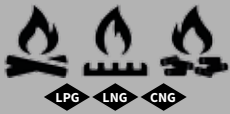


FORNI OVENS



KW 12



Forni per uso privato *Ovens for home use*

COSTRUZIONE
ARTIGIANALE
SU MISURA

HAND-CRAFTED AND
CUSTOM-DESIGNED



*“Per una pizza a casa tua,
come in pizzeria!”*

*“For a pizza at your place,
like in pizzeria!”*

PER GLI APPASSIONATI DELLA PIZZA FATTA IN CASA... FOR HOME-MADE PIZZA LOVERS...

...che non vogliono rinunciare alle potenzialità di un forno professionale, Forni Pavesi Rimini ha creato un forno capace di rendere speciali anche le piccole produzioni domestiche.

...who don't want to miss the potential of a professional oven, Forni Pavesi Rimini has created an oven able to make any domestic production special.



ECCO IL FORNO IDEALE PER IL TUO GIARDINO! HERE IS THE PERFECT OVEN FOR YOUR GARDEN!

Uno strumento indispensabile per i veri appassionati della cucina casalinga, ideale per cucinare non solo la pizza, ma anche per cuocere diversi tipi di alimenti, come il pane fatto in casa, i dolci, la carne e tante altre specialità.

An indispensable tool for real home-cooking lovers, ideal not only to cook pizza, but also other kind of food, such as home-made bread, pies, meat and other specialties.



Lo speciale mattone refrattario e la struttura a cupola permettono di mantenere il calore necessario alla cottura di diversi piatti senza problemi di raffreddamento, anche dopo diverse ore di inattività. Ad esempio è possibile, dopo qualche ora dalla cottura della pizza e a fuoco spento, cuocere alimenti che hanno bisogno di un calore minore e di una cottura più lenta, come ad esempio il pane.

The special refractory brick and the dome structure enable to maintain the heat necessary to cook different foods, without losing temperature even after a few hours of inactivity. For instance, a few hours after pizza cooking, it is possible to cook other recipes which need less heat and a slow no flame cooking, such as bread.

I nostri forni sono adatti ad ogni ambiente! Vengono costruiti su misura e sono adattabili a qualsiasi spazio ed esigenza. Possiamo realizzare forni grezzi senza rivestimento estetico, oppure forni con rivestimento scelto dal cliente. Tra i forni per uso domestico, il modello Casetta è provvisto di rivestimento impermeabile, per resistere a qualsiasi genere di intemperie.

Our ovens are ideal for every location! They are custom-made and they can be adapted to each space and need. We can build the oven in the basic version without any exterior finishing, alternatively we can decorate it with any cladding chosen by the customer. Among the ovens for domestic use, Casetta model is covered with a rainproof cladding, to resist every kind of weather.

FORNI PER USO PRIVATO OVENS FOR HOME USE

MODELLO	PESO	ESTERNO	INTERNO	PIZZE LEGNA	PIZZE GAS	KW
MODEL	WEIGHT	EXTERNAL	INTERNAL	WOOD-COOKED PIZZAS	GAS-COOKED PIZZAS	KW
CUPOLA	1000 kg	---	P 155 x L 95	3/4	4/5	12
CASSETTA	1500 kg	P 155 x L 135	P 155 x L 95	3/4	4/5	12

Consegniamo il forno con i nostri mezzi direttamente a casa tua. Oppure, se hai uno spazio particolare da attrezzare con forno, camino, barbecue, sottoponici la tua idea, ti invieremo un progetto fatto su misura!

We deliver the oven with our means of transportation, directly at your place. Or, if you have a special place where you want to install an oven, a fireplace, a barbecue, show us your idea, we'll create a custom-made project!

I NOSTRI CONSIGLI DI COTTURA OUR COOKING SUGGESTIONS

Pizza napoletana	400°C	Napolitan pizza	400°C
Pizza classica	330/350°C	Classic pizza	330/350°C
Pizza in teglia	280/300°C a fiamma spenta	Pizza in baking tray	280/300°C no flame
Pane	280/300°C a fiamma spenta	Bread	280/300°C no flame
Biscotti e dolci	220/240°C	Biscuits and pies	220/240°C

Per l'accensione, utilizza legna con pezzatura da camino, asciutta e con poca corteccia. Dopo aver acceso il forno, appena raggiunta la temperatura ideale puoi iniziare a cuocere la pizza. Una volta ultimata la cottura delle pizze, lascia spegnere il fuoco. Dopo circa 15/20 minuti potrai cuocere il pane e per ultimi i dolci!

For the lightning, use fireplace wood, dry and possibly without bark. After the lightning, when the oven has reached the right temperature you can start cooking pizza. Once the pizza cooking is completed, let the fire go out. After approximately 15/20 minutes you could cook some bread and finally some pies!

Forni Pavesi Rimini

Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di Rimini (RN) - Italy

Tel. +39 0541 750559

Fax +39 0541 750837

P.IVA 04235310408

www.fornipavesirimini.it

info@fornipavesirimini.it

 ForniPavesiRimini

 fornipavesirimini



MADE IN ITALY 