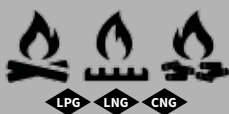


# FORNI OVENS



KW 28 - 35



## ***Forno per Pane*** ***Bread Oven***

COSTRUZIONE  
ARTIGIANALE  
SU MISURA

HAND-CRAFTED AND  
CUSTOM-DESIGNED



*“La fragranza del pane appena sfornato  
favorisce il buonumore  
e il benessere delle persone”*

*“The fragrance of freshly baked bread  
helps people feeling happy and healthy”*

**La particolarità dei prodotti cotti a legna è il risultato della cottura nella camera a cupola in mattoni refrattari.**

Grazie alla particolare struttura a cupola, il prodotto viene cotto in modo meno invasivo e del tutto naturale, facendo sì che si conservino e vengano addirittura accentuati i sapori e gli odori conferiti dalla qualità della farina e dai lieviti utilizzati. La cottura a legna favorisce la conservazione di umidità all'interno del prodotto, che rimane così appetibile anche dopo diversi giorni. Nei forni meccanici a tubi invece, la camera di cottura piana o i rotor, che cucinano per ventilazione soffiata e sono collocati molto vicini ai prodotti, inducono una cottura forzata e causano un'eccessiva disidratazione del prodotto, dando la percezione che esso sia già vecchio a distanza di poche ore dallo sfornamento.

**The peculiarity of wood baked products is the result of cooking in a dome shaped chamber made of refractory bricks.**

The special dome shape makes the cooking process less invasive and completely natural, so that the taste and the aroma of the flour and the yeast are not only preserved but even enhanced. Thanks to wood cooking, the product holds its humidity and remains palatable even after a few days. In steam tube ovens, the plane cooking chamber or the rotors which produce mechanical ventilation are collocated very close to the products. This artificial cooking system causes an excessive dehydration, so the product may seem stale even after a few hours from baking.



I forni per pane possono avere le stesse caratteristiche estetiche dei modelli Quadro, Cupola e Napoli.  
Bread ovens can be built with the same characteristics of Quadro, Cupola and Napoli models.



I forni da pane Forni Pavesi Rimini vengono progettati in base alle specifiche esigenze del cliente e sono realizzati su misura per rispondere alle esigenze dei singoli utilizzatori.

Forni Pavesi Rimini bread ovens are designed following the specific requirements of the customers and are tailored to meet the needs of every single user.

Realizzabili in diverse versioni, sia per infornamento a pala tradizionale che per infornamento a telaio manuale o semi automatico: porta a due ante, porta in ghisa a ghigliottina, porte per infornamento a teli.

They can be built in different versions, for traditional, manual or semi-automatic loading: two shutter doors, cast iron guillotine door, doors for loaders.



Possibilità di inserimento di una fornace laterale o posteriore esterna per la combustione della legna. Possibilità di inserimento di un secondo sportello per il carico della legna e per lo scarico delle braci.

Possibility of installing a lateral or a rear exterior furnace for wood combustion. Possibility of installing a second door for wood loading and embers removal.

Su richiesta, installazione di sistemi di vaporizzazione e di sistemi semi automatici per la pulizia delle ceneri.

On demand, installation of steam systems and semi-automatic vacuums for ashes removal.

# FORNO PER PANE

## BREAD OVEN

- 1 Piano di cottura H 1,10 m
- 2 Struttura in ferro H 0,65 m
- A Lunghezza esterna con isolamento
- B Larghezza esterna con isolamento
- C Lunghezza interna
- D Larghezza interna

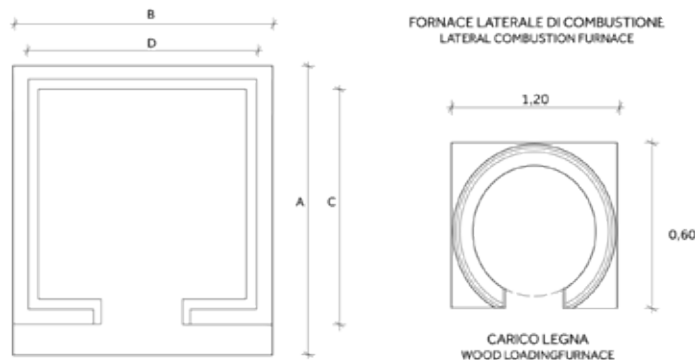
- 1 Cooking surface H 1,10 M
- 2 Iron frame H 0,65 M
- A Exterior length with insulation
- B Exterior width with insulation
- C Interior length
- D Interior width

\* La fornace può essere posizionata su tutto il perimetro del forno

\* The furnace can be positioned in different parts of the oven perimeter

\*\* Da 3 mq sino a 16 mq infornamento a telai  
Da 3 mq sino a 20 mq infornamento a pala tradizionale

\*\* From 3 sqm to 16 sqm available with doors for loaders  
From 3 sqm to 20 sqm available with doors for manual loading





PESO/Kg	A x B	CxD	MQ UTILI COTTURA	KG PANE	KW
WEIGHT/kg	A x B	CxD	COOKING SURFACE SQM	BREAD KG	KW
3200	2,90 x 1,90	1,80 x 1,20	2,10	25/35	28/35
4000	3,10 x 1,80	2,00 x 1,20	2,40	30/40	28/35
5000	2,90 x 2,10	1,80 x 1,50	2,70	35/45	28/35
6000	3,10 x 2,10	2,00 x 1,50	3,00	40/50	28/35
7000	3,10 x 2,40	2,00 x 1,80	3,60	45/65	28/35
8500	3,60 x 2,40	2,50 x 1,80	4,50	65/77	28/35
9200	3,60 x 2,70	2,50 x 2,00	5,00	70/80	28/35
10000	4,10 x 2,40	3,00 x 1,80	5,40	75/85	28/35
10000	3,60 x 2,90	2,50 x 2,20	5,50	75/85	28/35
10800	3,50 x 3,10	2,40 x 2,40	5,70	80/90	28/35
11600	3,70 x 3,10	2,60 x 2,40	6,20	90/100	28/35
12200	4,10 x 3,10	3,00 x 2,40	7,20	100/120	28/35
18000	4,10 x 3,70	3,00 x 3,00	9,00	110/140	28/35
25000	4,70 x 4,30	3,60 x 3,60	12,90	180/210	28/35
DA VERIFICARE TO BE VERIFIED	SU MISURA ON MEASURE	SU MISURA ON MEASURE	SU MISURA ON MEASURE	DA VERIFICARE TO BE VERIFIED	

## COSTRUZIONE ARTIGIANALE SU MISURA

### HAND-CRAFTED AND CUSTOM-DESIGNED

**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](http://www.fornipavesirimini.it)  
[info@fornipavesirimini.it](mailto:info@fornipavesirimini.it)

 ForniPavesiRimini  
 fornipavesirimini

