordt de maximale temperatuur bereikt.
- Roterende bodem met regelbare snelheid volgens twee standen: kookstand en pizza-inlegstand.
- Digitale klok, zelfdiagnose met weergave van foutmelding.
- Meertalige programmering.
- Maximale temperatuur bereikt 500°C.

| | EXT. (cm) | INT. (cm) | °n pizza | KG | MAX KW | GEM. KW | € |
|-----------------------------|-------------|-----------|----------|-----|---------------------|---------|----------|
| AVGVSTO PR elektrisch EM | 191x205x220 | ø 130 | 12 ø 30 | 600 | 27 | 13.6 | € 25 000 |
| AVGVSTO PR elektrisch 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 |

| | |
|--------------------------------|---------|
| Onderstel | € 1200 |
| Schuppenhouder met accessoires | € 1400 |
| Poten | € 340 |
| 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





In de voorbije 60 jaar heeft Cimav geavanceerde productietechnieken ontwikkeld die de hoogste kwaliteit op de markt garanderen op het gebied van bakkerij-, banket- en pizza ovens. Strenge controles en voortdurende vernieuwing van de technologie hebben ervoor gezorgd dat CIMAV zich in de loop der tijd heeft kunnen vestigen en zijn markt in het buitenland heeft kunnen consolideren door naar meer continenten te exporteren.

Desondanks is de wil om uit te blinken nog steeds sterk en door het toepassen van een modulaire aanpak voor een aantal van zijn producten, beschikt Cimav nu over een breed assortiment om te voldoen aan de meest veeleisende verzoeken. Hierdoor worden uitstekende eindresultaten gegarandeerd aan iedereen die bloem, gistwater en liefde in hun hart dragen!

ROTERENDE THERMOVENTILATIE- OVENS



Elektrische en gasgestookte luchtverwarmde wagenbakovens voor brood en banket

De kwaliteit van wagenbakovens gecombineerd met die van CIMAV luchtverwarmde ovens

- Een krachtige stoomgenerator levert de juiste hoeveelheid stoom, zelfs tijdens continue bakcycli.
- De verbrandingskamer heeft grote warmtewisseloppervlakken. Deze bevindt zich aan de achterkant (CP) of aan de zijkant (CL) van de oven. Hoge efficiëntie betekent lage bedrijfskosten en grote energiebesparingen. De structuur van de oven is ontworpen voor optimale warmte-uitwisseling en duurzaamheid op lange termijn.

Vraag naar onze Cimav brochure voor specifieke informatie omtrent alle roterende thermoventilatie ovens.

THERMOVENTILATIE OVENS



Luchtverwarmde, elektrische en gasovens voor gebak en brood

Het succes van de luchtverwarmde ovens van CIMAV is terug te vinden in deze drie belangrijke kenmerken:

- Geen ruimteproblemen en duurzaamheid meer, dankzij de uiterst compacte afmetingen en de stevige structuur, geheel van roestvrij staal.
- Veelzijdig bakken voor brood en banket van hoge kwaliteit, gegarandeerd door een efficiënte warmteverdeling via convectie en de mogelijkheid om de benodigde stoom te gebruiken, dankzij de aanwezigheid van een stoomgenerator met uitstekende prestatiekenmerken.
- Zuinig verbruik, bepaald door optimalisatie van het gebruikte vermogen, zonder energieverspilling

Vraag naar onze Cimav brochure voor specifieke informatie omtrent alle thermoventilatie ovens.

MODULAIRE OVENS



Modulaire ovens zijn om veel redenen geweldig. Je kunt tot 4 modules stapelen. De bakkamers zijn perfect geïsoleerd met een dubbele laag steenwol en afgedicht met plaatstaal. Dit zorgt ervoor dat je verschillende temperaturen kunt gebruiken op de verschillende modules en dat je verschillende producten tegelijk kunt maken. De baktemperatuur kan oplopen tot 400 °C, perfect voor de Napolitaanse pizza. Deze modules zijn geschikt voor het bakken van gebak, brood en pizza, dit alles op bakplaten of rechtstreeks op de ovenplaat. Verkrijgbaar op gas of elektriciteit.

Alle modulaire ovens zijn aanpasbaar met de volgende elementen:

- volledige glazen deuren
- roestvrijstalen deuren met een kleine glasinspectie
- stoomapplicatie per module
- steunbok in roestvrij staal of fermentatiecel
- verhoogde pizzaweerstand
- vuurvaste stenen vloer
- vuurvaste betonnen vloer
- Wi-Fi-connectiviteit met cloud EPoCA
- afwerking verkrijgbaar in zwart

Vraag naar onze Cimav brochure voor specifieke informatie omtrent alle modulaire ovens.

ELEKTRISCHE OVENS VOOR BROOD



De lijn van Cimav broodovens werd ontworpen om te voldoen aan de behoeften van de grote artisanale productie van brood en maakt flexibel bakmanagement mogelijk.

Belangrijkste aspecten van de elektrische broodovens :

- maximale temperatuur 350 °C
- geïsoleerde kamer met grote dikte en steenwol met hoge dichtheid
- krachtige interne verlichting van de kamers
- vuurvaste betonnen bakplaat die de temperatuur optimaal houdt
- speciale weerstanden voor vuurvaste oppervlakken
- dubbele temperatuurregeling boven en onder
- temperatuurregeling in procenten
- zuinig beheer voor werkpauzes in eco-modus
- thermisch geïsoleerd buitenoppervlak
- handbediende stoomklep voor een homogene en gecontroleerde afgifte van stoom
- dagelijkse ontstekingstimer
- 49 aanpasbare bakprogramma's
- stoomafvoer met een diameter van 250 mm
- stoomgeneratoren geplaatst onder de bakkamers
- volledig glazen deur met dubbele opening om overtollige stoom te beheren en bakken met de railladers mogelijk te maken.

Vraag naar onze Cimav brochure voor specifieke informatie omtrent alle elektrische broodovens.

FUTURCI



De futurci lijn van elektrische ovens wordt voornamelijk gebruikt voor pizza en gastronomie in fastfood en catering. Het is een meer eenvoudige en betaalbare versie van de modulaire ovens. De baktemperatuur kan oplopen tot 400 °C.

Kenmerken van de futurci ovens:

- Buitenkant van roestvrij staal
- Controle raampje
- Isolatie met rots- en wolpanelen
- Het bakoppervlak is gemaakt van gealuminiseerde plaat met een hoogte van 12 of 18 centimeter
- Het bakoppervlak is gemaakt van granietcement of vuurvast materiaal
- Mechanische thermostaat voor het regelen van de temperatuur
- Mechanische indicator die de binnentemperatuur controleert

Vraag naar onze Cimav brochure voor specifieke informatie omtrent alle futurci ovens.

A wood-burning oven is the central focus, featuring a brick base and a metal arched opening. The oven is situated outdoors on a brick patio, with a large stack of firewood to its right. The background shows a brick wall and some outdoor furniture. The text "OVENS VOOR THUIS" is overlaid in white on a dark horizontal band across the middle of the image.

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.

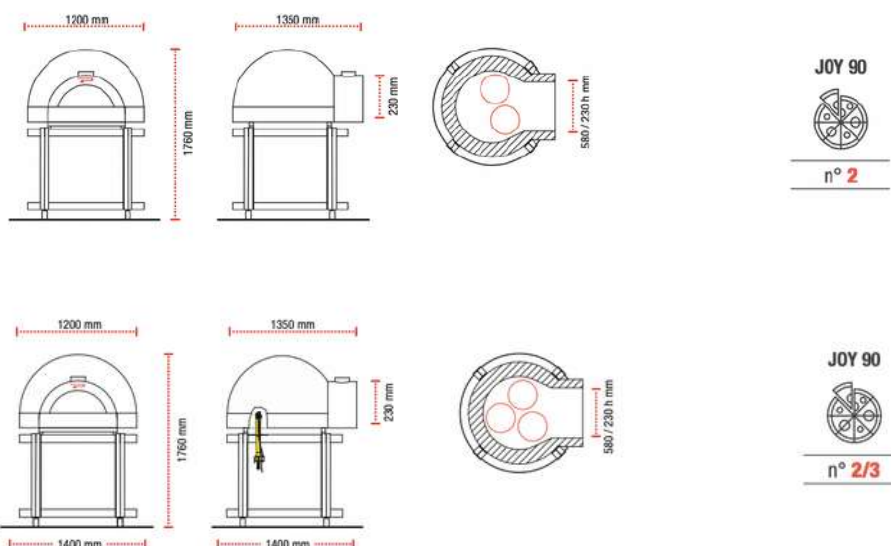
Uiterst rendabel, beperkte afmetingen, verbruiken evenaardig aan die van onze traditionele ovens, perfect bakken de hele avond. Ontworpen om een werkinstrument van de hoogste kwaliteit te bieden, maar uniek, omdat het sterk wordt gekenmerkt in termen van esthetiek.

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 | € 1 420 |
| 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 |

**RECHTE
ROLLEN**

| | 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



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:

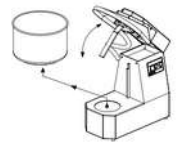
- Roestvrij stalen spiraal, gemaakt voor professioneel gebruik
- De transmissieketting zorgt voor een langere levensduur en een grotere duurzaamheid
- De modellen van 18 en 25 kg kunnen in de speciale versies een kantelbare kop hebben. De superversie heeft een kantelbare kop en afneembare kom.
- Galassia 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 | € 1 940 |
| 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 |

**SPIRAALKNEDER
MET HEFBARE
KOP EN
UITNEEMBARE
KOM**



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

**HEFBARE
SPIRAALKNEDER**



| | DIM. (cm) | DIM. kom (cm) | SNELHEDEN | KG | kW | € |
|--------------------------|--------------|------------------|-----------|-----|------|---------|
| GALASSIA 18 S SPECIAL | 38,5x73x66 | 36,5x24(23 l) | 2 | 44 | 0.37 | € 2 380 |
| 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 |

**MAXIMALE
DEEGHOEVEELHEID**

| | 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 |

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

| | 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 |

| | |
|--------------------|-------|
| GALASSIA WIELENKIT | € 140 |
|--------------------|-------|

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

| | DIM. (cm) | DIM. kom (Ø cm) | DIM. kom | 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 |

| Verdelingen | Grammage | Laad- vermogen (kg) | Capaciteit per uur |
|--------------------|-----------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 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




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.

| | 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



Enkele automatische friteuse.

| Capaciteit (gram) | Capaciteit olie (liter) | Stroom | Verwarmings - vermogen | Afmetingen | Gewicht (kg) | Prijs |
|-------------------|-------------------------|---------------------|------------------------|--|--------------|---------|
| 600 | 9 | 230 V 50 - 60 Hz | 3,6 kW |  | 64 | € 8 670 |

*Andere voedingsspanningen en vermogensbereiken zijn op aanvraag verkrijgbaar

MAXIFRY KL5



Dubbele automatische friteuse.

| Capaciteit t (gram) | Capaciteit olie (liter) | Stroom* | Verwarmings - vermogen* | Afmetingen | Gewicht (kg) | Prijs |
|---------------------------|-------------------------------|------------------------|----------------------------|------------|-----------------|----------|
| 600 + 600 | 9 + 9 | 400 V 50 - 60 Hz | 3,6 kW + 3,6 kW | | 115 | € 11 850 |

*Andere voedingsspanningen en vermogensbereiken zijn op aanvraag verkrijgbaar

MAXIFRY KD6



Manuele dubbele friteuse voor op het aanrecht, automatisch links, automatisch en manueel rechts, met ingebouwde afzuigkap en timer.

| Capaciteit (gram) | Capaciteit olie (liter) | Stroom* | Verwarmingsvermogen* | Afmetingen | Gewicht (kg) | Prijs |
|-------------------|-------------------------|---------------------|----------------------|------------|--------------|----------|
| 600 + 600 | 9 + 9 | 400 V 50 - 60 Hz | 3,6 kW + 3,6 kW | | 125 | € 14 930 |

*Andere voedingsspanningen en vermogensbereiken zijn op aanvraag verkrijgbaar

MULTIFRY KD9



Manueel bediende counter-top friteuse, met timer, ingebouwde afzuigkap en filter.

| Capaciteit (gram) | Capaciteit olie (liter) | Stroom* | Totaal aangesloten vermogen* | Afmetingen | Gewicht (kg) | Prijs |
|-------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------------|------------|--------------|---------|
| 600 | 9 | 380- 400 V 50 - 60 Hz | 4,1 kW | | 88 | € 7 540 |

*Andere voedingsspanningen en vermogensbereiken zijn op aanvraag verkrijgbaar

MULTIFRY KGO



Manuele friteuse voor op het aanrecht met een oliebak van 20 liter en 2 manden, met timers, ingebouwde kap en filter.

| Capaciteit (gram) | Capaciteit olie (liter) | Stroom* | Totaal aangesloten vermogen* | Afmetingen | Gewicht (kg) | Prijs |
|-------------------|-------------------------|---------------------------|------------------------------|------------|--------------|----------|
| 1500 + 1500 | 20 | 380 - 400 V 50 - 60 Hz | 16,9 kW | | 120 | € 14 970 |

*Andere voedingsspanningen en vermogensbereiken zijn op aanvraag verkrijgbaar

PASTACHEF PL2



Aanrechtmodel pastakoker zonder ventilatie met 2 automatische manden en ingebouwde sausverwarmer met 2 GN 1/6 bakken en een touchscreen toetsenbord.

| Stroom* | Totaal aangesloten vermogen* | Afmetingen | Gewicht (kg) | Prijs |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------|---------|
| 220 - 240 V 50 - 60 Hz | 2,85 kW | 55 cm 67 cm 47 cm | 29 | € 4 900 |

*Andere voedingsspanningen en vermogensbereiken zijn op aanvraag verkrijgbaar

PASTACHEF PL3



Aanrechtmodel pastakoker zonder ventilatie met 2 automatische manden en een touchscreen toetsenbord, zonder sausverwarmer

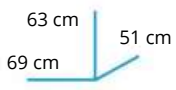
| Stroom* | Totaal aangesloten vermogen* | Afmetingen | Gewicht (kg) | Prijs |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------|---------|
| 220 - 240 V 50 - 60 Hz | 2,6 kW | 55 cm 57 cm 47 cm | 26 | € 4 600 |

*Andere voedingsspanningen en vermogensbereiken zijn op aanvraag verkrijgbaar

PASTA PRONTA CP4



Aanrechtmodel pastakoker zonder ventilatie met 2 automatische manden en een touchscreen toetsenbord, zonder sausverwarmer

| Stroom* | Totaal aangesloten vermogen* | Verwarmingsvermogen | Afmetingen | Gewicht (kg) | Prijs |
|---------------------------|------------------------------|---------------------|--|--------------|---------|
| 220 - 240 V 50 - 60 Hz | 2,6 kW | 3,2 kW |  | 39 | € 5 590 |

*Andere voedingsspanningen en vermogensbereiken zijn op aanvraag verkrijgbaar

CA6



Wagen voor dubbele friteuses, aan alle zijden open, met schap voor toebehoren.
Geschikt voor **KL5**.

| Afmetingen | Prijs |
|---|---------|
| Hoogte: 70 cm Lengte: 105 cm Diepte: 80 cm Schap: 52 x 80 cm | € 1 970 |

TR1



Roestvrijstalen trolley voor enkele friteuses
of pastakokers (zonder diepvries)

| Afmetingen | Prijs |
|---|--------------|
| Hoogte: 85 cm Lengte: 62 cm Diepte: 57 cm | € 1 240 |

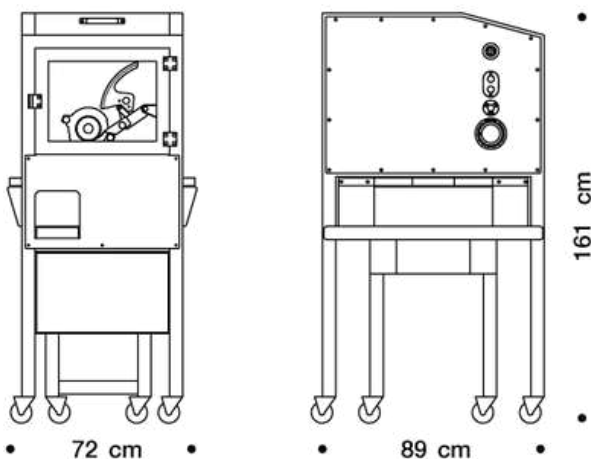
C3

AUTOMATISCHE DEEGMENGER + VERDELER + OPBOLLER



Machine bestaande uit een deegmenger, een deegverdeler en een deegroller, volledig automatisch, om ronde en perfect gesloten deegporties van verschillende gewichten te bereiden, zonder enige moeite en met veel tijdswinst. Gemakkelijk te demonteren en te reinigen. Deze machine is vervaardigd volgens sanitaire en veiligheidsnormen.

- volledig in professioneel roestvrij staal
- nieuw weegstelsel op wielen
- gemakkelijk te demonteren en te reinigen



| | |
|---------|--|
| Gewicht | 220 kg |
| Stroom | 230 V 50 Hz (of andere op aanvraag) |
| Prijs | € 24 825 |

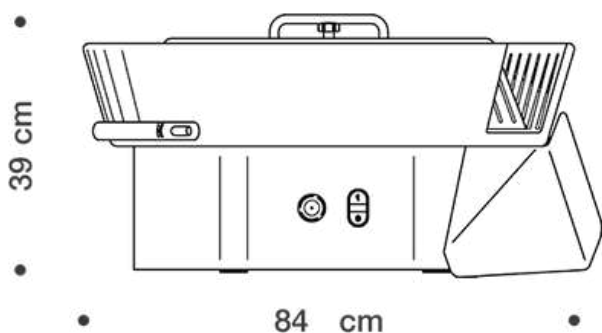
R10T

OPBOLLER MET ANITKLEEF LAAG



Deegroller om snel en zonder belasting deegballen rond en perfect gesloten te bereiden. Hoge productie per uur. Rondt porties af zonder enige verandering of aanpassing. Gemakkelijk te demonteren en te reinigen. Deze machine is vervaardigd volgens sanitaire en veiligheidsnormen.

- zeer sterk, gemakkelijk te gebruiken en te reinigen
- geen regelgeving vereist
- geanodiseerde aluminium gietstukken en basis in roestvrij staal



| | |
|----------|--|
| Gewicht | 61 kg |
| Vermogen | 370 W 2,4 A |
| Stroom | 230 V 50 Hz (of andere op aanvraag) |
| Prijs | € 8 730 |



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)

| | DIM. (cm) | € |
|------------------|---------------------------------|----------|
| 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)

| | DIM. (cm) | € |
|------------------|---------------------------------|----------|
| 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

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

Zio pepe

italian equipment for pizzeria

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 |

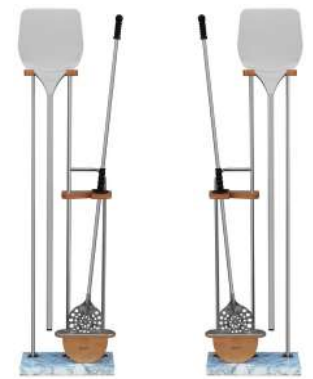
Dubbele vrije steun voor twee 4 Stagioni en twee Stella schuppen met wit Carrara marmeren voet en roestvrij stalen structuur met beuken multilay-er schupsteunen en aluminium voet.

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

🌐 www.littleitaly.be

📘 [littleitalyforni](#)

📷 [littleitalyforni](#)