

PiMA

S.r.l.



**CARPENTERIA
METALLICA**
PRODUZIONE FORNI
E BARBECUE A LEGNA



**GRUPPO
AMBROSINO**
LATTONERIA - CARPENTERIA - LAVAGGIO



Sommario

Sommario	01
Introduzione	02
La Struttura	03
Le nostre Competenze	04
Pane & Cucina	05
Il Gusto di un Tempo	06
I Vantaggi	07
Catalogo Forni	08
Modalità di Cottura	13
Accessori & Personalizzazioni	14
Consigli per l'utilizzo	16

Introduzione

P.i.m.a. S.r.l.

Eccellenza Italiana. Innovazione Metallica.





Con più di 30 anni di esperienza, siamo in grado di soddisfare tutte le tue esigenze in modo rapido e professionale. L'azienda è nata nel giugno 1998 su iniziativa di due soci i quali, già in precedenza, lavoravano nei medesimi settori da oltre un decennio prima con la VAM S.n.c. e poi con la VAM S.r.l.. Oggi **Pima** è una family company in cui ogni comparto è presidiato da un componente della famiglia. Questo perché ogni giorno, tutti i dipendenti, distributori e clienti si sentano parte, prima che di un grande gruppo, di una grande famiglia.

La struttura è divisa nei seguenti settori:

01

Produzione di
lattoneria edile

02

Produzione di
carpenteria
metallica e forni a
legna

03

Amministrazione

04

Servizi di lavaggio

Chi si affida alla nostra esperienza entra in contatto con un mondo professionale ma allo stesso tempo accogliente e a misura d'uomo. Accogliamo e seguiamo ciascun cliente con la giusta attenzione e il tempo necessario per approfondire e consigliare al meglio le richieste che ci sono presentate.

La nostra azienda produce pressopiegati da oltre 30 anni dedicando passione e precisione ad un prodotto di cui siamo consapevoli sia necessaria l'unicità in precisione e qualità.

LE NOSTRE COMPETENZE

Lavoriamo ogni tipo di lamiera per soddisfare le specifiche tecniche del tuo progetto.

LATTONERIA EDILE

Produzione su commessa e commercializzazione di:

- Grondaie e canne fumarie
- Copri muri e scossaline
- Comignoli e fumisteria
- Tubi e accessori

CARPENTERIA METALLICA

Costruzione di strutture in ferro e ferro zincato:

- Costruzione di box in lamiera
- Produzione di forni a legna d'eccellenza

SERVIZI DI LAVAGGIO

- Vendita di detersivi alla spina
- Autolavaggio a mano e SELF-SERVICE
- Lavaggio e cura di scarpe ed accessori



Pane & Cucina



Il Rituale

La ricetta del pane non ha bisogno di segreti, ma di rispetto: farina, acqua, sale e lievito. È la stessa formula che nutre l'umanità da millenni. Noi abbiamo scelto di onorare questa purezza unendo l'antica tradizione della cottura a legna a una struttura moderna e raffinata. Qui, la genuinità di un tempo non è un ricordo, ma una realtà quotidiana racchiusa in un ambiente dove ogni dettaglio è pensato per esaltare l'arte bianca.



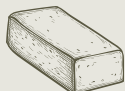
Tradizione non significa restare fermi al passato, ma evolversi senza perdere l'anima. Il nostro forno a legna rappresenta esattamente questo: l'eccellenza della cottura tradizionale integrata in una struttura moderna, pensata per esaltare le proprietà organolettiche delle materie prime. La bellezza del nostro locale fa da cornice alla semplicità del fuoco e del legno, garantendo una genuinità che si vede, si sente e si gusta.



Passato & Presente

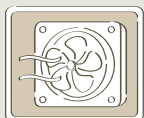
Scegliere il nostro forno a legna significa fare un viaggio nel tempo senza rinunciare al comfort del presente. Abbiamo scelto di custodire i segreti dei nostri nonni all'interno di un'architettura dalle linee pulite ed eleganti, dove l'acciaio e i mattoni refrattari dialogano con il design contemporaneo. È un abbraccio tra ieri e oggi: qui, il sapore autentico delle cose fatte a mano respira in uno spazio pensato per farti sentire a casa, circondato dalla bellezza.

I VANTAGGI ESCLUSIVI DEI FORNI P.I.M.A.



STRUTTURA INTERNA RINFORZATA

Il peso ne è l'evidenza! Infatti i forni P.I.M.A. sono tra i più pesanti della categoria. Questo fa sì che sopporti le alte temperature e che duri nel tempo.



VENTILAZIONE NATURALE E RECUPERO CALORE

Innovativo sistema con camera di cottura e camera di combustione separate. Recuperiamo il calore dei fumi per un riscaldamento uniforme e una vera ventilazione naturale.



SICUREZZA

Realizzati con materiali certificati di prima scelta



PIANO DI COTTURA SALVACIBO

Realizzato interamente con mattoni in terracotta naturali, privi di sostanze nocive. Garantisce una cottura genuina, sana ed è l'UNICO con sistema SALVACIBO.



ECONOMICO NELL'UTILIZZO

Raggiungono la temperatura ottimale con soli 8 kg di legna per vari tipi di cottura.



100%

Compatibili

Ricambi in pronta consegna

30%

Risparmio Energetico

Fino al 30-40% di risparmio energetico rispetto ai modelli standard

Complessità: Lo sa usare anche chi non lo ha mai visto prima.

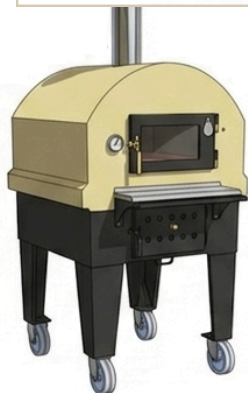
0%

Nessun tasto inutile. Nessuna istruzione. Solo Cottura.

LE NOSTRE CREAZIONI - CATALOGO FORNI



AURA 5



K diventa **AURA**. L'evoluzione di un'icona. Abbiamo tolto ciò che era puramente meccanico per fare spazio all'essenza. **AURA** nasce per chi non cerca una macchina, ma un'atmosfera di eccellenza.

A come Armonia nell'uso (zero tecnologia da imparare).

U come Unicità (il design Nero e Oro).

R come Rispetto (il Sistema SALVACIBO).

A come Affidabilità (100% ricambi compatibili).

AURA: La luce dorata nel cuore della tua cucina.

COLORI

ORO E NERO

Il nero opaco della struttura incontra i dettagli in oro zecchino, creando un contrasto che parla di prestigio. Un design così intuitivo che la bellezza è l'unica guida di cui avrete bisogno.

Piano di cottura (LxP):
43 x 64 cm

Altezza (parte alta):
163 cm

Infornata Pane:
5 kg

N. di pizze alla volta:
2

Consumi:
4 kg/h (Legna)

Temperatura massima:
350 °C

Canna Fumaria:
Ø 15 cm

Peso:
300 kg

Alimentazione:
Legna

Accessori base:
4 ruote, 1 valvola a farfalla, 1 terminale mod. cinese.

Dimensioni Esterne:
90 x 82 cm

AURA 10



Il nero profondo e i dettagli in oro meritavano un nome che brillasse. AURA richiama la luce, il prestigio e la semplicità di un sistema che non si studia, ma si percepisce. Il vecchio K diventa AURA: la tecnologia si evolve in puro splendore.

COLORI

ORO E NERO

Il nero opaco della struttura incontra i dettagli in oro zecchino, creando un contrasto che parla di prestigio. Un design così intuitivo che la bellezza è l'unica guida di cui avrete bisogno.

Piano di cottura (LxP):
43 x 64 cm - n. 2

Altezza (parte alta):
163 cm

Infornata Pane:
10 kg

N. di pizze alla volta:
4

Consumi:
5 kg/h (Legna)

Temperatura massima:
350 °C

Canna Fumaria:
Ø 15 cm

Peso:
380 kg

Alimentazione:
Legna

Accessori base:
4 ruote, 1 valvola a farfalla, 1 terminale mod. cinese, tettoia per esterno.

AURA 20



Il passaggio da K ad AURA segna l'evoluzione di un prodotto che punta a diventare un'icona dell'arredo funzionale, trasformando un semplice strumento in un'esperienza di lusso per la cucina. Il rebranding punta tutto sull'essenzialità e su un'estetica ricercata che abbandona la complessità meccanica per abbracciare un concetto di "atmosfera".

COLORI

ORO E NERO

Il nero opaco della struttura incontra i dettagli in oro zecchino, creando un contrasto che parla di prestigio. Un design così intuitivo che la bellezza è l'unica guida di cui avrete bisogno.

Piano di cottura (LxP):
75 x 65 cm - n. 2

Altezza (parte alta):
175 cm

Infornata Pane:
20 kg

N. di pizze alla volta:
6

Consumi:
8 kg/h (Legna)

Temperatura massima:
350 °C

Canna Fumaria:
Ø 15 cm

Peso:
540 kg

Alimentazione:
Legna

Accessori base:
4 ruote, 1 valvola a farfalla, 1 terminale mod. cinese.

AURA 30



Nel contesto di AURA, il sistema SALVACIBO non è un dispositivo elettronico, ma una scelta materica: l'uso di argille naturali per i piani di cottura.

Questa scelta tecnica punta alla purezza:

- Inalterabilità: L'argilla è un materiale inerte che non rilascia sostanze e non reagisce chimicamente con gli alimenti.
- Essenza del gusto: I sapori originali delle pietanze restano intatti, senza le interferenze metalliche o chimiche tipiche dei materiali industriali.
- Cottura ancestrale: Recupera un metodo di trasmissione del calore dolce e uniforme, perfetto per chi cerca quell'"atmosfera di eccellenza" citata nel manifesto. È l'applicazione pratica del concetto di Rispetto: verso la materia prima e verso chi consuma il pasto.

COLORI

ORO E NERO

Il nero opaco della struttura incontra i dettagli in oro zecchino, creando un contrasto che parla di prestigio. Un design così intuitivo che la bellezza è l'unica guida di cui avrete bisogno.

Piano di cottura (LxP):
93 x 76 cm - n. 2

Altezza (parte alta):
175 cm

Infornata Pane:
30 kg

N. di pizze alla volta:
8

Consumi:
10 kg/h (Legna)

Temperatura massima:
350 °C

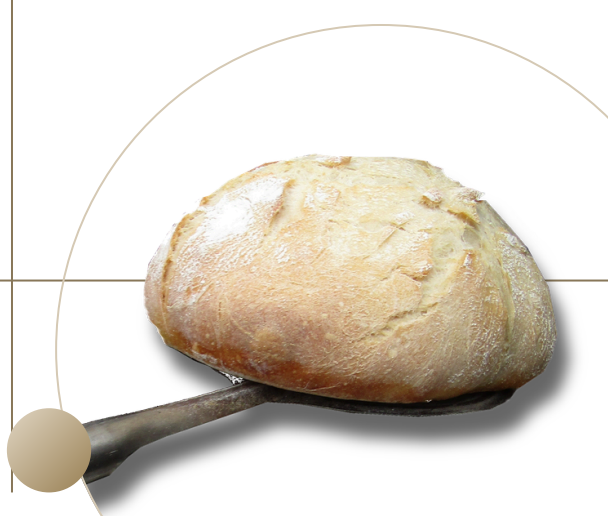
Canna Fumaria:
Ø 15 cm




Peso:
580 kg

Alimentazione:
Legna

Accessori base:
4 ruote, 1 valvola a farfalla, 1 terminale mod. cinese.

MODALITÀ DI COTTURA CONSIGLIATE



 Specialità	 Temperatura	 Tempo
Pizza Napoletana	250°C - 300°C	10 - 15 min
Pane	190°C - 210°C	90 - 120 min
Taralli	200°C - 220°C	30 - 40 min
Arrosti	200°C - 250°C	30 - 40 min
Pesce	180°C - 220°C	20 - 30 min
Dolci	180°C - 220°C	20 - 30 min
Pasta	190°C - 220°C	20 - 30 min

Come la composizione del piano di cottura influisce sui tempi di riscaldamento del piano rispetto a una piastra tradizionale? Grazie alla sua composizione (**conducibilità termica di 0,65 Kcal/m h°C**), questo materiale ha un comportamento molto diverso dalle piastre in metallo o vetroceramica:

Riscaldamento graduale (Inerzia Termica): Rispetto al metallo, che si scalda istantaneamente ma in modo "aggressivo", l'argilla acido-semisilicica impiega qualche minuto in più per andare in temperatura. Questo è un vantaggio: il calore viene assorbito e distribuito in modo omogeneo su tutta la superficie, eliminando i punti troppo caldi che bruciano il cibo esternamente lasciandolo crudo dentro.

Accumulo di calore: Una volta raggiunta la temperatura desiderata, il piano AURA agisce come una "batteria termica". Grazie alla sua massa (**peso volume 1,85 gr/cm³**), mantiene il calore molto più a lungo.

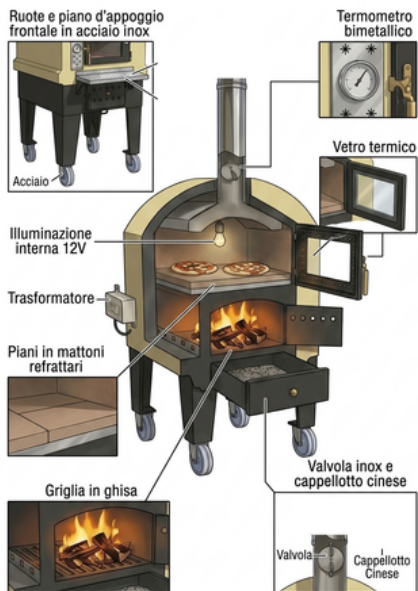
Cottura a fuoco spento: Questo ti permette di spegnere la fonte di calore con qualche minuto di anticipo, lasciando che sia il calore accumulato dalle tavole a ultimare la cottura in modo dolce.

In sintesi: partenza più lenta, ma cottura molto più stabile e controllata.

Accessori & Personalizzazioni



DOTAZIONI DI SERIE FORNI



Dotazioni di SERIE

✓ DOTAZIONE DI SERIE

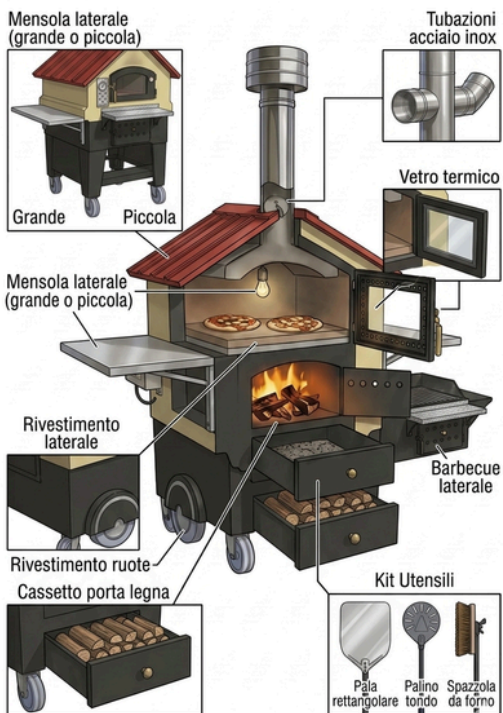
- Illuminazione interna 12V e trasformatore
- Termometro bimetallico
- vetro termico
- Ruote e piano d'appoggio frontale in acciaio inox
- Piani in mattoni refrattari
- griglia in ghisa
- Valvola inox e cappellotto cinese

Dotazioni OPZIONALI

+ OPTIONAL E ACCESSORI

- Mensola laterale (grande o piccola)
- Rivestimento laterale
- cassetto porta legna
- Tettuccio in lamiera preverniciata
- barbecue laterale
- Pala rettangolare, palino tondo, spazzola da forno
- rivestimento ruote
- tubazioni acciaio inox

DOTAZIONI OPZIONALI FORNI



Consigli per l'utilizzo



CONSIGLI PER L'UTILIZZO DEI FORNI P.I.M.A. AL PRIMO UTILIZZO

PER UN BUON FUNZIONAMENTO

COTTURA DEL PANE E ALIMENTI

NOTE IMPORTANTI E SICUREZZA

- Alimentare a fuoco lento fino a raggiungere i 250°C
- Posizionare un recipiente con aceto su entrambi i piani.
- Lasciare evaporare completamente per eliminare ogni odore.
- Tenere le porte chiuse durante l'alimentazione, con le valvole aperte.
- Alimentare il fuoco con regolarità, evitando grosse fiammate.
- A cottura ultimata, chiudere le porte e far raffreddare lentamente.
- Raggiunta la temperatura, assicurarsi che ci sia solo brace, non fiamma.
- Chiudere le valvole di aspirazione e scarico.
- Attendere 15 minuti prima di infornare.
- Il termometro NON DEVE mai superare i 350°C.
- Terminato l'utilizzo, STACCARE il trasformatore dalla presa.

I dati tecnici sono indicativi e non impegnativi per il costruttore.



Piano di cottura

Il beneficio quotidiano per chi sceglie AURA:

- **Purezza dei sapori (SiO₂ 72% + Al₂O₃ 16/20%):** L'alta concentrazione di silicio e allumina garantisce che il piano sia chimicamente stabile. Non reagisce con i grassi o gli acidi dei cibi, mantenendo le promesse del "Sistema SALVACIBO".
- **Gestione del calore (Conducibilità 0,65):** La conducibilità termica è bilanciata per una diffusione del calore dolce e costante. Questo evita shock termici all'alimento, permettendo cotture uniformi che preservano le proprietà organolettiche.
- **Stabilità e Durata (Variazione lineare 0%):** Il dato sulla variazione a 1000°C indica che il materiale è "cotto a cuore". Una volta riscaldato, non subisce deformazioni permanenti, garantendo l'**Affidabilità** nel lungo periodo.
- **Resistenza meccanica (250/300 kg/cm²):** Nonostante la natura minerale, la resistenza alla compressione è elevatissima, rendendo il piano estremamente robusto per l'uso quotidiano in cucina.
- **Igiene naturale (Porosità 20/22%):** Questa porosità controllata è ciò che permette al materiale di "respirare", ma richiede la pulizia delicata con **bicarbonato** che abbiamo visto prima, per evitare che i grassi penetrino troppo in profondità.

La manutenzione del piano di cottura in tavole o mattoni refrattari del sistema SALVACIBO segue il principio della semplicità e del rispetto del materiale: poiché si tratta di un materiale acido-semisilicico, l'obiettivo è pulire senza lasciare residui chimici che potrebbero poi contaminare i cibi durante la cottura.

Ecco le linee guida per una manutenzione corretta:

- **Pulizia quotidiana:** Utilizza semplicemente un panno in microfibra inumidito con acqua tiepida. Questo è sufficiente per rimuovere lo sporco superficiale senza intaccare la naturalezza del piano.
- **Detergenti ammessi:** Se l'acqua non basta, usa solo saponi naturali a pH neutro (come il sapone di Marsiglia). Evita assolutamente detergenti aggressivi, acidi (pH < 3) o troppo alcalini (pH > 10) che potrebbero corrodere la superficie o essere assorbiti dalla porosità dell'argilla.
- **Gestione delle incrostazioni:** In caso di residui di cibo bruciato, non usare pagliette metalliche o strumenti abrasivi che graffierebbero il piano. Crea una pasta morbida di acqua e bicarbonato, lasciala agire per circa 15 minuti sulle macchie e poi rimuovila con una spugna morbida.
- **Cosa evitare:** Non spruzzare mai prodotti chimici direttamente sulla superficie calda e non usare sgrassatori industriali non specificamente certificati per il contatto alimentare su materiali naturali.





L'azienda, oggi divenuta a conduzione familiare, è guidata da quattro soci affiancati da uno staff attento a ogni esigenza della clientela.

Chi si affida alla nostra esperienza entra in contatto con un mondo professionale ma allo stesso tempo accogliente e a misura d'uomo.

PiMA
S.r.l.



Sede e Produzione: Area PIP del Comune di Calvi
Zona Industriale S.n.c. - 82018 Calvi (BN)

☎ **Telefono:** +39 0824 336069

📱 **Mobile:** +39 335 7262128

🌐 **Sito Web:** www.pimasrl.net

✉ **E-mail:** info@pimasrl.net