PAVESI
FORNI PROFESSIONALI

TWISTER

Forni Professionali con piano di cottura ROTANTE

TWISTER, Gli unici Forni con piano di cottura rotante a bocca singola e possibilità di scegliere il punto fuoco: a sinistra a destra o frontale. Resa **ECCEZIONALE** sia a legna che a gas, piano di cottura **MONOBLOCCO** autodilatante, ingombri ridotti, consumi in linea con i nostri Forni Tradizionali, cottura perfetta per tutta la serata, gestione della rotazione pratica e meccanica semplicissima. Ottimo per locali con l'esigenza di produrre molto in poco tempo, o, più semplicemente, per chi vuole faticare molto meno.

TWISTER, The only single opening Ovens with a rotating baking surface and the option of choosing the fire position: either left, right or directly central. **EXCEPTIONAL** performance both in the wood and gas fired versions, a **MONOBLOCK** autodilating baking surface, very contained dimensions, power consumption close to that of our Traditional Ovens, perfect baking for the entire evening, very practical management of the rotating baking surface and extremely simple mechanics. Ideal for restaurants that need to produce a great deal in a short time or who simply would rather not work as hard.

TWISTER, die einzigen Backöfen mit nur einer Öffnung und rotierender Backfläche sowie der Möglichkeit, die Position des Feuerlochs auszuwählen: links, rechts oder stirnseitig. Sowohl bei holzbefeuerten als auch bei gasbeheizten Öfen ist die Leistung **EXZELLENT** - Selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück **(MONOBLOCK)**, begrenzter Raumbedarf, Konsume ähnlich wie bei unseren herkömmlichen Modellen, einwandfreier Backbetrieb für den ganzen Abend, praktische Steuerung der Rotation und einfache Mechanik. Optimal für Lokale, die in kurzen Zeitspannen eine hohe Anzahl Pizzas backen müssen oder einfach den Wunsch haben, den erforderlichen Kraftaufwand zu reduzieren.

PAVESI S.r.l. Via Radici in Piano 120/C, 41043 Corlo di Formigine (MO) Italy Tel. e Fax +39 059 574569 Fax +39 059 558237 info@pavesiforni.it www.pavesiforni.it

PAVESI
FORNI PROFESSIONALI

TWISTER FRONT

TWISTER LEGNA FRONT OR SIDE

I FORNI CON PIANO DI COTTURA ROTANTE

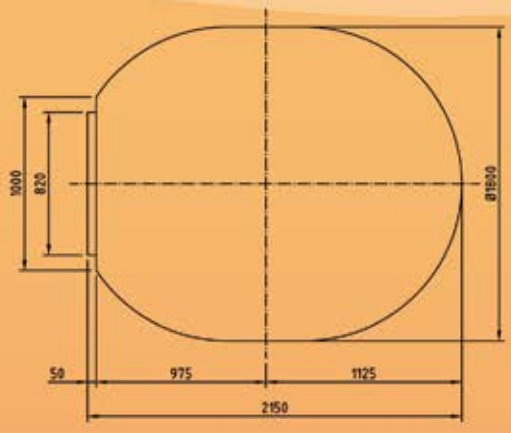
Piano di cottura ROTANTE MONOBLOCCO autodilatante, funzionamento a legna, predisposizione per il bruciatore di gas, bocca singola, legnaia e scarico cenere a sinistra a destra o frontale, distribuzione del calore omogenea, potenzialità produttiva che può superare le 160 pizze / ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria). Ottimo per grandi locali o per pizzerie con lavoro concentrato in poche ore, con l'esigenza di mantenere la tradizionalità della cottura a legna e la volontà di dare alla propria clientela un prodotto sempre perfetto, risparmiando tempo e fatica.

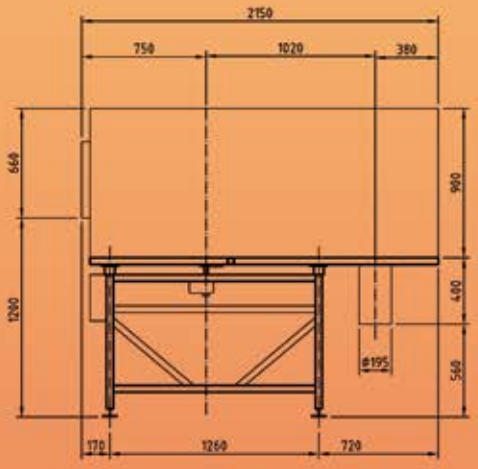
THE OVENS WITH A ROTATING BAKING SURFACE

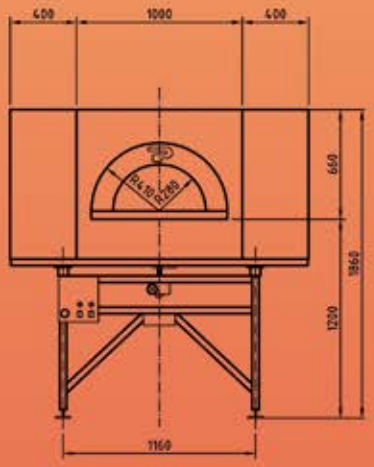
ROTATING MONOBLOCK auto-dilating baking surface, wood fired, gas burner optional, single opening, wood stack and ash discharge left, right and middle, uniform heat distribution, production capacity that can exceed 160 pizzas / hour and 400 pizzas baked in succession (data gathered directly from pizza restaurants). Ideally suited for large premises or pizzerias whose work load is concentrated in just a few hours, with the need to retain the traditional wood fired baking feel and the desire to provide its clients with a perfect product at all times, while saving on time and labour.

DIE ÖFEN MIT ROTIERENDER BACKFLÄCHE

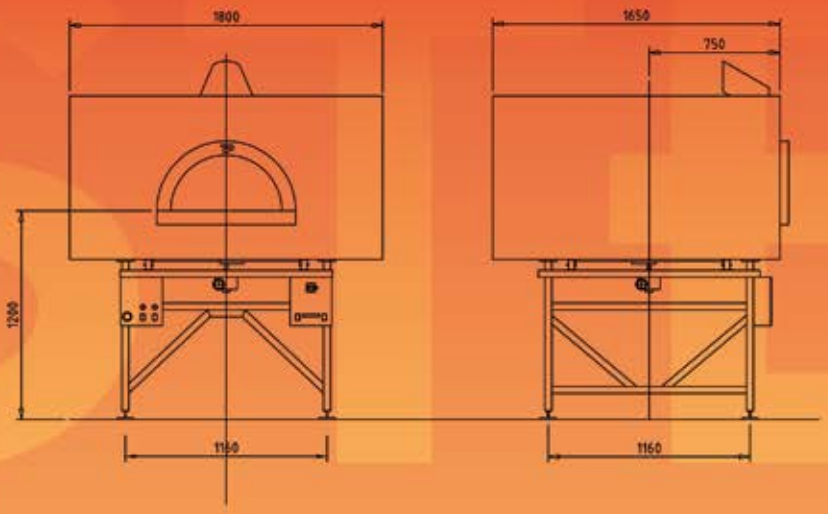
Selbstausdehnende Backfläche aus einem Stück (MONOBLOCK); holzbefeuertes Modell mit Vorrüstung für die Umstellung auf Gasbrenner, nur eine Öffnung, Positionierung der Öffnung für Befeuerung und Abtransport der Asche wahlweise rechts, links oder stirnseitig, gleichmäßige Verteilung der Hitze, Produktionskapazität von mehr als 160 Pizzas pro Stunde bzw. mehr als 400 Pizzas ohne Unterbrechung (Leistungsdaten wurden im Pizzeria-Betrieb erhoben). Optimal für große Lokale oder für Pizzerien, bei denen sich der Andrang der Kunden auf wenige Stunden konzentriert; ideal für Gastronomiebetriebe, die ihren Kunden auf einfache und schnelle Weise eine perfekte gebackene Pizza aus dem traditionellen Holzofen bieten möchten.

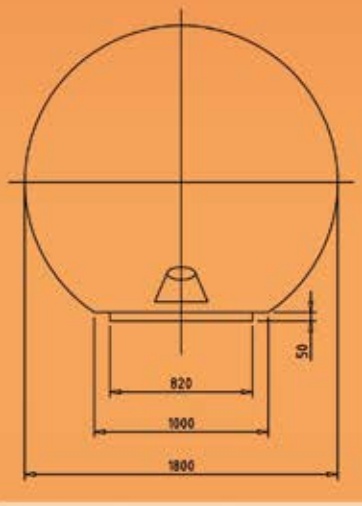






TWISTER SIDE





TWISTER GAS

Abbiamo dotato il TWISTER di un Bruciatore di gas Automatico con Gestione Elettronica della Temperatura. Finalmente chiunque potrà lavorare davanti al Forno, dedicandosi essenzialmente alla preparazione della pizza. Utilizzo semplicissimo, massima pulizia, consumi sempre limitati, ingombri minimi e cottura ottima, rendono il TWISTER A GAS quell'aiuto in più che tutti vorrebbero nel loro locale.

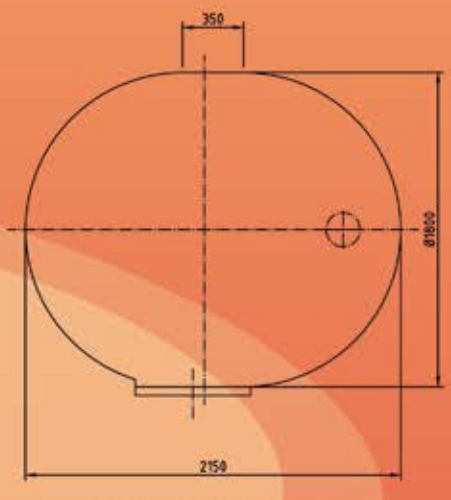
We have equipped the TWISTER with an Automatic gas Burner with Electronic Temperature Management. At last anyone will be able to work in front of the Oven, and dedicate themselves entirely to preparing the pizza. Extremely simple to use, maximum hygiene, power consumption kept to a minimum, maximum space optimisation and excellent baking characteristics, make the GAS TWISTER that extra help that everyone would love to have on their premises.

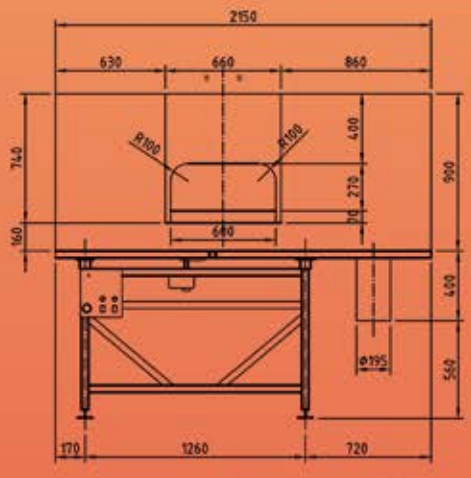
Wir haben den TWISTER mit einem automatischen Gasbrenner und elektronischer Temperaturregelung ausgestattet. Endlich ist es möglich vor dem Ofen zu arbeiten und sich voll und ganz auf die Zubereitung der Pizza zu konzentrieren. Gebrauch und Reinigung sind ausgesprochen einfach und effizient, die Konsume stark begrenzt, und auch der Raumbedarf ist minimal. Dies und die ausgezeichnete Backleistungen machen den GASBEHEIZTEN TWISTER zu der Hilfe, die sich jeder für den eigenen Pizzabetrieb wünscht.

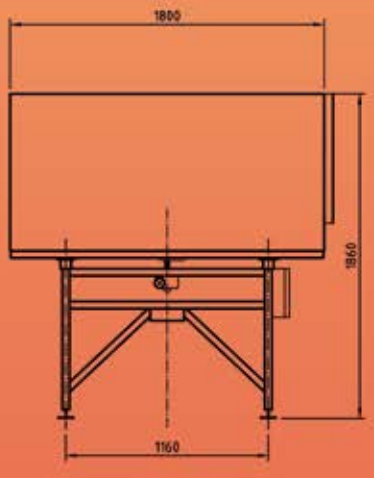
QUADRO SPECIAL:
Acceso/spento, regolazione della velocità tramite potenziometro, inversione del senso di rotazione, ciclo di cottura temporizzato con avvisatore acustico e rallentamento automatico, rilevamento elettronico della temperatura... per chi vuole avere sempre il controllo assoluto del forno.

SPECIAL CONTROL PANEL:
On/off, speed control by means of a potentiometer, rotation inversion, timed baking cycle with acoustic warning and automatic slowdown, electronic temperature gauge... for those who want to have complete control over their oven.

SPEZIELLES BEDIENFELD:
Ein/aus, Geschwindigkeitsregelung mit Drehschalter, Umkehr der Rotationsrichtung, zeitgeschalteter Backzyklus mit akustischem Signal und automatischer Verzögerung, elektronische Temperaturerfassung ... Für Anwender, die auf eine einwandfreie Steuerung des Ofens Wert legen.







Solamente i forni Pavesi RPM sono dotati di:
PIEDI REGOLABILI: Di serie sui TWISTER, per poter regolare il forno alla giusta altezza.
BOCCA SINGOLA: Questa soluzione riduce enormemente le dispersioni di calore contribuendo ad aumentare la resa del forno.
PIANO DI COTTURA ROTANTE MONOBLOCCO autodilatante.
*Possibilità di acquistare i forni già PREMONTATI.

Only Pavesi RPM ovens are equipped with:
ADJUSTABLE FEET : The TWISTER series ovens are all provided with a standard height adjustment feature.
SINGLE OPENING: This solution greatly reduces heat loss and helps to increase oven performance.
MONOBLOCK auto-dilating ROTATING baking surface.
*Possibility to buy the ovens already premounted.

Nür Pavesi RPM öfen sind ausgestattet mit:
VERSTELLBARE FÜSSE: Bei TWISTER-Modellen gehört die bedarfsgerechte Höhenregelung der Öfen zur Standard-Ausstattung.
EINZELEINSCHUB: Diese Lösung reduziert enorm den Wärmeverlust und erhöht die Leistung des Ofens.
SELBSTAUSDEHNENDE ROTIERENDER BACKFLÄCHE aus einem Stück (MONOBLOCK).
* Es besteht die Möglichkeit zum Kauf der Öfen bereits vormontiertem.

TWISTER LEGNA & GAS

Tutti i forni a legna PAVESI nascono con la predisposizione per il Bruciatore di Gas a gestione elettronica.

All the PAVESI wood-fired ovens are designed and may be equipped with an electronically managed gas burner.

Alle holzbefeuerten Öfen von PAVESI sind bereits für die Umstellung auf Gasbrenner und elektronische Steuerung vorgerüstet.

CARATTERISTICHE		TWISTER LEGNA FRONT	TWISTER LEGNA SIDE	TWISTER GAS
DIAMETRO PIANO	COOK TOP DIAMETER	135 cm	135 cm	135 cm
LARGHEZZA ESTERNA	OUTSIDE WIDTH	180 cm	215 cm	180 cm
PROFONDITA' ESTERNA	OUTSIDE DEPTH	215 cm	180 cm	170 cm
PESO KG	WEIGHT KG	1600	1600	1500
SPESSORE CALOTTA	DOME THICKNESS	8/10 cm	8/10 cm	8/10 cm
ALTEZZA PIANO COTTURA (REGOLABILE)	COOK TOP HEIGHT (ADJUSTABLE)	120 cm	120 cm	120 cm
DISTANZA PIANO COTTURA-CIELO	COOK TOP/COVER DISTANCE	42 cm	42 cm	42 cm
DIMENSIONI BOCCA	OPENING DIMENSIONS	56 x 27	60 x 27	56 x 27
ISOLAMENTO DI BASE	BASE INSULATION	10/15 cm	10/15 cm	10/15 cm
ISOLAMENTO CALOTTA	DOME INSULATION	10/30 cm	10/30 cm	10/30 cm
DIAMETRO CANNA FUMARIA	DIAMETER CHIMNEY FLUE	20 cm	20 cm	20 cm
CAPIENZA PIZZA	PIZZAS N°	10/12	10/12	10/12
POTENZIALITA' ELETTRICA	ELECTRICAL POTENTIALITY	220 V	220 V	220 V
POTENZIALITA' TERMICA	THERMAL POTENTIALITY	34 KW	34 KW	34 KW
ASSORBIMENTO ELETTRICO	ELECTRICAL ABSORPTION	300 Watt	300 Watt	400 Watt