

# EMERAUDE

## FORNO DUAL ENERGY

  
PRODOTTO IN FRANCIA



We provide quality,  
professional equipment  
and services to artisan bakeries.

  
**PAVAILLER**



# GAMMA EMERAUDE

Il forno Emeraude è il massimo per tutti i tipi di cottura! Grazie alla combinazione di tre piani con tecnologia a tubi anulari e di un piano elettrico, consente di cuocere in modo facile e comodo in ogni circostanza.

Emeraude è perfetto sia per grandi quantità che per cotture intermittenti durante la giornata.

CONOSCENZA

## Oltre 70 anni al vostro fianco



Con oltre 70 anni di esperienza, Pavailler ha raggiunto il suo alto livello di competenza grazie a un know-how unico nella progettazione di forni per panetteria e pasticceria e allo sviluppo di prodotti rigorosamente Made in France, sempre più affidabili ed efficienti.

VISITA

[WWW.PAVAILLER.COM](http://WWW.PAVAILLER.COM)

LAB

## Scoprite il vostro forno



Come centro di dimostrazione e formazione, il nostro LAB' è a vostra disposizione per testare le nostre apparecchiature in situazioni reali. Il nostro Dimostratore Baker è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO

**+33 (04) 75 57 55 00**

ASSISTENZA

## Al vostro servizio



Approfittate della potenza di una rete mondiale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panettieri di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA

**+33 (04) 75 57 55 00**

# FORNI DUAL ENERGY GAMMA EMERAUDE

Grazie alla doppia fonte di energia, Emeraude consente di combinare diversi tipi di cottura con flessibilità e reattività.

I forni della gamma Emeraude sono disponibili in 3 modelli con profondità diverse (1600, 2000 e 2400 mm).

Hanno 4 piani: 1 piano elettrico e 3 piani a tubi ad anello, alimentati a gas naturale, propano o olio combustibile.



**COTTURA FLUIDA ED EFFICIENTE**



**RISPARMIO ENERGETICO**

Basato sui forni JADE e OPALE, Emeraude offre un **funzionamento flessibile a doppia temperatura**.

Grazie all'**isolamento rinforzato** tra il piano elettrico e quello anulare, cuocere contemporaneamente pani che richiedono temperature diverse è un gioco da ragazzi.

Il **rapido ritorno alla temperatura** impostata dello piano elettrico consente di rifornire il pane durante la giornata per soddisfare la domanda e i clienti, senza dover utilizzare gli altri tre piani a tubi anulari.

L'indipendenza del piano elettrico e la **flessibilità d'uso** di ogni zona garantiscono un **consumo energetico sotto controllo**.

L'isolamento termico è garantito da pannelli in lana di roccia con spessore da 100 a 140 mm, a seconda delle pareti, per una **maggiore sicurezza e un'eccellente efficienza energetica**.

Ogni zona del forno è inoltre dotata di un ritardo di accensione programmabile.

## **FACILE DA PULIRE**

Grazie al raccoglibriciolo incorporato in ogni livello, basta una semplice spazzata per pulire il piano cottura e raccogliere le briciole senza disperderle sul piano stesso.



## COSTRUZIONE

- Frontale interamente in acciaio inox spazzolato.
- Pannello di controllo e maniglie in vetro a destra o a sinistra.
- Volumi pieni e privi di pieghe per evitare l'accumulo di polvere.
- Motore di aspirazione situato nella parte posteriore del forno, al riparo da pale e scope.
- Se necessario, può essere incassato su 3 lati (la manutenzione può essere effettuata dalla parte anteriore).
- Tutti i combustibili, con tutte le marche di bruciatori, possono essere selezionati al momento dell'ordine.

## BENEFICI

- Controllo indipendente dal basso e dall'alto.
- Unità di nebulizzazione di ultima generazione, con funzionamento indipendente e produzione di vapore ottimizzata.
- Le griglie della cappa possono essere facilmente rimosse per la pulizia senza attrezzi.
- Distribuzione del calore ottimizzata grazie a una piastra di diffusione.
- Ottimo isolamento del forno, sia all'esterno che tra le camere, per ridurre al minimo le perdite di calore e risparmiare energia.
- Cappa aspirante più efficiente e silenziosa.



### CARTUCCIA FILTRANTE BRITA INCLUSA



I forni Emeraude sono protetti dal calcare grazie al filtraggio dell'acqua tramite una cartuccia BRITA. Ciò significa che funzionano in modo sicuro e continuo.



### GARANZIA DI 2 ANNI

Pavailler offre una garanzia di 2 anni sui forni Emeraude.

## PROGRAMMARE LA REGOLAZIONE DELLO PIANO ELETTRICO



### MODULO ON

- 1 - On / Off
- 2 - Estrattore On / Off
- 3 - Iniezione di vapore
- 4 - Illuminazione On / Off
- 5 - Impostazione temperatura superiore
- 6 - Impostazione della temperatura del bruciatore
- 7 - Impostazione del timer
- 8 - Avvio del timer
- 9 - Temperatura della volta
- 10 - Temperatura del piano cottura
- 11 - Timer di cottura

### MODULO OFF

- 1 - On / Off
- 2 - Estrattore On / Off
- 4 - Illuminazione On / Off
- 6 - Impostazione del giorno di avvio ritardato
- 7 - Impostazione dell'ora di avvio ritardato
- 8 - Avvio ritardato on/off
- 9 - Visualizzazione "DIF" in caso di partenza ritardata
- 10 - Giorno effettivo o giorno di avvio ritardato
- 11 - Ora effettiva o ora ritardata

*Le temperature sono visualizzate in gradi Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).*

# DATI TECNICI



## FINITURE METICOLOSE

- ANGOLI STUDIATI PER EVITARE SPIGOLI E FESSURE DIFFICILI DA PULIRE.
- SUPERFICI LISCE CON POCHI SPIGOLI.



## ERGONOMIA E FACILITÀ D'USO

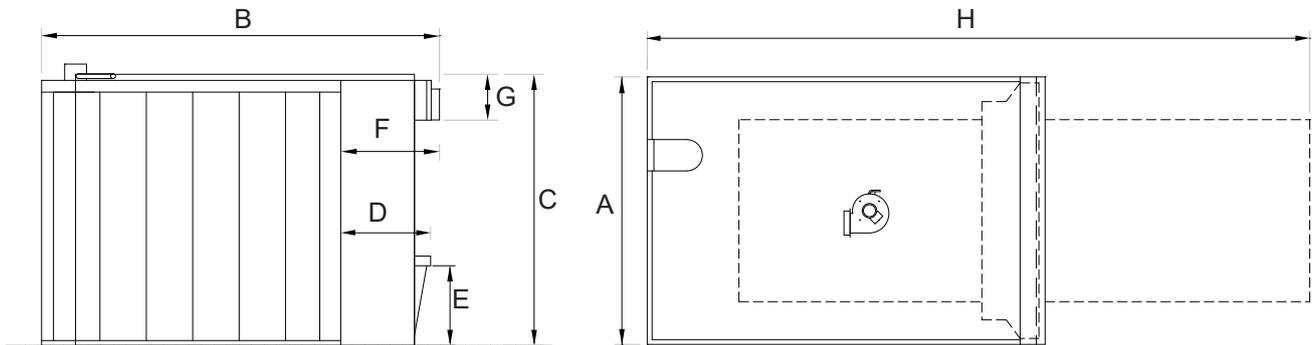
- REGOLATORE AD ARCO.
- MANICI ERGONOMICI CON IMPUGNATURA ERGONOMICA.
- PORTA LAMA MAGNETICO INTEGRATO SU CIASCUN LATO
- PROTEZIONE DAL VAPORE SU ENTRAMBI I LATI.



## TIMER

4 TIMER SEPARATI PER LIVELLO  
PER UNA MIGLIORE VISIBILITÀ  
DELLA COTTURA.

# DATI E DIMENSIONI



● standard ○ opzione

	E24 1600	E24 2000	E24 2400
Numero di camere per piano	2	2	2
Numero di piani	4	4	4
Numero di piani	2 x 760	2 x 760	2 x 760
Valvola sfiato all'ultimo piano	●	●	●
Valvola sfiato su tutti i piani	○	○	○
Profondità utile del piano (mm)	1600	2000	2400
Area di cottura (m <sup>2</sup> )	9,6	12	14,4
A - Larghezza (mm)	2220	2220	2220
Larghezza con elevatore integrato (mm)	2420	2420	2420
B - Profondità (mm)	2787	3189	3595
H - Profondità con infornatore (mm)	4892	5604	6425
C - Altezza con cappa (mm)	2200	2200	2200
Altezza con estrattore (mm)	2240	2240	2240
D - Profondità del tavolo (mm)	470	470	470
E - Altezza del tavolo (mm)	680	680	680
F - Profondità cappa (mm)	140	140	140
G - Altezza cappa (mm)	330	330	330
Collegamento elettrico	400V / TRI+N+T/50Hz		
Potenza nominale (kW)	17,7	19,8	21,6
Corrente standard (A)	27,1	30,1	32,7
Capacità di riscaldamento Carburante/Gas (kW)	48	53	62
Peso netto (kg)	4100	4600	5100

## DATI EXTRACONTRATTUALI

# BAKING THE BEST OF GOODS



555 rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tel : +33 (0) 475 575 500 - Email : [contact@pavailler.com](mailto:contact@pavailler.com)  
[www.pavailler.fr](http://www.pavailler.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence