



Forni Professionali
per Pizzerie e Panifici

TRADIZIONALI



PIANO FISSO/TRADIZIONALI:

I Primi. I più conosciuti. Tutt'ora i più venduti.

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:

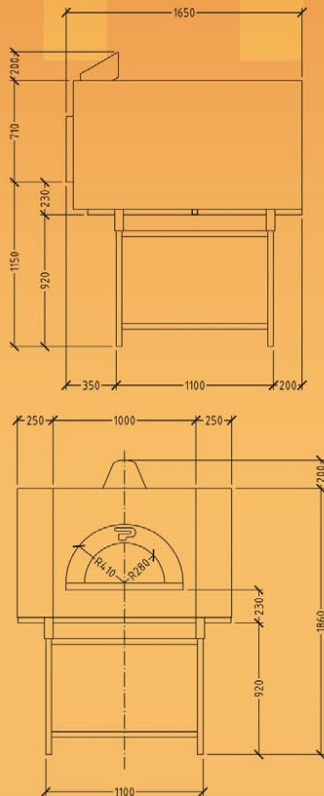
The First. The best known. And the highest selling. A classical example of Technology applied to Tradition. It's extremely high performance both in the wood-fired and gas-fired versions, combined with its low purchase and management costs and its contained dimensions have established it as one of the best and most appreciated pizza ovens in the world.



FIXE BACKFLÄCHE/HERKÖMMLICHE MODELLE:

Die Ersten. Die Bekanntesten. Auch heute noch die meist verkauften Pizzaöfen. Ein typisches Beispiel für die technologische Weiterentwicklung einer Tradition. Dank Produktmerkmalen wie der hohen Leistung, die sowohl holzbefeuerte als auch gasbeheizte Modelle kennzeichnet, dank der niedrigen Anschaffungs- und Betriebskosten und dem begrenzten Raumbedarf, gehören unsere Pizzaöfen weltweit zu den beliebtesten Backöfen.

Forno Ø120



Forni Professionali per Pizzerie e Panifici

Mod. 120 RPM



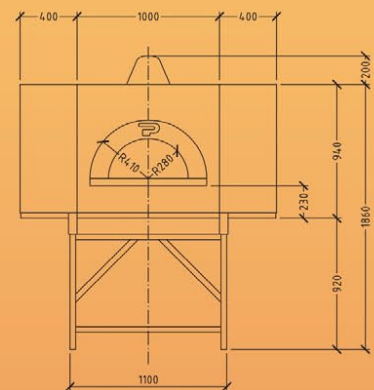
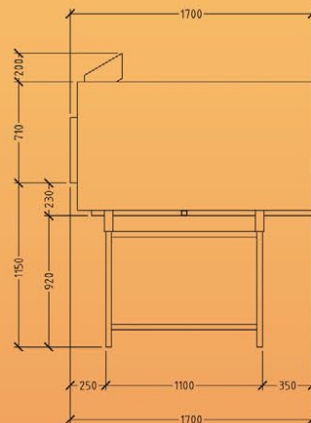
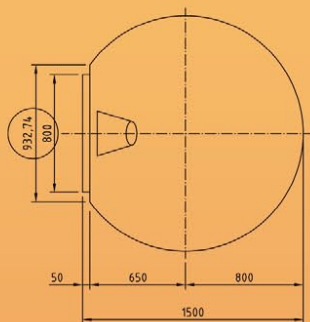
Mod. RPM 120 CARENATO: Piccolo e con una capienza di circa 6 pizze, a legna o a gas, Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante, è consigliato per locali con massimo 40/50 posti o a chi vuole semplicemente dare un servizio in più alla propria clientela senza perdere spazio.



Mod. RPM 120 WITH FAIRING: Small yet with the capacity to bake 6 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.



Mod. RPM 120 VERKLEIDET: Kleiner holzbefuerter oder gasbeheizter Ofen mit einem Fassungsvermögen von etwa 6 Pizzen - Selbstaushdehnende 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.



Mod. 140 RPM



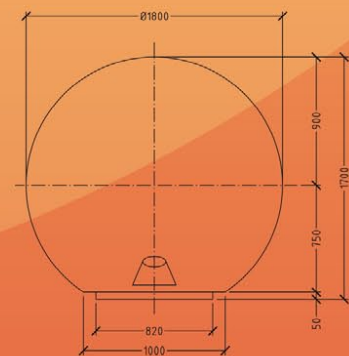
Mod. RPM 140 CARENATO: Perfettamente circolare, capienza massima da 8 a 10 pizze, a legna e a gas. Piano di cottura MONOBLOCCO autodilatante. Capacità produttiva di più di 100 pizze / ora. Uno dei ns. modelli più venduti. Il massimo della produttività ad un costo bassissimo.



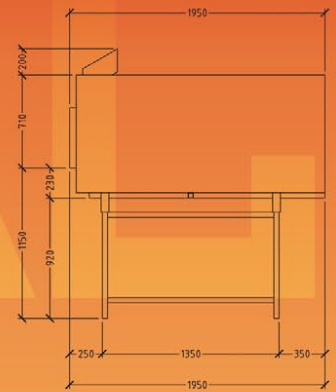
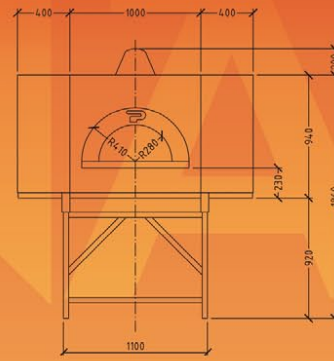
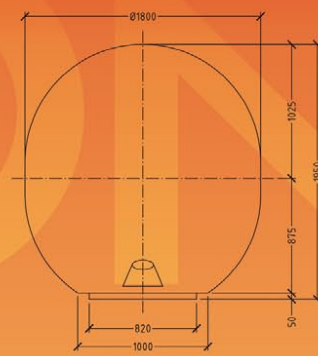
Mod. RPM 140 WITH FAIRING: Perfectly circular, with a maximum capacity of between 8 and 10 pizzas, both wood and gas fired. MONOBLOCK auto-dilating oven. Production capacity of over 100 pizza/ hour. One of our highest selling versions. The highest productivity at very low cost.



Mod. RPM 140 VERKLEIDET: Einwandfrei kreisförmige Grundfläche, maximales Fassungsvermögen 8 bis 10 Pizzen, sowohl holzbefeuert als auch gasbeheizt erhältlich. Selbstaushdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Produktionskapazität 100 Pizzen/Std. Eines unserer meist verkauften Modelle. Ein Höchstmaß an Produktivität bei ausgesprochen niedrigen Kosten.



Forno Ø140



Forno Ø140×160

Mod. 140 x 160 RPM



Mod. RPM 140 x 160 CARENATO: Il nostro Forno più Venduto, capienza fino a 12 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.

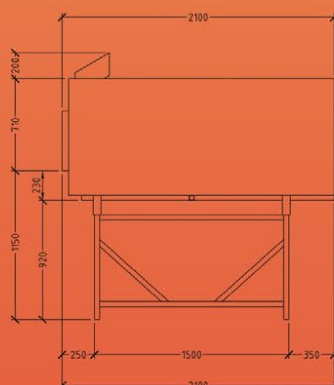
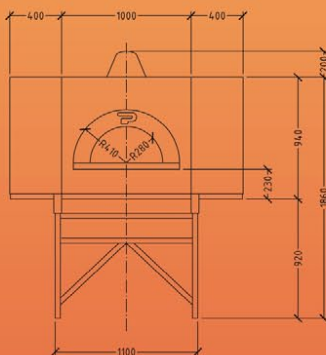
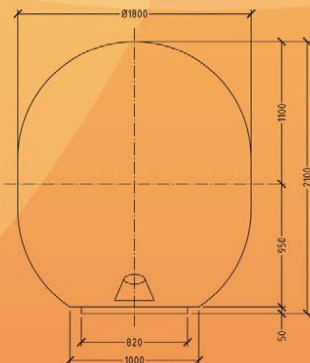


Mod. RPM 140 x 160 WITH FAIRING: Our highest selling Oven, capable of cooking up to 12 pizzas, both wood and gas fired, MONOBLOCK auto-dilating backing surface. Identical power consumption as Mod. 140, but with a greater productivity (one can easily produce more than 120 pizzas / hour.) Ideal for large restaurants or pizzerias with the work load concentrated in a few hours. Excellent for giant pizzas with a diameter of over 40 cm.



Mod. RPM 140 x 160 VERKLEIDET: Unser meist verkaufter Ofen, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 12 Pizzen, sowohl holzbeheizt als auch gasbeheizt erhältlich, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Obwohl der Energieverbrauch ganz dem Mod. 140 entspricht, ist die Produktionskapazität höher (mehr als 120 Pizzas pro Stunde). Ideal für große Lokale oder Pizzerien, bei denen der Spitzenbetrieb auf wenige Stunden konzentriert ist. Auch für Pizzas mit einem Durchmesser über 40 cm optimal geeignet.

Forno Ø140×180



Mod. 140 x 180 RPM



Mod. 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 15 pizze di diametro 30/32 cm. 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.



Mod. 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 15 pizzas measuring 30/ 32 cm. in diameter, 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.



Mod. RPM 140 x 180 VERKLEIDET: Das größte Ofenmodell unserer Standard-Produktion, für holzbeheizten und gasbeheizten Betrieb, selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK). Fassungsvermögen bis zu 15 Pizzas mit einem Durchmesser von 30/32 cm. Beindruckende Produktivität (Beladung mit bis zu 150/160 Pizzas/Stunde). Ideal für die Produktion der "Pizza am Meter". Im Vergleich zu anderen Backöfen mit der gleichen Backfläche sind Raumbedarf und Konsume stark reduziert.



I forni Pavesi RPM tradizionali sono dotati di:
PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO autodilatante.
QUADRO DI GESTIONE 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.
BURNER MANAGEMENT PANEL.
BURNER.

*The option of purchasing the ovens both as an Assembly Kit, and PREASSEMBLED.



Die traditionellen Pavesi RPM Öfen verfügen über folgende Merkmale:
Selbstausdehnende **MONOBLOCK-BACKFLÄCHE.**
BRENNERBEDIENFELD.
BRENNER.

*Die Öfen sind sowohl VORMONTIERT als auch als MONTAGEKIT erhältlich.



CARATTERISTICHE

			Mod.120	Mod.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. 1,13	MQ. 1,44	MQ. 1,72	MQ. 1,98
INGOMBRO ESTERNO	OVERALL DIMENSIONS	AUSSENE BREITE	160 x 150	180 x 170	180 x 195	180 x 215
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 BACKFLAECHE-BODEN	122 cm	122 cm	122 cm	122 cm
DISTANZA PIANO COTTURA-CIELO	COOK TOP-CEILING DISTANCE	ENTFERNUNG BACKFLAECHE-DECKE	42 cm	42 cm	42 cm	42 cm
DIMENSIONI BOCCA	OPENING DIMENSIONS	OFENOFFNUNG 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
CAPENZA PIZZE	PIZZAS N°	PIZZA N°	5	8/12	10/14	12/16