

 I forni PAVESI RPM sia a legna che a gas sono dotati di:
PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO autodilatante.
I forni PAVESI RPM a gas sono dotati di:
QUADRO PER LA GESTIONE ELETTRONICA DEL BRUCIATORE.
BRUCIATORE.
Possibilità di acquistare i forni sia in KIT di montaggio, sia premontati.

 The RPM Pavesi traditional ovens are equipped with:
SINGLE BLOCK auto-dilating baking surface.
ELECTRONIC BURNER MANAGEMENT PANEL.
BURNER.
Consider the option of purchasing the ovens both as an Assembly Kit,
or PREASSEMBLED.

 Die traditionellen Pavesi RPM Öfen verfügen über folgende Merkmale:
Selbstausdehnende MONOBLOCK-BACKFLÄCHE.
BEDIENTAFEL FÜR DIE ELEKTRONISCHE BRENNERSTEUERUNG.
BRENNER.
Die Öfen sind sowohl VORMONTIERT als auch als MONTAGEKIT erhältlich.



PAVESI[®]
Forni MODENA



RPM

**Forni Professionali
per Pizzerie e Panifici**

Caratteristiche

Caratteristiche		120	140	140x160	140x180	
DIMENSIONI INTERNE	INSIDE DIMENSIONS	NUTZMASSE	120	140 x 135	140 x 155	140 x 175
SUPERFICIE UTILE INTERNA	INSIDE USEFUL SURFACE	INNERES MASS	MQ. 1,20	MQ. 1,44	MQ. 1,72	MQ. 1,98
INGOMBRO ESTERNO	OVERALL DIMENSIONS	AUSSERE BREITE	160 x 150	180 x 170	180 x 195	180 x 210
PESO KG	WEIGHT	GEWICHT	1100	1250	1400	1550
SPESSORI CALOTTE	DOME THICKNESS	STARKE HAUBENSEGMENTE	8/10 cm	8/10 cm	8/10 cm	8/10 cm
ALTEZZA PIANO COTTURA DA TERRA	COOK TOP HEIGHT FROM GROUND	ENTFERNUNG BACKFLÄCHE-BODEN	122 cm	122 cm	122 cm	122 cm
DISTANZA PIANO COTTURA-CIELO	COOK TOP-COVER DISTANCE	ENTFERNUNG BACKFLÄCHE-DECKE	42 cm	42 cm	42 cm	42 cm
DIMENSIONI BOCCA	OPENING DIMENSIONS	ÖFENÖFFNUNG MASS	56 x 27	56 x 27	56 x 27	56 x 27
ISOLAMENTO DI BASE	BASE INSULATION	NIEDRIGERE ISOLIERUNG	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
ISOLAMENTO CALOTTA	DOME ISOLATION	HOEHERE ISOLIERUNG	10/30 cm	10/30 cm	10/30 cm	10/30 cm
DIAMETRO CANNA FUMARIA	CHIMNEY FLUE DIAMETER	DURCHMESSER RAUCHFANG	20 cm	20 cm	20 cm	20 cm
CAPIENZA PIZZE	PIZZAS N°	PIZZA N°	4/5	8/12	10/14	12/16



PIANO FISSO/TRADIZIONALI:

I Primi. I più conosciuti. Tutt'ora i più venduti.
Immediatamente riconoscibili grazie alla carenatura Rosso Corsa, sono un classico esempio di tecnologia applicata alla tradizione. La resa altissima sia nelle versioni a legna che in quelle a gas, abbinata ai bassi costi di acquisto e di gestione ed alle dimensioni contenute li hanno consacrati tra i migliori e più apprezzati forni per pizzeria a livello mondiale.



FIXED BAKING SURFACE/TRADITIONAL:

The First. The best known. Still the highest selling.
Immediately recognizable thanks to the Rosso Corsa cover, they are a classic example of technology applied to tradition. It's extremely high performance both in the wood-fired and gas-fired versions, combined with its low purchase and management costs and its contained dimensions have established it as one of the best and most appreciated pizza ovens in the world.



FIXE BACKFLÄCHE/HERKÖMMLICHE MODELLE:

Die Ersten. Die Bekanntesten. Auch heute noch die meist verkauften Pizzaöfen.
Sofort erkennbar dank der Rosso Corsa Abdeckung, sind sie ein klassisches Beispiel für Technik, die auf Tradition angewendet wird. Dank Produktmerkmalen wie der hohen Leistung, die sowohl holzbeheizte als auch gasbeheizte Modelle kennzeichnet, dank der niedrigen Anschaffungs- und Betriebskosten und dem begrenzten Raumbedarf, gehören unsere Pizzaöfen weltweit zu den beliebtesten Backöfen.

PAVESI[®]
Forni MODENA



WWW.PAVESIFORNI.IT





PAVESI S.r.l.


VIA RADICI IN PIANO 120/C
41043, CORLO DI FORMIGINE (MO) - ITALY
TEL./FAX: (0039) 059 574569 | FAX: (0039) 059 558237
SITO: www.pavesiforni.it | MAIL: info@pavesiforni.it

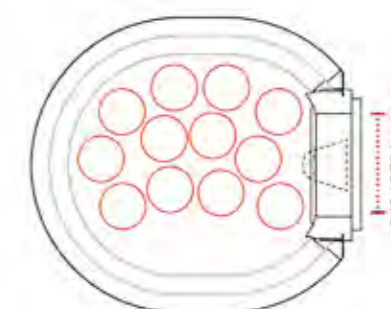
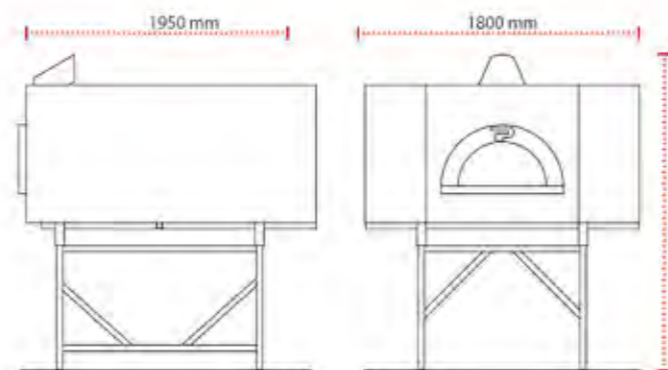
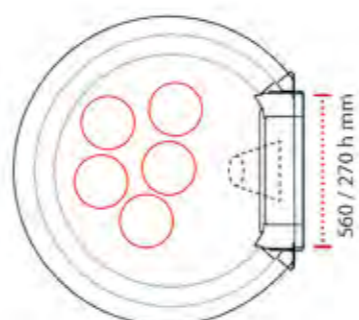
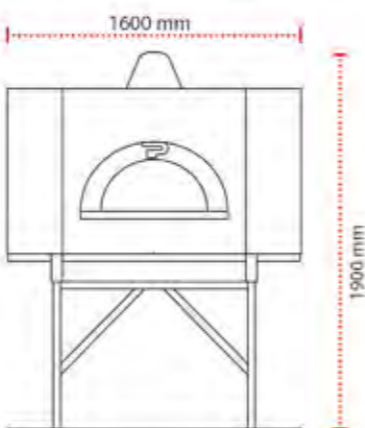
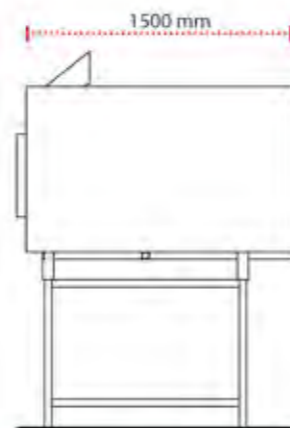
Forni Professionali per Pizzerie e Panifici

120 RPM


 RPM 120 CARENATO: Piccolo e con una capienza di circa 4/5 pizze, a legna o a gas, Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante, è consigliato per locali con massimo 40/50 posti o a chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.


 RPM 120 WITH FAIRING: Small yet with the capacity to bake 4/5 pizzas, either wood or gas fired, this MONOBLOCK auto-dilating baking oven, is ideal for restaurants seating a max of 40/50 people or with anyone who simply wants to provide its clients with an added service without sacrificing too much space.


 RPM 120 VERKLEIDET: Kleiner holzbefuehrter oder gasbeheizter Ofen mit einem Fassungsvermögen von etwa 4/5 Pizzen - Selbstaushendende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK) - Modell eignet sich für Lokale mit 40/50 Gedecken oder für Gastronomieanbieter, die ihren Kunden ohne großen Raumaufwand einen zusätzlichen Dienst bieten möchten.

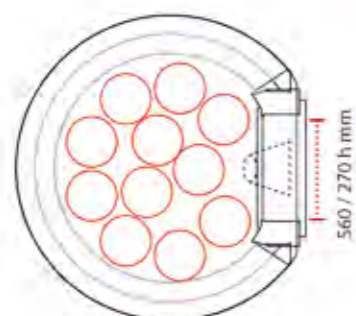
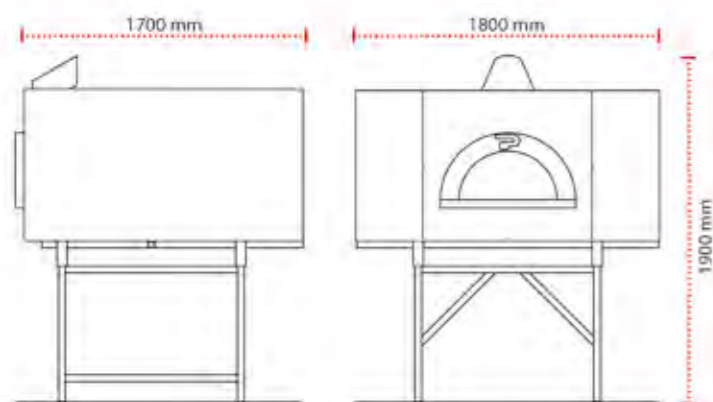


140 x 160 RPM


 RPM 140 x 160 CARENATO: Il nostro Forno più Venduto, capienza fino a 14 pizze, a legna e a gas, Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Consumi identici al Mod. 140, ma produttività superiore (si superano tranquillamente le 120 pizze / ora.). Ideale per grandi locali o per pizzerie con il lavoro concentrato in poche ore. Ottimo anche per pizze giganti di diametro sopra i 40 cm.


 RPM 140 x 160 WITH FAIRING: Our highest selling Oven, capable of cooking up to 14 pizzas, both wood and gas fired, MONOBLOCK auto-dilating backing surface. Identical power consumption as Mod. 140, but with a greater productivity (one can easily produce more than 120 pizzas / hour) Ideal for large restaurants or pizzerias with the work load concentrated in a few hours. Excellent for giant pizzas with a diameter of over 40 cm.


 RPM 140 x 160 VERKLEIDET: Unser meist verkaufter Ofen, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 14 Pizzen, sowohl holzbefuehrt als auch gasbeheizt erhältlich, selbstaushendende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Obwohl der Energieverbrauch ganz dem Mod. 140 entspricht, ist die Produktionskapazität höher (mehr als 120 Pizzen pro Stunde). Ideal für große Lokale oder Pizzerien, bei denen der Spitzenbetrieb auf wenige Stunden konzentriert ist. Auch für Pizzen mit einem Durchmesser über 40 cm optimal geeignet.

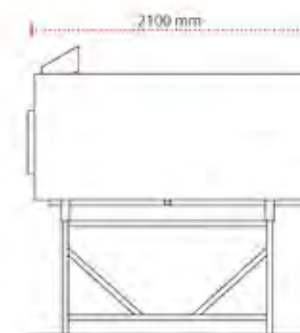
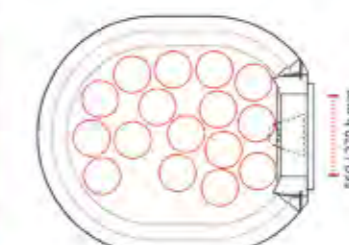


140 RPM


 RPM 140 CARENATO: Perfettamente circolare, capienza massima da 8 a 12 pizze, a legna e a gas. Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Capacità produttiva di più di 100 pizze / ora. Uno dei ns. modelli più venduti. Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.


 RPM 140 WITH FAIRING: Perfectly circular, with a maximum capacity of between 8 and 12 pizzas, both wood and gas fired. MONOBLOCK auto-dilating oven. Production capacity of over 100 pizza / hour. One of our highest selling versions. The highest productivity at very low cost.


 RPM 140 VERKLEIDET: Einwandfrei kreisförmige Grundfläche, maximales Fassungsvermögen 8 bis 12 Pizzen, sowohl holzbefuehrt als auch gasbeheizt erhältlich. Selbstaushendende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Produktionskapazität 100 Pizzen/Std. Eines unserer meist verkauften Modelle. Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.



140 x 180 RPM

 RPM 140 x 180 CARENATO: Il Forno più grande della ns. produzione standard, funzionamento a legna e a gas, 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 di cottura, mantiene ingombri e consumi ridottissimi.

 RPM 140 x 180 WITH FAIRING: The largest of our standard range of ovens, both wood and gas fired, MONOBLOCK auto-dilating backing surface. Can cook up to 16 pizzas with staggering productivity levels (it can even cook as many as 150/160 pizzas / hour) Ideal for the production of pizza in rectangular trays. Compared to other ovens with similar baking surface dimensions, it is very small and uses very little power.

 RPM 140 x 180 VERKLEIDET: Das größte Ofenmodell unserer Standard-Produktion, für holzbefuehrt und gasbeheizten Betrieb, selbstaushendende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Fassungsvermögen bis zu 16 Pizzen Beindruckende Produktivität (Beladung mit bis zu 150/160 Pizzen/Stunde). Ideal für die Produktion der "Pizza am Meter". Im Vergleich zu anderen Backöfen mit der gleichen Backfläche sind Raumbedarf und Konsume stark reduziert.

