

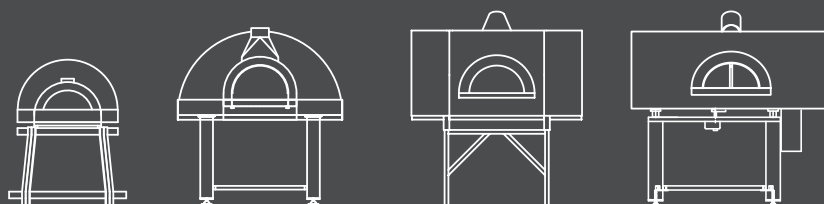
**PAVESI**  
FORNI PROFESSIONALI

ES



## HORNOS PIZZA

*Version leña & gas*



Made in Italy







**PAVESI**  
FORNI PROFESSIONALI

---

● **Empresa - Historia** 04

---

● **Hornos de leña** 10

**Tradicionales Joy** 12  
**Rotatorios Joy TW**

**Tradicionales RPM** 22

**Rotatorios PVP** 28

**Rotatorios Twister** 32

---

● **Hornos de gas** 34

**Tradicionales Joy** 38

**Tradicionales RPM** 44

**Rotatorios PVP** 50

**Rotatorios Twister** 54

---



## Las cosas que construimos, *nos hacen lo que somos*

4

Desde 1969 Pavesi Srl fabrica e instala materiales refractarios y aislantes en hornos de cerámica, cristalerías y fundiciones.

Gracias a la experiencia acumulada, desde 30 años Pavesi Srl fabrica en Italia y vende en todo el mundo hornos profesionales de leña o gas para pizzería y panificadoras.

Cada horno Pavesi viene de la mejor tradición italiana y de nuestra larga experiencia en la artesanía, utilizando **materiales de primera calidad.**

**Todos los hornos Pavesi son certificados CE y conformes a las normas UL.**

Cada horno es construido totalmente a mano y sujeto a controles estrictos.

Cada horno es hecho para durar, para asegurar el mejor rendimiento y obtener un excelente ahorro de energía.







## Entrega rápida *y funcionalidad inmediata*

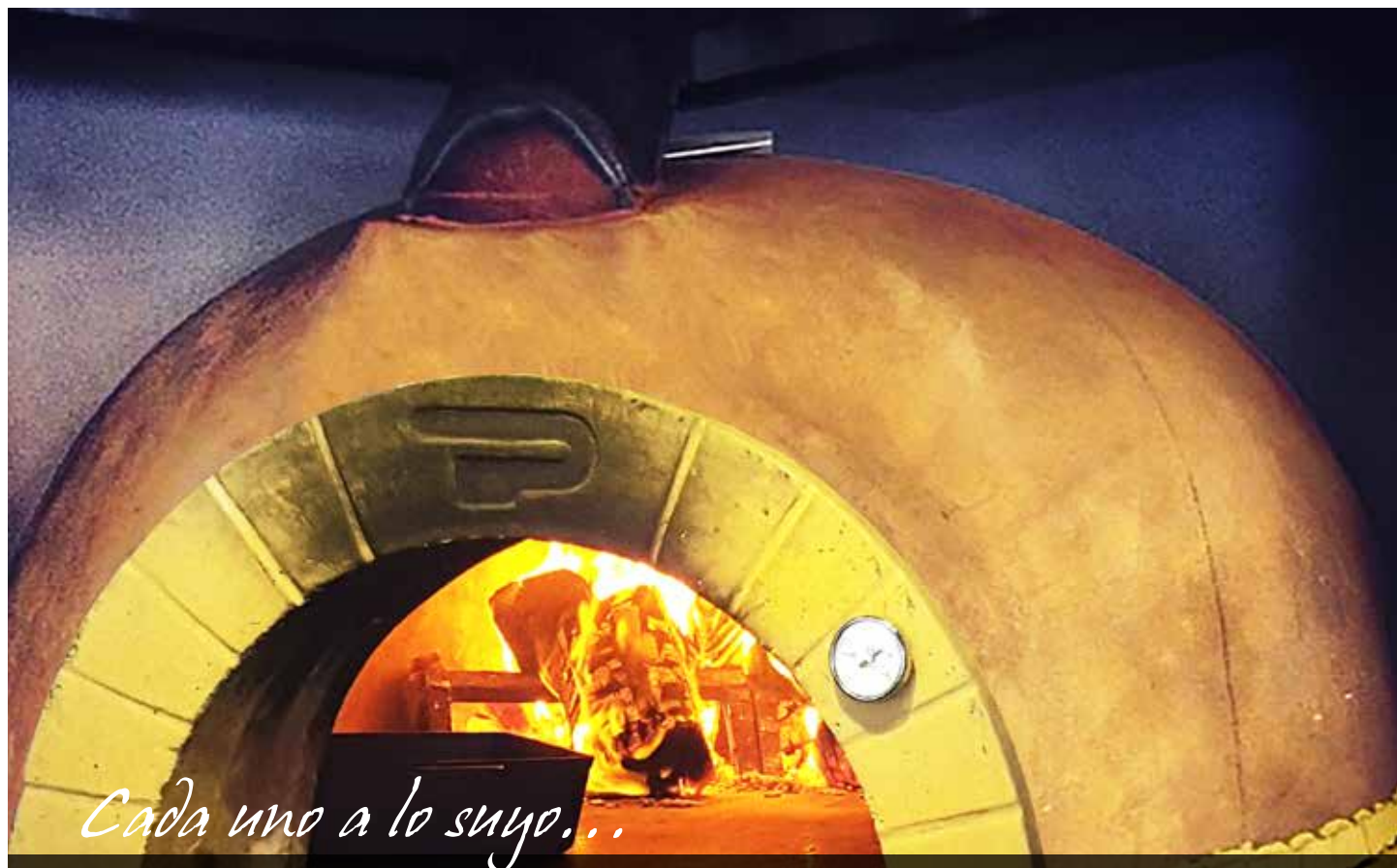
6

Pavesi Srl ofrece una entrega rápida en todo el mundo, estimando en 8/10 días de trabajo, el tiempo máximo de respuesta que transcurre desde la confirmación del orden hasta la entrega del producto terminado, listo para su envío, o para su instalación a destino. Los hornos Pavesi son montados y funcionan en 24 horas. El horno es operativo en 30-60 minutos, ya que gracias al especial aislamiento mantiene casi inalterada la temperatura de la tarde anterior.

Si necesario, los hornos Pavesi pueden ser desplazados a través de carretilla elevadora, de una habitación a la otra o, en caso de mudanza, pueden ser bajados y reensamblados en la nueva sede. Siendo amovibles y no tapiados no necesitan particulares permisos por la instalación.



COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NI



*Cada uno a lo suyo...*

#### **HORNOS TRADICIONALES Y HORNOS GIRATORIOS**

El horno giratorio, con respecto a un horno del plan tradicional, permite al pizzaiolo dedicarse exclusivamente a la preparación de las pizzas, en cuánto aquellas en el horno no van ni controladas ni giradas. Un temporizador preventivamente programado por el pizzaiolo regulará el tiempo de cocción y la velocidad de hornada, advirtiéndolo el pizzaiolo a cocción completada con una alarma acústica: de este modo el horno siempre puede trabajar a pleno régimen.

#### **HORNO CON BÒVEDA A CÚPULA Y HORNO CON BÒVEDA LLANA**

La principal diferencia entre un horno con bòveda a cúpula y un horno con bòveda llana consiste en la mayor compacidad de la cámara de cocción: en la bòveda llana la cantidad de aire de calentar es inferior con respecto a una cúpula tradicional, por lo tanto el caliente es más rápido y los gastos de ejercicio son inferiores. Además se optimizan la distribución de la llama y la refracción del calor sobre el Plan de cocción.





# Capacidad productiva

8



60

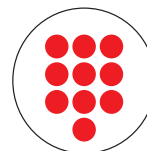
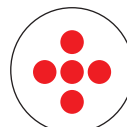
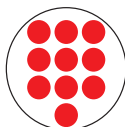
90

110

120

130

**CALENTADO  
A LEÑA**



**JOY 90** - 2/3 pizze

**PVP 110** - 8/10 pizze

**RPM 120** - 4/5 pizze

**PVP 130** - 10/12 pizze

**JOY 110TW** - 8/10 pizze

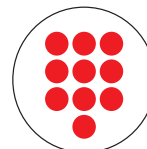
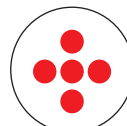
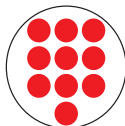
**JOY 120** - 4/5 pizze

**TWISTER** - 10/12 pizze

**JOY 130TW** - 10/12 pizze

Todos los hornos de leña pueden ser equipados con un quemador de gas para trabajar con leña y con gas.

**CALENTADO  
A GAS**



**JOY 60TW** - 1/2 pizze

**JOY 90** - 2/3 pizze

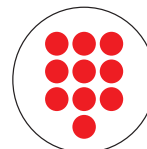
**PVP 110** - 8/10 pizze

**RPM 120** - 4/5 pizze

**PVP 130** - 10/12 pizze

**JOY 60** - 1/2 pizze

**JOY 120** - 4/5 pizze



**TWISTER** - 10/12 pizze



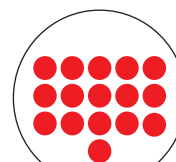
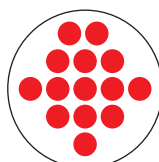
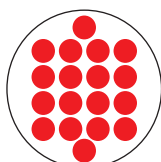
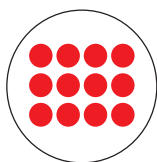


140

150

140  
160

140  
180



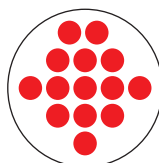
RPM 140 - 8/12 pizze

PVP 150 - 14/18 pizze

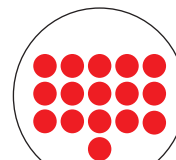
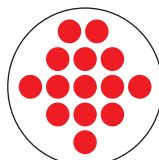
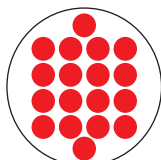
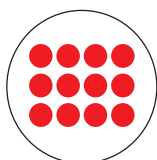
RPM 140/160 - 10/14 pizze

RPM 140/180 - 12/16 pizze

JOY 140 - 8/12 pizze



JOY 140/160 - 10/14 pizze



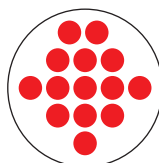
RPM 140 - 8/12 pizze

PVP 150 - 14/18 pizze

RPM 140/160 - 10/14 pizze

RPM 140/180 - 12/16 pizze

JOY 140 - 8/12 pizze



JOY 140/160 - 10/14 pizze

ESTÁTICO - GIRATORIO





# Calentado a leña

## ¿POR QUÉ ELEGIR UN HORNO DE LEÑA PAVESI?

Todos los hornos Pavesi son producidos con cura en Italia, con métodos tradicionales y la más alta calidad de los materiales refractarios y aislantes. El material refractario es idóneo a soportar temperaturas de ejercicio superiores a 1200°C, por lo tanto en un contexto de trabajo diario que tiene una media de 300-400°, resulta extremadamente resistente.

El Plano de cocción de los hornos Pavesi es realizado en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg. El Plano monobloque, siendo privo de fugas, usado con la debida cura y según nuestras instrucciones, queda liso y homogéneo por la entera duración de la vida del horno.



**FÁCIL DE  
USAR**



**MÍNIMO DE  
ESPERA**



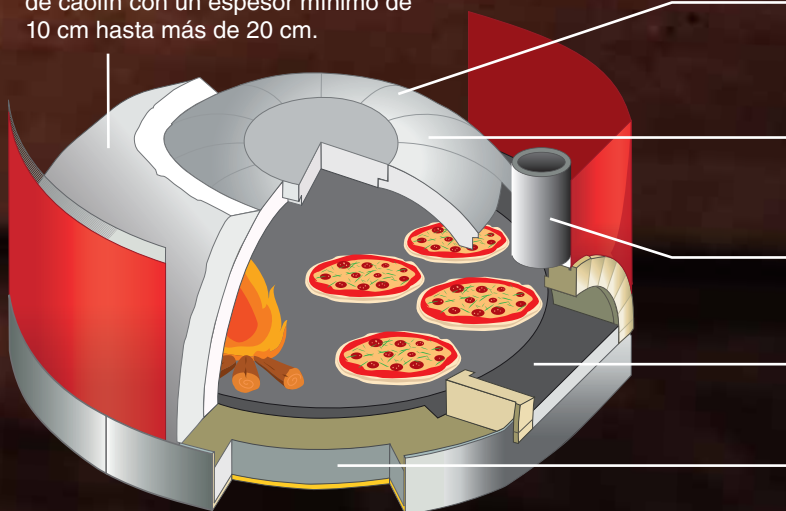
**TEMPERATURA  
SIEMPRE  
CONSTANTE**



**AHORRO  
ENERGETICO**

11

Aislamiento de la bóveda en colchon de caolín con un espesor mínimo de 10 cm hasta más de 20 cm.



Estucado de unión entre los gajos de la bóveda, y la superficie de cocción y los gajos, en cemento plástico refractario de alta estanqueidad.

Los segmentos de la bóveda, con espesor 8/10 cm, y la bóveda de la boca, realizados con el mismo hormigon refractario utilizado para el plano de cocción.

Campana conectora de humo calibrada de acero pintado con pintura resistente a las altas temperaturas.

**PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE** de 7 cm de espesor, obtenido de hormigon refractario vibrado.

Aislamiento de base consistente en una doble capa de bloques aislantes P.V. 450 KG./MC



# Calentado a leña

*Colección*

## TRADICIONAL & GIRATORIA **JOY**

El horno Joy podrá ser personalizado para lograr un look único y exclusivo: la bóveda podrá ser coloreada con pintura al gusto del cliente, o revestida con enlucido o teselas de mosaico.



COURTESY OF FORNITALIA PIZZAOVENS, NL

# HORNO TRADICIONAL JOY 90

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Como todos los hornos Pavesi ha el plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación, con una capacidad de 2/3 pizzas y es aconsejado para locales con un máximo de hasta 20 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio adicional a sus clientes sin sacrificar espacio. Ideal para la cocción de la pizza en casa con la ayuda de un horno profesional.

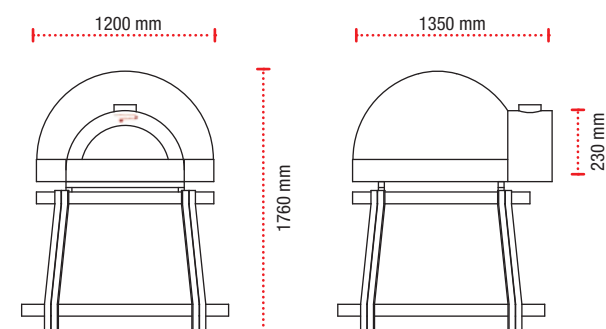
Rendimiento excepcional, tamaño compacto, consumos análogos a los de nuestros hornos tradicionales, cocción perfecta durante toda la jornada laboral. Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

El horno Joy 90 de leña Pavesi puede ser equipado con un quemador de gas manual para trabajar con gas también.



Dimensiones Interiores	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Espesor de la Bòveda	cm	8
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	40
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	116
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	16

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



JOY 90



n° 2/3

# HORNO TRADICIONAL JOY 120

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Pequeño y con una capacidad para hasta 4/5 pizzas. Ha el plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación y es aconsejado para locales con un máximo de hasta 40/50 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio adicional a sus clientes sin sacrificar espacio.

Rendimiento excepcional, tamaño compacto, consumos análogos a los de nuestros hornos tradicionales, cocción perfecta durante toda la jornada laboral. Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

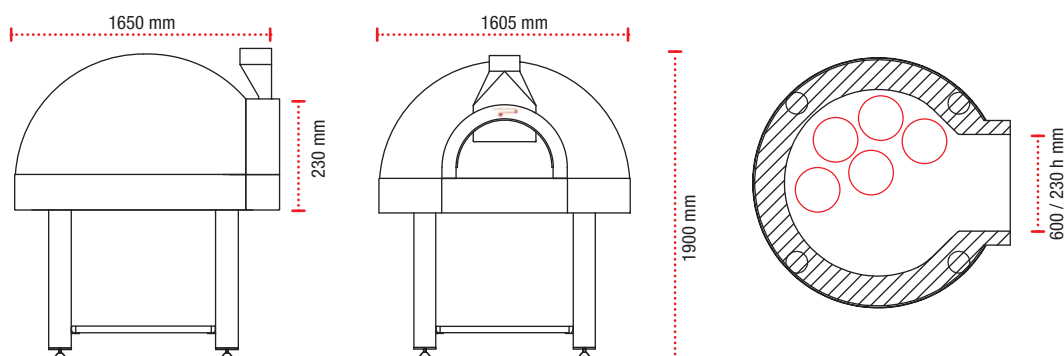
El Plan de cocción de los hornos Pavese son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos tradicionales de leña Pavese pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	120x115
Peso	Kg.	860
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



JOY 120



n° 4/5



# HORNO TRADICIONAL JOY 140

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Perfectamente circular, capacidad máxima para entre 8 y 12 pizzas. Capacidad productiva de más de 100 pizzas/hora con Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación. El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

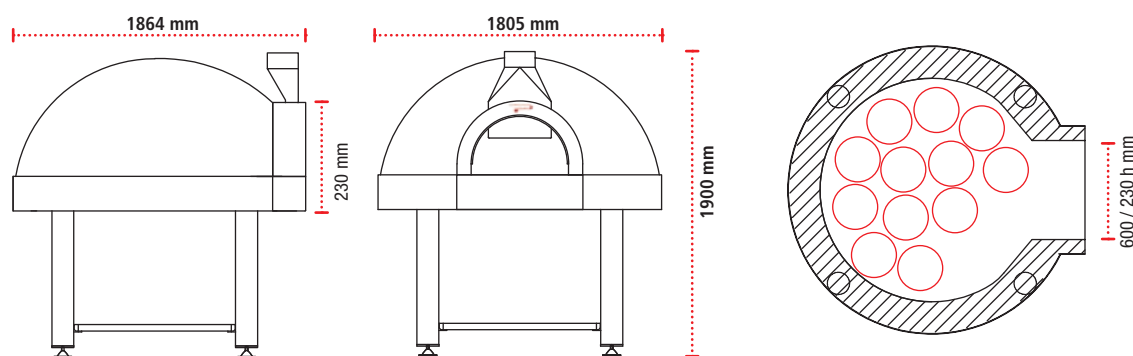
Todos los hornos tradicionales de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	140x135
Peso	Kg.	1320
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.

15



JOY 140



n° 8/12

# HORNO TRADICIONAL JOY 140/160

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación. Con capacidad máxima entre 10 y 14 pizzas.

Capacidad productiva de más de 120 pizzas/hora

El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

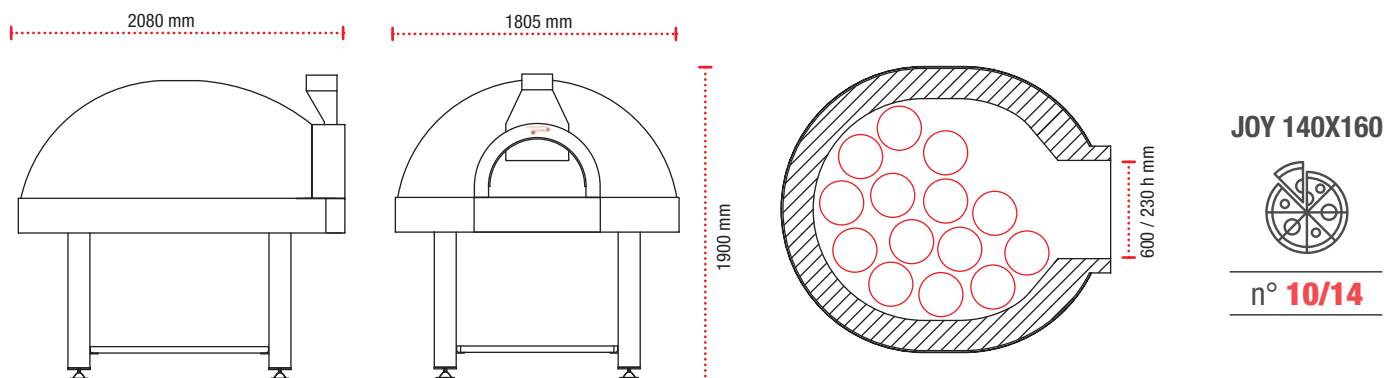
El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos tradicionales de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	140x155
Peso	Kg.	1600
Espesor de la Bóveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



# HORNO GIRATÓRIOS JOY 110 TW

## PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIOS MONOBLOQUE BÓVEDA A CÚPULA

Plan de cocción diámetro 110 cm. Pavese MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 8/10 pizzas.

Un horno pequeño extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Preferimos no indicar la producción horaria, ya que ésta depende no sólo de las características del horno sino también de la capacidad productiva de los operadores y de la zona de trabajo. Será tarea suya descubrirla. ¡Y se sorprenderá!

Fácil de usar, velocidad de rotación regulable a voluntad, Plan de cocción siempre a la temperatura ideal, el horno giratorio se recomienda para aquellos que deben cocinar grandes cantidades de pizzas lo más rápido posible.

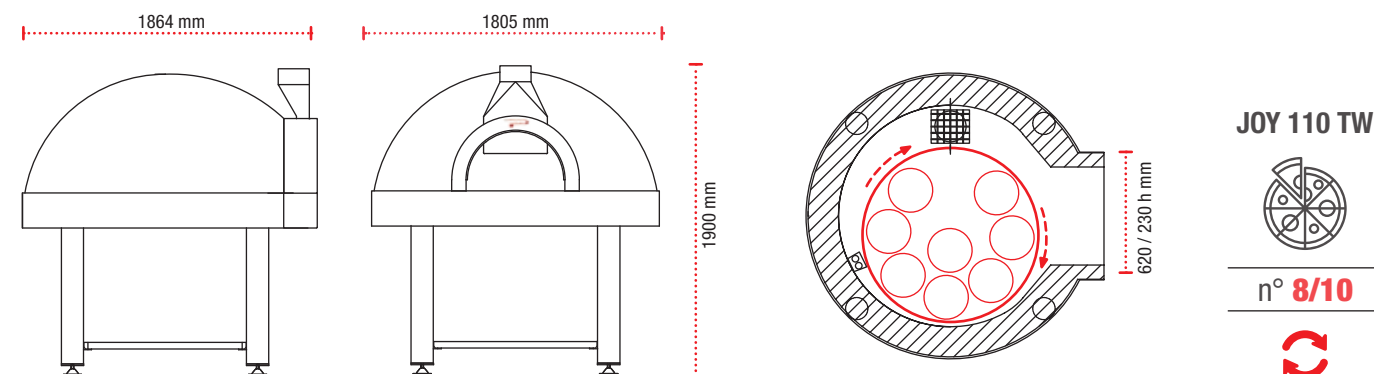
Todos los hornos giratorios de leña Pavese pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	110
Peso	Kg.	1420
Espesor de la Bóveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.

17





# HORNO GIRATÓRIOS JOY 130TW

## PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIOS MONOBLOQUE BÓVEDA A CÚPOLA

Plan de cocción diámetro 130 cm. Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 10/12 pizzas.

Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

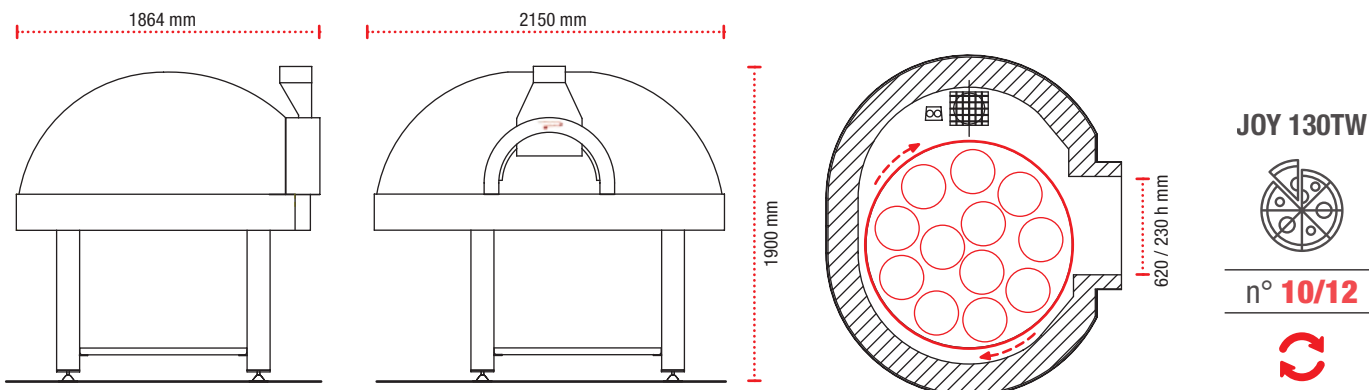
Fácil de usar, velocidad de rotación regulable a voluntad, Plan de cocción siempre a la temperatura ideal, el horno giratorio se recomienda para aquellos que deben cocinar grandes cantidades de pizzas lo más rápido posible.

Todos los hornos giratorios de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	130
Peso	Kg.	1600
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.







COURTESY OF FORNITALIA PIZZA OVENS, NL







# Calentado a leña

*Colección*

## TRADICIONAL **RPM**

Inmediatamente reconocibles gracias a los paneles color Rosso Corsa, son un ejemplo clásico de tecnología aplicada a la tradición.

El alto rendimiento en las versiones de leña y gas, junto con bajos costos de compra y manejo, y sus tamaños pequeños, los han consagrados como unos de los mejores y más apreciados hornos de pizza del mundo.



# HORNO TRADICIONAL RPM 120

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Pequeño y con capacidad para hasta 4/5 pizzas, ha el Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación, y es aconsejado para locales con un máximo de 40/50 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio más a su propia clientela sin sacrificar espacio.

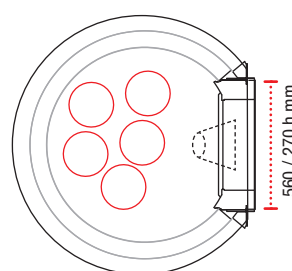
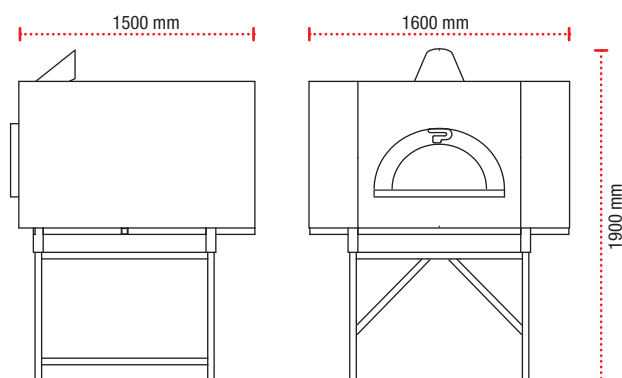
El Plan de cocción de los hornos Pavese son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos tradicionales de leña Pavese pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamento de Base	cm	15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



RPM 120



n° 4/5



# HORNO TRADICIONAL RPM 140

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Los primeros. Los más conocidos.

Perfectamente circular, capacidad máxima entre 8 y 12 pizzas. Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación. Capacidad productiva de más de 100 pizzas/hora.

El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

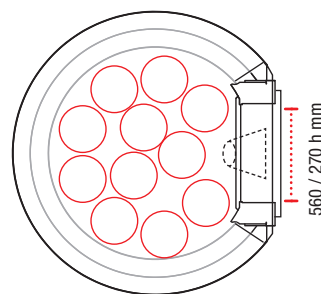
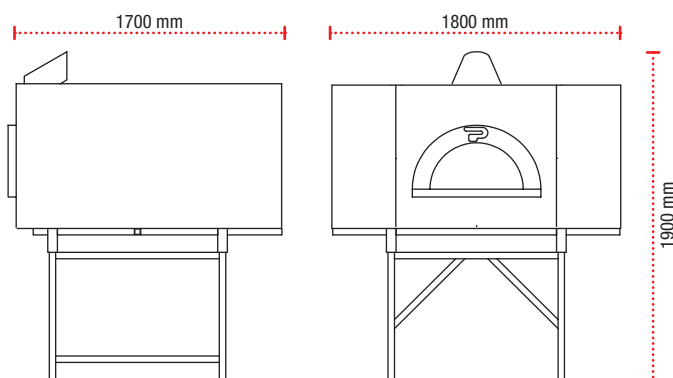
El Plan de cocción de los hornos Pavese son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos tradicionales de leña Pavese pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamento de Base	cm	15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



RPM 140



n° 8/12

# HORNO TRADICIONAL RPM 140/160

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Nuestro horno más vendido, capacidad para hasta 14 pizzas. Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación. Consumos idénticos a los del Mod. 140, pero con productividad superior (se superan cómodamente las 120 pizzas/hora). Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas. Óptimo también para preparar pizzas gigantes de diámetro superior a los 40 cm.

El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

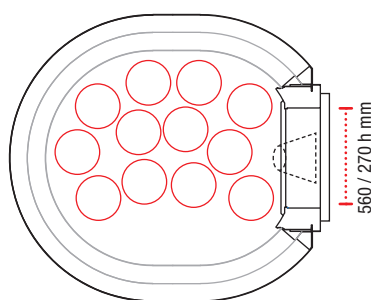
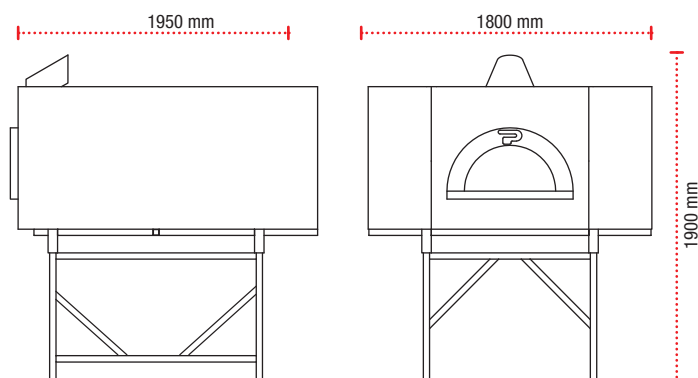
Todos los hornos tradicionales de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamento de Base	cm	15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.

25



RPM 140/160



n° 10/14

# HORNO TRADICIONAL RPM 140/180

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

El horno más grande de nuestra producción estándar, Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación

Capacidad para hasta 16 pizzas con una productividad sorprendente (es posible llegar a preparar incluso hasta 150/160 pizzas/hora). Ideal para la producción de pizza al metro. En relación con otros hornos con Plan de cocción de iguales dimensiones, requiere espacio y consumos muy reducidos.

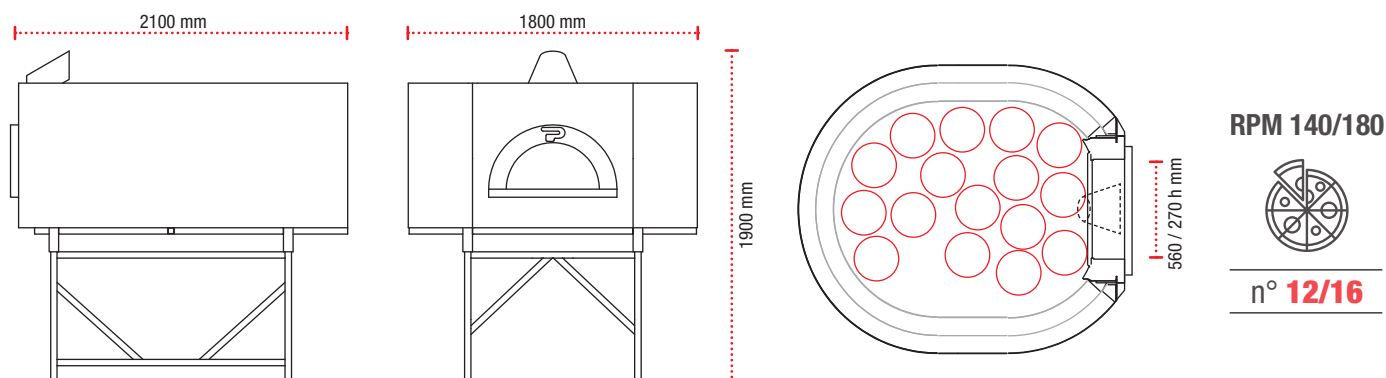
El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos tradicionales de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Dimensiones Interiores	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.







COURTESY OF FORZA FORNI, USA

*El horno puede ser recubierto con paneles de cobre para armonizar su estética con el mobiliario del restaurante.*

*También es posible pegar azulejos o mosaicos directamente sobre la carpintería, ya que permanece a temperatura ambiente incluso durante el funcionamiento del horno.*

27



COURTESY OF MULCAHY GROUP, IE

# Calentado a leña

*Colección*

## GIRATORIA **PavesiVoltaPiana**

La colección PVP mantiene los característicos paneles color Rosso Corsa, que distinguen inmediatamente los productos de Pavesi Forni de Modena.

La principal diferencia entre un horno con bòveda a cúpula y un horno con bòveda llana consiste en la mayor compacidad de la cámara de cocción. La BÒVEDA LLANA garantiza un impacto más intenso de la llama sobre el Plan giratorio, y recupera en seguida las calorías cedidas con la cocción.





# HORNO GIRATORIO PVP 110

## PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIOS MONOBLOQUE

### BÓVEDA PLANA

**DESCONTINUADO!!**

Plan de cocción diámetro 110 cm. Pavese MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 8/10 pizzas, BÓVEDA PLANA, cámara rectangular con paredes de hormigón refractario, boca única de 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 40 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).

Un horno pequeño extremadamente reactivo.

Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción.

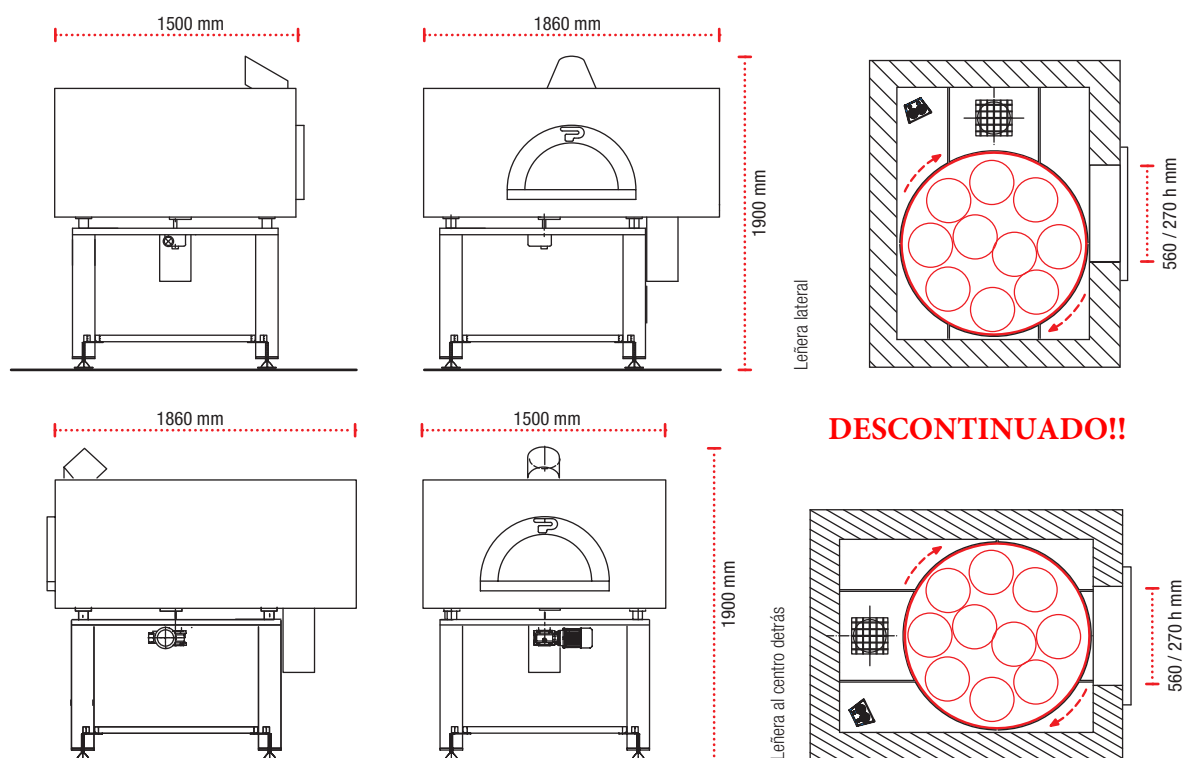
Preferimos no indicar la producción horaria, ya que ésta depende no sólo de las características del horno sino también de la capacidad productiva de los operadores y de la zona de trabajo. Será tarea suya descubrirla. ¡Y se sorprenderá!

Todos los hornos giratorios de leña Pavese pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.

Diámetro plano giratorio	cm	110
Peso	Kg.	1400
Espesor de la Bóveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20



Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



**PVP 110**



**n° 8/10**





# HORNO GIRATORIO PVP 130

## PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIOS MONOBLOQUE BÓVEDA PLANA

Plano de cocción diámetro 130 cm. Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 10/12 pizzas, BÓVEDA PLANA, cámara rectangular con paredes de hormigón refractario, boca única de 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 50 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).

Un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas.

Un horno Grande pero extremadamente reactivo.

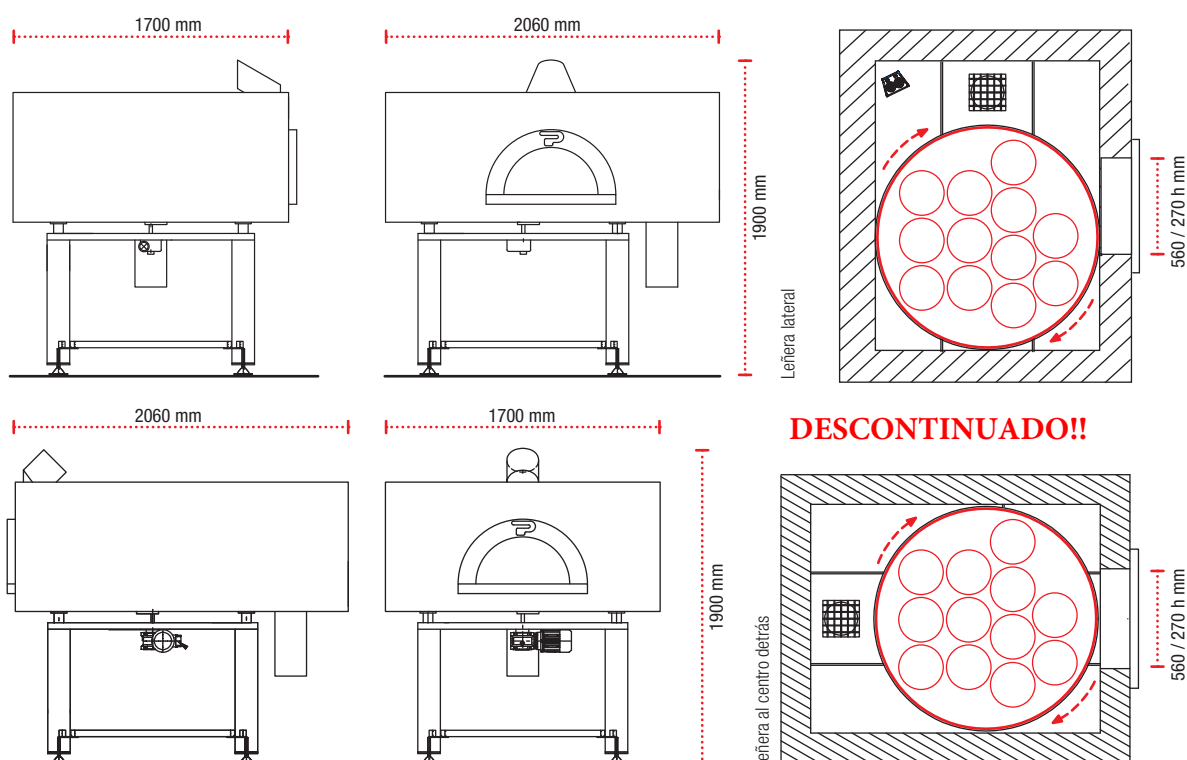
Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. ¡Sólo sabemos que quedará plenamente conforme!

Todos los hornos giratorios de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.

Diámetro plano giratorio	cm	130
Peso	Kg.	1450
Espesor de la Bóveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20



Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



**DESCONTINUADO!!**

**PVP 130**



n° **10/12**



# HORNO GIRATORIO PVP 150 ROUND

## PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIOS MONOBLOQUE

### BÓVEDA PLANA

Plan de cocción diámetro 150 cm Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 14/18 pizzas, ideal para pizza por metro, BÓVEDA PLANA, cámara redonda con paredes de hormigón refractario, boca única 62x24, pasa de 100° C a 300° C en 60 minutos (datos medidos con leña seca y caño aislado de 25 cm de diámetro útil).

Base y boca en chapa ahormadas y pintadas a fuego, antepecho de acero inoxidable; un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas.

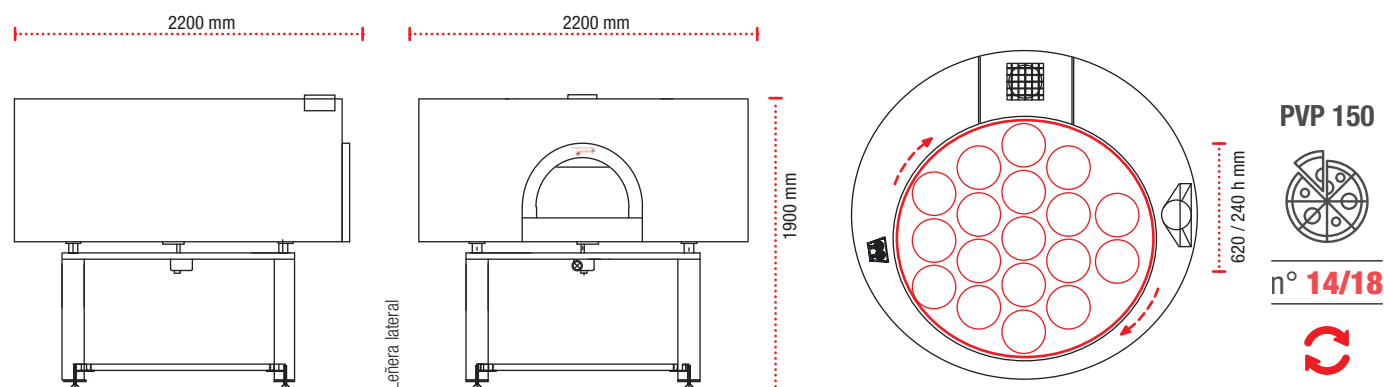
Un horno Grande, Grandísimo pero extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Sabemos que le satisfará y le deseamos de todo corazón que pueda aprovecharlo al 100%.

Todos los hornos giratorios de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Diámetro plano giratorio	cm	150
Peso	Kg.	1750
Espesor de la Bòveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	37
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	10/20
Tubo del Humo Ø	cm	25

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



# Calentado a leña

*Colección*

## GIRATORIA **TWISTER**

Un horno que puede satisfacer plenamente las necesidades de todos aquellos que no quieren renunciar al techo a cúpula. Boca única, leñera y descarga de cenizas a la izquierda, a la derecha o en la parte frontal, fácil de usar, velocidad de rotación regulable a voluntad, plano de cocción siempre a la temperatura ideal, el horno giratorio se recomienda para aquellos que deben cocinar grandes cantidades de pizzas lo más rápido posible. Gracias al perfecto aislamiento, externamente la temperatura del horno es igual a la del entorno: el horno puede ser luego revestido con una pared en cartón yeso que permite armonizar su estética con la decoración del local.





# HORNO GIRATORIO *TWISTER*

## PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIO MONOBLOQUE BÓVEDA A CÚPULA

Plan de cocción con diámetro cm 130 giratorio monobloque, funcionamiento a leña, predisposición para el quemador de gas, boca única, leñera y descarga de cenizas a la izquierda, a la derecha o al centro detrás, homogénea distribución del calor, potencialidad productiva que puede superar las 160 pizzas / hora y las 400 pizzas cocidas consecutivamente (datos tomados en pizzería).

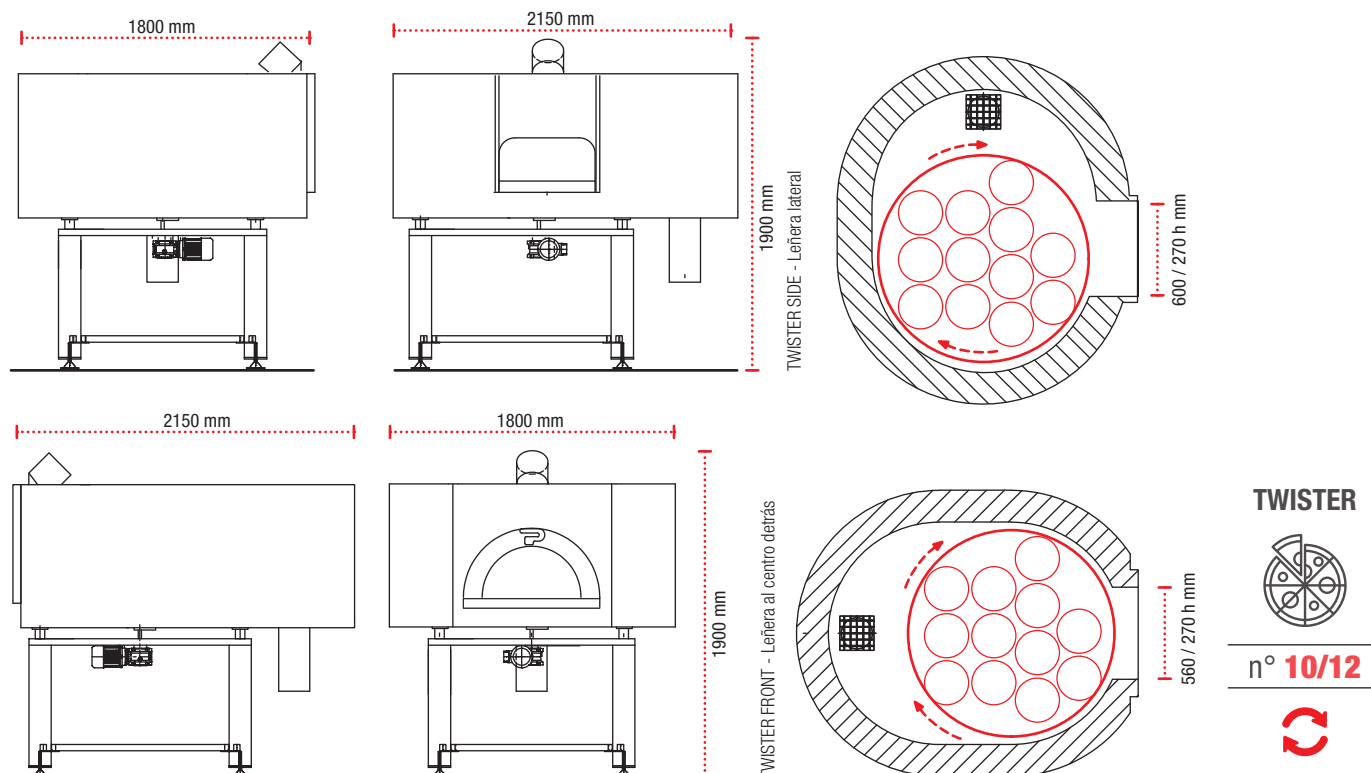
Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas, con la exigencia de mantener la tradición de la cocción a leña y la voluntad de brindar a la propia clientela un producto siempre perfecto, con ahorro de tiempo y esfuerzo.

Todos los hornos giratorios de leña Pavesi pueden ser equipados con un quemador de gas de gestión electrónica, incluyendo una protección especial de acero inoxidable contra el hollín de la leña, para trabajar también con gas.



Diámetro plano giratorio	cm	130
Peso	Kg.	1600
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.





# Calentado a gas

## ¿POR QUÉ ELEGIR UN HORNO DE GAS PAVESI?

Existen situaciones en las que la utilización de un horno de leña es imposible o poco conveniente (prohibiciones particulares, mayor volumen del horno, localización y almacenamiento de la leña, etc.).

En estos casos se aconseja el horno de gas que garantiza sencillez de uso (gracias al control electrónico de la temperatura), mayor higiene (sin hollín), y consumos reducidos (el gas en algunos casos es más económico que la leña).



FÁCIL DE  
USAR



MÍNIMO DE  
ESPERA

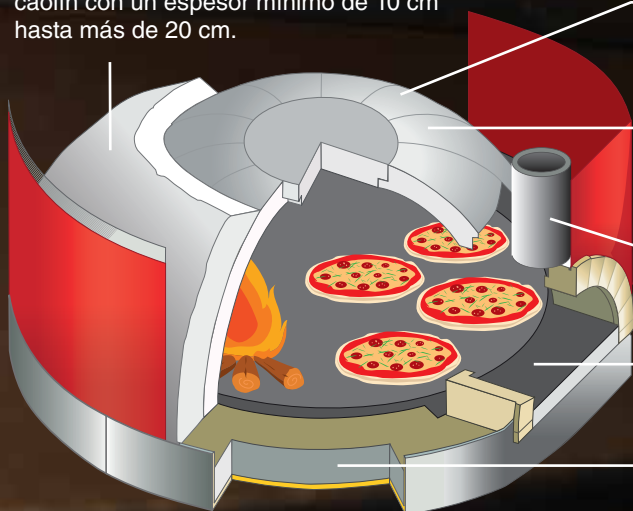


TEMPERATURA  
SIEMPRE  
CONSTANTE



AHORRO  
ENERGETICO

Aislamiento de la bóveda en colchon de caolín con un espesor mínimo de 10 cm hasta más de 20 cm.



Estucado de unión entre los gajos de la bóveda, y la superficie de cocción y los gajos, en cemento plástico refractario de alta estanqueidad.

Los segmentos de la bóveda, con espesor 8/10 cm, y la bóveda de la boca, realizados con el mismo hormigon refractario utilizado para el plan de cocción.

Campana conectora de humo calibrada de acero pintado con pintura resistente a las altas temperaturas.

PLAN DE COCCIÓN MONOBLOQUE de 7 cm de espesor, obtenido de hormigon refractario vibrado.

Aislamiento de base consistente en una doble capa de bloques aislantes P.V. 450 KG./MC



## Control de temperatura

*y mejor higiene*

Drago es un quemador atmosférico multigas específico para los hornos PAVESI, diseñado y producido por la empresa Avanzini Bruciatori s.r.l. que opera exitosamente en la construcción de quemadores para panaderías desde 1960.

Siendo un quemador atmosférico, la combustión se produce, como con la madera, con el drenaje natural de la chimenea, y la llama creada por el sistema de fuego totalmente premezclado del Drago, es suave, muy radiante y luminosa.

La combustión natural del Drago no encuentra comparaciones en términos de cocción uniforme, desarrollada a lo largo de la superficie del horno.



## Cuerpo quemador

Drago es muy silencioso y funciona siempre: tiene dos llamas independientes cómodamente comandables desde la unidad de control externa, que se instala en la posición más conveniente para el usuario.

La primera llama mantiene la temperatura del horno, la segunda llama sirve para acelerar o hacer frente a los picos de trabajo, para obtener el máximo ahorro de ejercicio y eliminar los desechos de combustible.



## Cuadro de gestión electrónico

Drago funciona totalmente en automático y es muy fácil de operar a través de la unidad de control Drago Control; asegura además la máxima seguridad operacional así como la rápida puesta en marcha del horno.



## Drago P1

Quemador de una llama a control manual Drago P1 se instala en hornos con planos de cocción que van desde 70 cm a 90 cm de diámetro.

Se puede ajustar fácilmente la cantidad mínima de calor para mantener la temperatura del horno, y también la cantidad máxima de calor para una puesta en marcha más rápida del horno. Está disponible en ejecución vertical como en la imagen, y también en la versión a L, para minimizar el espacio debajo del plan de cocción.

Drago P1 se puede instalar en cualquier entorno, incluso a l'exterior, ya que no requiere conexión eléctrica, ni sufre de humedad y siempre garantiza la máxima seguridad para el usuario, como demuestran las pruebas realizadas por la marca IMQ.



## Cuadro PAVESI

Regulación de la velocidad mediante potenciómetro, inversión del sentido de rotación, ciclo de cocción temporizado con avisador acústico y ralentización automática, medidor electrónico de la temperatura... para quien quiere tener permanentemente el control absoluto del horno.



# Calentado a gas

*Colección*

## TRADICIONAL & GIRATORIA **JOY**

El horno Joy podrá ser personalizado para lograr un look único y exclusivo: la bóveda podrá ser coloreada con pintura al gusto del cliente, o revestida con enlucido o teselas de mosaico.

38





## HORNO TRADICIONAL JOY

### PLANO DE COCCIÓN FIJO

### MONOBLOQUE

60

Nacido de la necesidad de proporcionar un horno giratorio a gas compacto y profesional, el Joy 60 abre nuevas fronteras para los profesionales de la pizza.

Fácil de colocar gracias a su soporte con ruedas detrás de una barra, en un pequeño jardín o en una terraza, o aun como complemento para la producción de pizzas sin gluten, los hornos Joy 60 se adaptan perfectamente a los colores de cualquier tipo de decoración, en cumplimiento de las normas ambientales, con gran atención al ahorro energético y la eficiencia de la producción.

## HORNO GIRATORIO JOY

### PLANO DE COCCIÓN GIRATÓRIO

### MONOBLOQUE

60TW

Con su plan de cocción giratorio de 62 cm de diámetro, su pequeño tamaño (80 cm) y sus materiales de alto rendimiento, el horno profesional Joy 60 TW, gracias al quemador a gas incorporado, puede alcanzar temperaturas superiores a 400°C, y además de pizzas, hace que sea posible cocinar pan artesanal, succulentos asados o guisos, en el espacio que se reservaría a una mesa de café. Disponible en muchos colores personalizables, el horno giratorio Joy 60 TW permite al pizzaiolo de dedicarse exclusivamente a la preparación de las pizzas, en cuánto aquellas en el horno no van ni controladas ni giradas.

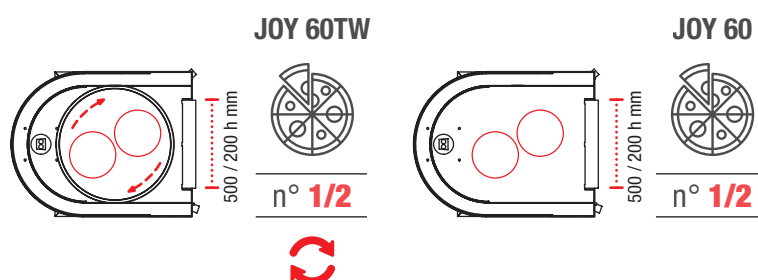
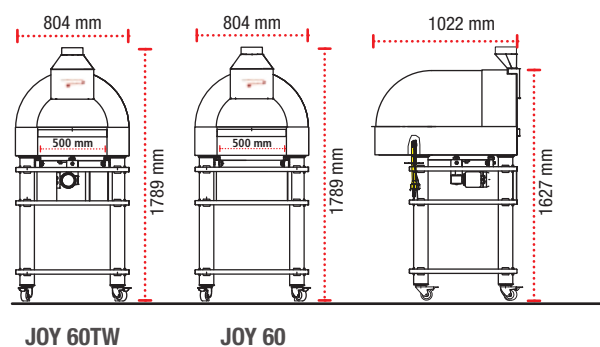
JOY60 - JOY60TW

Dimensiones Interiores	cm	60 x 70
Peso	Kg.	250
Espesor de la Bòveda		en acero
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	121
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	15
Tubo del Humo Ø	cm	16
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago P1
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 15
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 13.000
Presión Gas	mbar	min. 2,5 - max. 50
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,63 - max. 1,58
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentación Eléctrica		-
Absorción		-

Como el horno Pavesei está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



39



# HORNO TRADICIONAL JOY 90

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

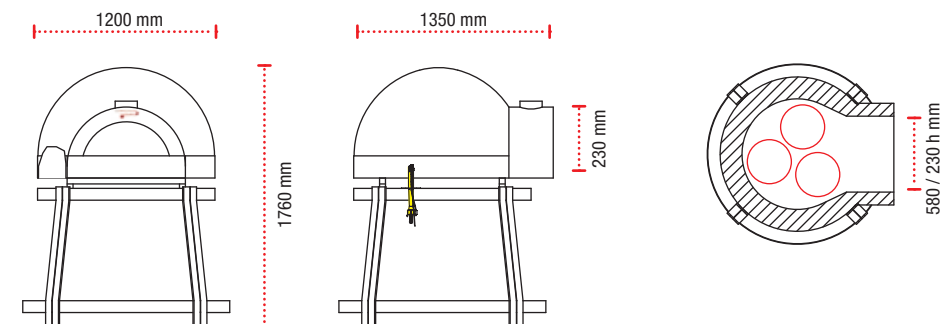
Plan de cocción monobloque de auto-dilatación, es aconsejado para locales con un máximo de hasta 20 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio adicional a sus clientes sin sacrificar espacio. Ideal para la cocción de la pizza en casa o en su jardín con la ayuda de un horno profesional.

Rendimiento excepcional, tamaño compacto, consumos análogos a los de nuestros hornos tradicionales, cocción perfecta durante toda la jornada laboral. Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.



Dimensiones Interiores	cm	86x81
Peso	Kg.	300
Espesor de la Bòveda	cm	8
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	40
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	116
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	16
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago P1	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 10
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 17.000
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,5
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	Kg. 4
Alimentación Eléctrica		-
Absorción		-

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



JOY 90



n° 2/3

# HORNO TRADICIONAL JOY 120

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

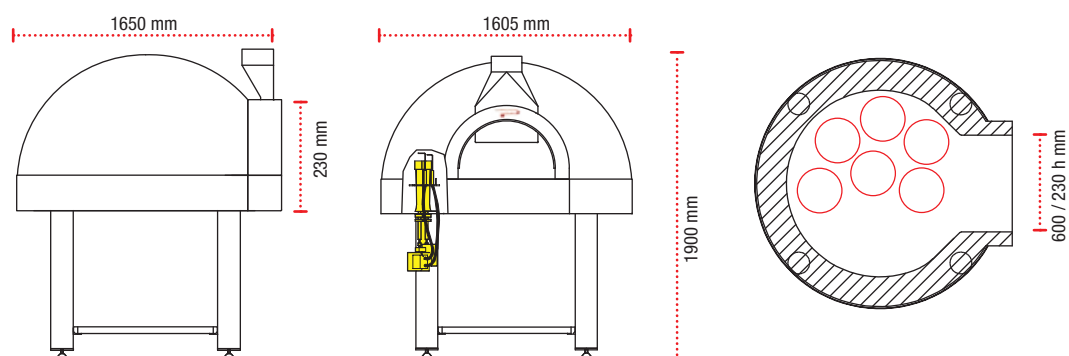
Pequeño y con una capacidad para hasta 4/5 pizzas. Ha el plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación y es aconsejado para locales con un máximo de hasta 40/50 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio adicional a sus clientes sin sacrificar espacio.

Rendimiento excepcional, tamaño compacto, consumos análogos a los de nuestros hornos tradicionales, cocción perfecta durante toda la jornada laboral. Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg. Todos los hornos de gas tradicionales Pavesi se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.

Dimensiones Interiores	cm	120x135
Peso	Kg.	860
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



JOY 120



n° 4/5



# HORNO TRADICIONAL JOY 140

## PLANO DE COCCIÓN FIJO

### MONOBLOQUE

Perfectamente circular, capacidad máxima para entre 8 y 12 pizzas.  
Capacidad productiva de más de 100 pizzas/hora con Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación.

El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

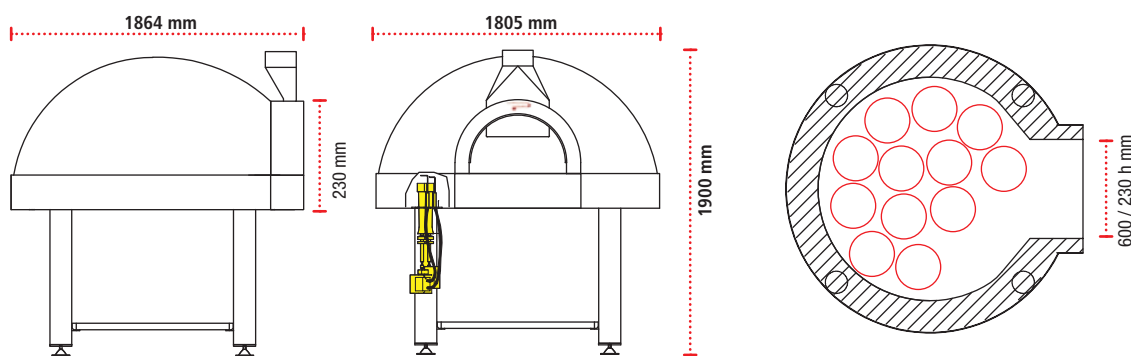
El Plan de cocción de los hornos Pavese son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos de gas tradicionales Pavese se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Dimensiones Interiores	cm	140x135
Peso	Kg.	1320
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



JOY 140



n° 8/12

# HORNO TRADICIONAL JOY 140/160

## PLANO DE COCCIÓN FIJO

### MONOBLOQUE

Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación.  
Con capacidad máxima entre 10 y 14 pizzas.  
Capacidad productiva de más de 120 pizzas/hora  
El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

Diseñado para ofrecer un instrumento de trabajo del nivel más alto, pero único, ya que es fuertemente caracterizado en términos de estética, casi una pieza de design.

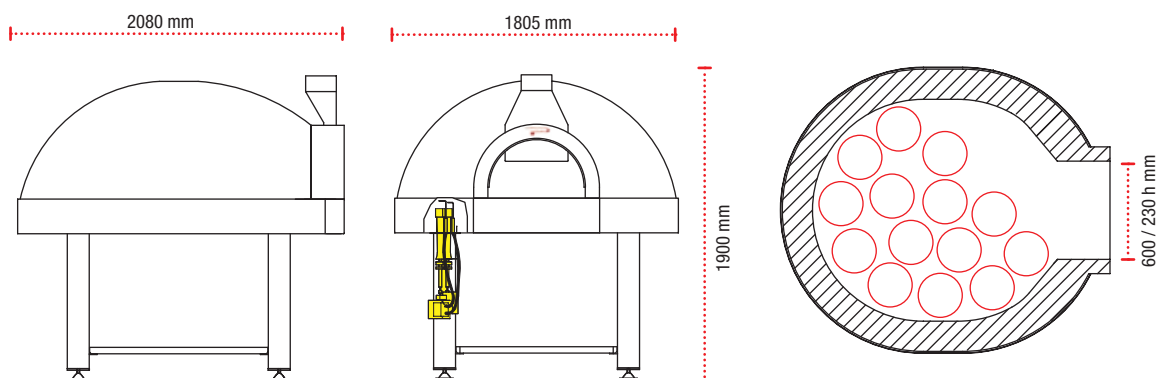
El Plan de cocción de los hornos Pavese son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos de gas tradicionales Pavese se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Dimensiones Interiores	cm	140x155
Peso	Kg.	1600
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	12
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



JOY 140/160



n° 10/14

# Calentado a gas

*Colección*

## TRADICIONAL **RPM**

Externamente la temperatura del horno es igual a la del entorno: por eso, el horno puede ser revestido con enlucido o teselas de mosaico.

Siguiendo las normas vigentes en el país de uso, el horno de gas se puede instalar bajo la campana de la cocina, como en la referencia abajo, Pizza Pilgrim Restaurant, Londres, Reino Unido.



COURTESY OF PIZZAPILGRIMS, UK



# HORNO TRADICIONAL RPM 120

## PLANO DE COCCIÓN FIJO MONOBLOQUE

Pequeño y con capacidad para hasta 4/5 pizzas, ha el Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación, y es aconsejado para locales con un máximo de 40/50 puestos o para quien simplemente desea ofrecer un servicio más a su propia clientela sin sacrificar espacio.

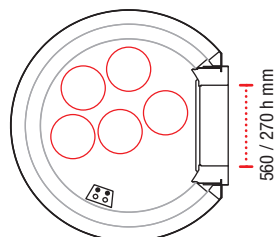
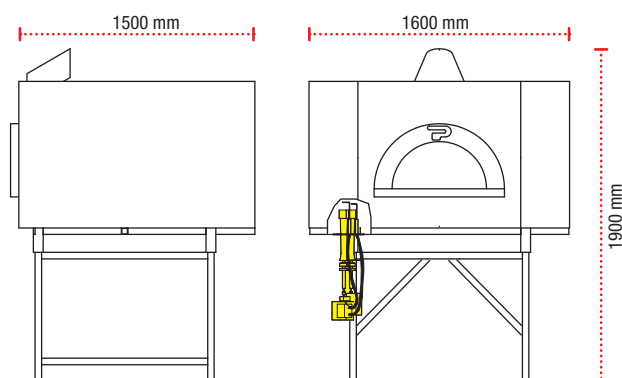
El Plan de cocción de los hornos Pavese son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos de gas tradicionales Pavese se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Dimensiones Interiores	cm	120x115
Peso	Kg.	1100
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	Kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



RPM 120



n° 4/5

# HORNO TRADICIONAL RPM 140

## PLANO DE COCCIÓN FIJO

### MONOBLOQUE

Los primeros. Los más conocidos.

Perfectamente circular, capacidad máxima entre 8 y 12 pizzas. Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación. Capacidad productiva de más de 100 pizzas/hora.

El máximo de la productividad a un bajísimo coste.

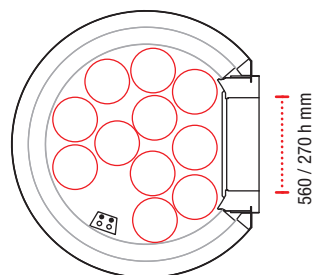
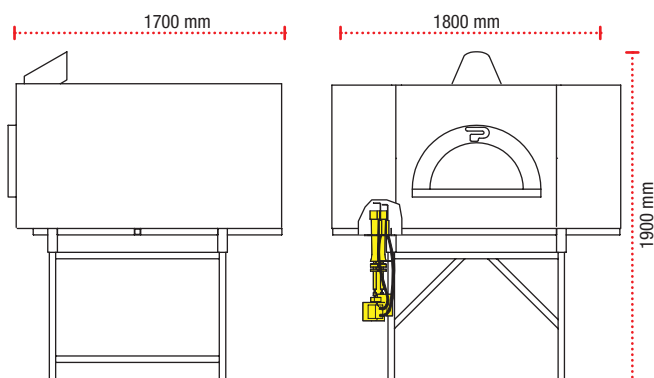
El Plan de cocción de los hornos Pavese son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos de gas tradicionales Pavese se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Dimensiones Interiores	cm	140x135
Peso	Kg.	1250
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	Kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



RPM 140



n° 8/12

# HORNO TRADICIONAL RPM 140/160

## PLANO DE COCCIÓN FIJO

### MONOBLOQUE

Nuestro horno más vendido, capacidad para hasta 14 pizzas.  
Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación.  
Consumos idénticos a los del Mod. 140, pero con productividad superior (se superan cómodamente las 120 pizzas/hora).  
Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas.  
Óptimo también para preparar pizzas gigantes de diámetro superior a los 40 cm.

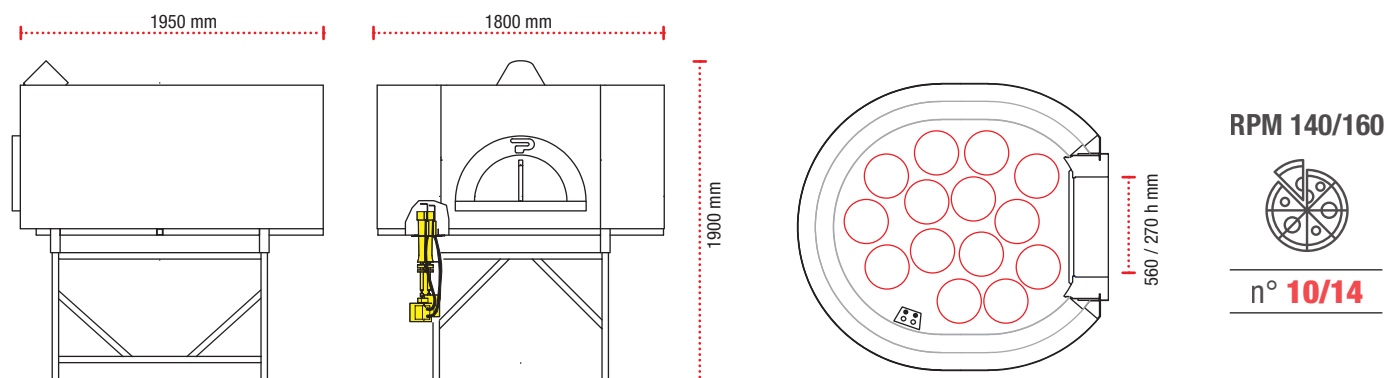
El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos de gas tradicionales Pavesi se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Dimensiones Interiores	cm	140x155
Peso	Kg.	1400
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamento de Base	cm	15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque		Quemador Drago
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.





# HORNO TRADICIONAL RPM 140/180

## PLANO DE COCCIÓN FIJO

### MONOBLOQUE

El horno más grande de nuestra producción estándar, Plan de cocción MONOBLOQUE de auto-dilatación

Capacidad para hasta 16 pizzas con una productividad sorprendente (es posible llegar a preparar incluso hasta 150/160 pizzas/hora). Ideal para la producción de pizza al metro. En relación con otros hornos con Plan de cocción de iguales dimensiones, requiere espacio y consumos muy reducidos.

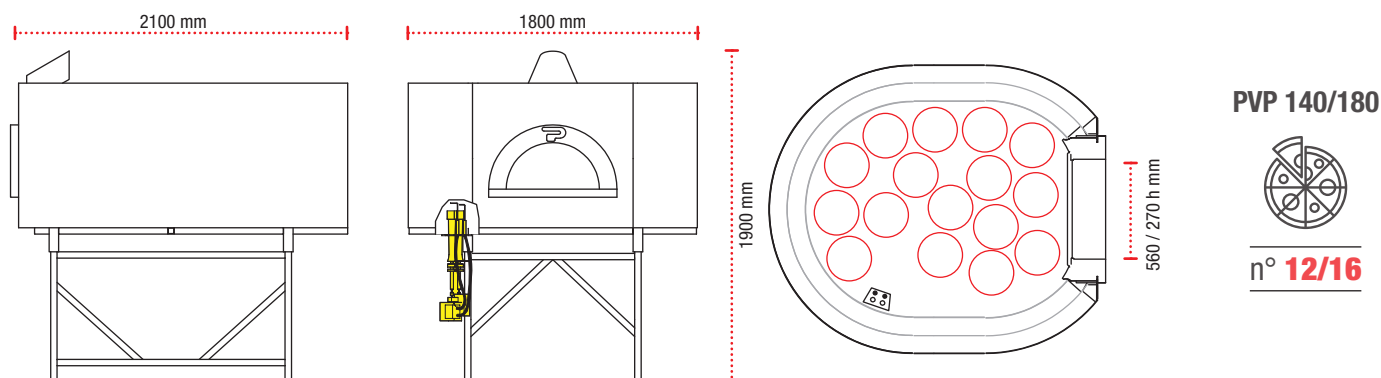
El Plan de cocción de los hornos Pavesi son realizados en un único bloque refractario del espesor de 7 cm y el peso mediano de 250 Kg.

Todos los hornos de gas tradicionales Pavesi se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Dimensiones Interiores	cm	140x175
Peso	Kg.	1550
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	122
Espesor del Aislamiento de Base	cm	15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.





*Pavesi ha diseñado el primer kit de instalación de montaje más rápido del mundo.*

*Cada Horno Pavesi Kit se puede instalar pasando por una puerta estándar, permitiendo una instalación rápida y fácil sin restricciones de acceso.*

49





# Calentado a gas

*Colección*

## GIRATORIA **PavesiVoltaPiana**

La colección PVP nació para satisfacer la necesidad de combinar estándares de producción de alta calidad y el uso en espacios limitados. Los hornos de gas PVP, que conservan las características constructivas y los estándares técnicos de todos los modelos giratorios Pavesi, son particularmente adecuados para aquellos con un espacio limitado, que no quieren renunciar a una alta productividad.



COURTESY OF PIZZA STORE DISTRIBUTION, FR



# HORNO GIRATORIO PVP 110

## PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

### BÓVEDA PLANA

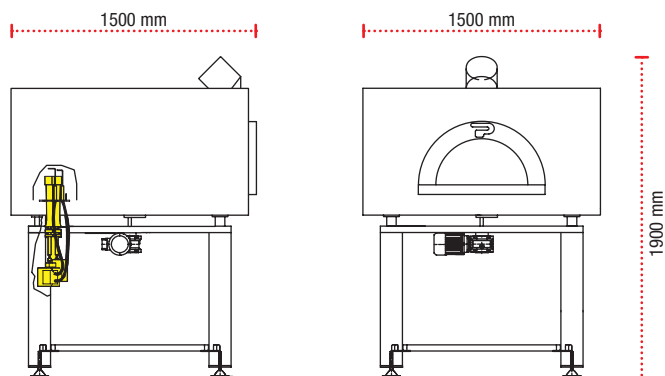
Plano de cocción diámetro 110 cm. Pavese MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 8/10 pizzas, BÓVEDA PLANA, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca única de 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 40 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).

Un horno pequeño extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Preferimos no indicar la producción horaria, ya que ésta depende no sólo de las características del horno sino también de la capacidad productiva de los operadores y de la zona de trabajo. Será tarea suya descubrirla. ¡Y se sorprenderá!

Todos los hornos de gas giratorios Pavese se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.

Dimensiones Interiores	cm	110
Peso	Kg.	1300
Espesor de la Bóveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



PVP 110



n° 8/10



# HORNO GIRATORIO PVP 130

## PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

### BÓVEDA PLANA

Plano de cocción diámetro 130 cm. Pavese MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 10/12 pizzas, BÓVEDA PLANA, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca única de 56x27, pasa de 100° C. a 300° C. en 50 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).

Un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas.

Un horno Grande pero extremadamente reactivo.

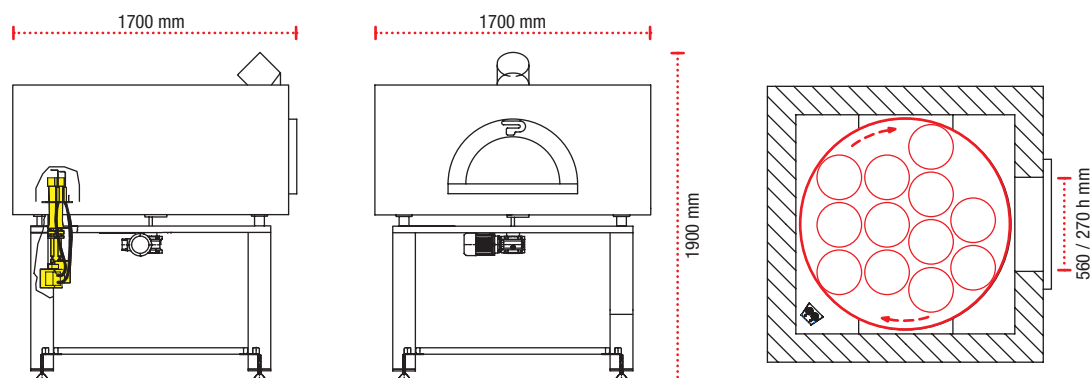
Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. ¡Sólo sabemos que quedará plenamente conforme!

Todos los hornos de gas giratorios Pavese se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Dimensiones Interiores	cm	130
Peso	Kg.	1350
Espesor de la Bóveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavese está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



PVP 130



n° 10/12



# HORNO GIRATORIO PVP 150

## PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

### BÓVEDA PLANA

Plano de cocción diámetro 150 cm Pavesi MONOBLOQUE GIRATORIO, capacidad para 14/18 pizzas, BÓVEDA PLANA, cámara cuadrada con paredes de hormigón refractario, boca única de 56x27, pasa de 100° C a 300° C en 60 minutos (datos medidos con quemador de gas metano de 34 KW/h y caño aislado de 20 cm de diámetro útil).

Un horno que puede cubrir plenamente las exigencias de los locales que trabajan muchas horas o que se dedican principalmente a la elaboración de pizza por metro.

Un horno Grande, Grandísimo pero extremadamente reactivo. Recupera INMEDIATAMENTE las calorías cedidas para la cocción. Sabemos que le satisfará y le deseamos de todo corazón que pueda aprovecharlo al 100%.

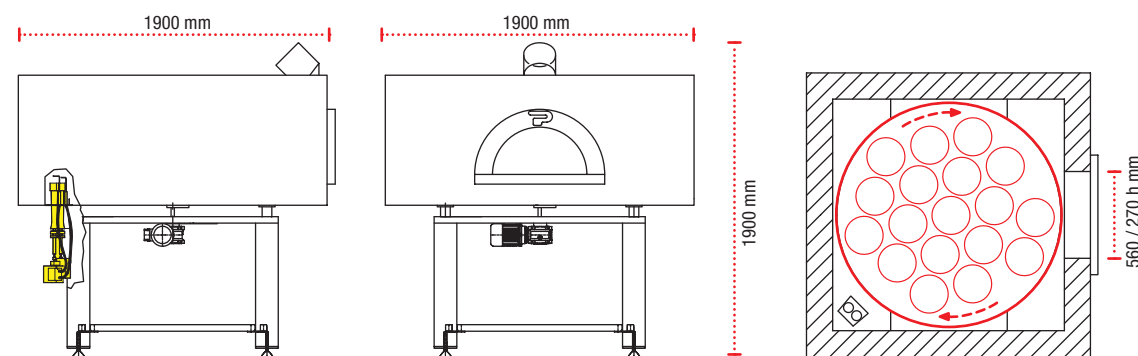
Todos los hornos de gas giratorios Pavesi se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.

Dimensiones Interiores	cm	150
Peso	Kg.	1400
Espesor de la Bóveda	cm	7,5
Distancia Plano de Cocción y Bóveda	cm	32
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamiento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamiento Superior (Colchón de Caolín)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	25
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.



53



PVP 150



n° 14/18





# Calentado a gas

*Colección*

## GIRATORIA **TWISTER**

El primer horno giratorio producido por Pavesi sigue siendo un best seller.

Ideal para grandes locales o para pizzerías en las que el trabajo se concentra en pocas horas, con la exigencia de mantener la tradición de la cocción a leña y la voluntad de brindar a la propia clientela un producto siempre perfecto, con ahorro de tiempo y esfuerzo.



# HORNO GIRATORIO *TWISTER GAS*

## PLANO DE COCCIÓN MONOBLOQUE GIRATORIO

### BÓVEDA PLANA

Plano de cocción GIRATORIO MONOBLOQUE de autodilatación 130 cm, funcionamiento a gas posicionado al centro detrás, boca única 56x27 cm, homogénea distribución del calor, potencialidad productiva que puede superar las 160 pizzas / hora y las 400 pizzas cocidas consecutivamente (datos tomados en pizzería).

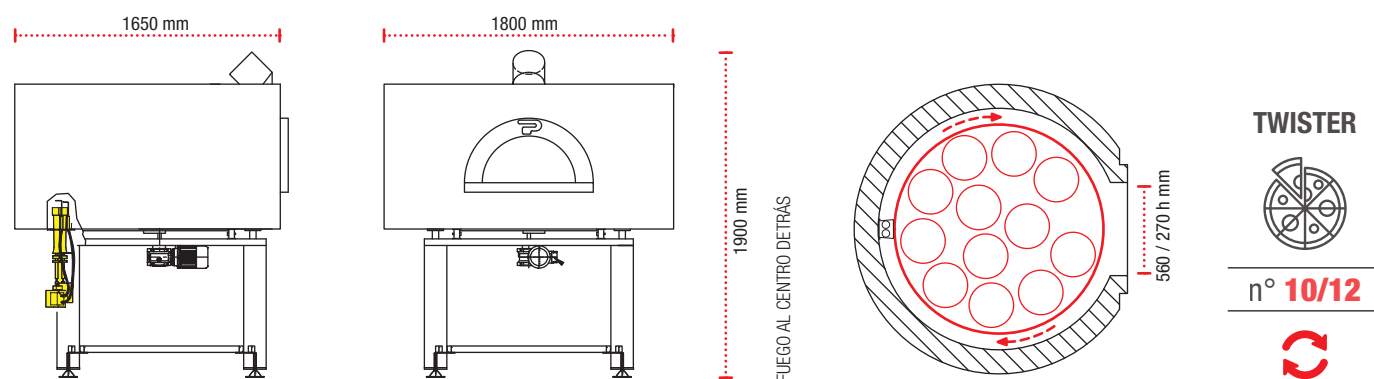
Finalmente es posible para cualquiera trabajar delante del horno dedicándose esencialmente a la preparación de la pizza. Uso sencillísimo, máxima limpieza, consumos siempre reducidos, dimensiones mínimas y óptima cocción hacen del TWISTER DE GAS la ayuda adicional con la que todos desearían poder disponer en su local.

Todos los hornos de gas giratorios Pavesi se realizan con quemador de gas de gestión electrónica.



Dimensiones Interiores	cm	130
Peso	Kg.	1500
Espesor de la Bòveda	cm	8/10
Distancia Plano de Cocción y Bòveda	cm	42
Distancia Plano de Cocción y Suelo	cm	115/125 regulable
Espesor del Aislamento de Base	cm	10/15
Espesor del Aislamento Superior (Colchòn de Caolin)	cm	10
Tubo del Humo Ø	cm	20
Plano de Cocción Monobloque	Quemador Drago	
Potencia Térmica	Kw	min. 6 - max. 34
Potencia Térmica	Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Presión Gas	mbar	min. 10 - max. 30
Caudal Gas	Nm³/h	min. 0,60 - max. 3,43
Empalme Gas	inches	1/2
Peso	kg.	-
Alimentación Eléctrica	V	220
Absorción	W	100

Como el horno Pavesi está hecho y montado a mano, ligeras variaciones en las medidas del producto final son normales.





PAVESI S.r.l. | via Radici in Piano 120/C | 41043 Corlo di Formigine (Mo) Italy  
Tel. (0039) 059 574569 | Fax (0039) 059 558237 | [info@pavesiforni.it](mailto:info@pavesiforni.it) | [www.pavesiforni.it](http://www.pavesiforni.it)

