

# CRISTAL TOUCH

## FORNI ROTATIVI

PRODOTTO IN FRANCIA



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

PAVAILLER

# GAMMA CRISTAL

I forni della gamma Cristal Touch sono forni rotativi progettati per applicazioni di panificazione e pasticceria. La circolazione omogenea dell'aria calda, unita al movimento rotatorio del carrello, conferisce al forno un'eccellente qualità e consistenza di cottura, per tutti i tipi di produzione: freschi, crudi, surgelati e precotti surgelati.

Il rapido aumento di temperatura del forno lo rende un forno flessibile, consentendo di ottimizzare la produzione in base ai cicli di vendita.



## 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](tel:+33(0)475575500)

## 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](tel:+33(0)475575500)

# FOURS À CHARIOT CRISTAL TOUCH

Ad alte prestazioni, costanti ed efficienti dal punto di vista energetico, i forni CRISTAL Touch sono altamente flessibili e possono essere adattati a un'ampia gamma di luoghi.

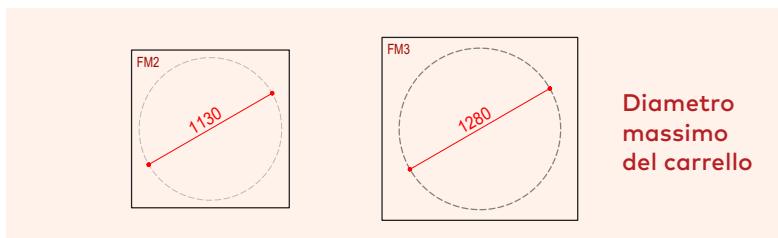
Questi forni sono disponibili in due dimensioni e sono alimentati a elettricità, olio o gas. La facilità d'uso e di manutenzione è garantita dal loro design e dal pannello di controllo Easy Touch.

## LA GAMMA

I forni rotativi della gamma Cristal Touch sono disponibili in due dimensioni:

- Il modello **FM2** per carrelli da 600x800 mm;
- Il modello **FM3** per carrelli da 800x1000 mm.
- 

**I forni Cristal Touch si adattano ai carrelli esistenti:** tutti i modelli sono dotati di serie di una piattaforma girevole che consente di utilizzare tutti i tipi di carrelli di cottura (altezza massima 1820 mm).



Diametro massimo del carrello



## RESISTENTI COME CHIODI

I forni Cristal Touch sono realizzati in **acciaio inox**, che li rende particolarmente resistenti, di facile manutenzione e costruiti per durare nel tempo, in modo da poter essere **utilizzati in condizioni intensive per inornare in modo continuo, senza attese**.

**La protezione delle guarnizioni, lo spessore dello scambiatore di calore, le due cerniere della porta a doppia sicurezza e l'ampia finestra a triplo vetro** massimizzano la visibilità e garantiscono un funzionamento duraturo ed efficiente.

## ISOLAMENTO

Cristal Touch è un forno ad **alta efficienza energetica** senza compromessi in termini di prestazioni.

L'isolamento è garantito da pannelli in **lana di roccia con spessore da 120 a 180 mm**, a seconda della parete, per una maggiore sicurezza e una migliore efficienza energetica.

La porta è costituita da una struttura rigida in **acciaio inox di 130 mm** di spessore ed è dotata di una **guarnizione in silicone ad alta temperatura** che garantisce anche un'eccellente tenuta all'aria.

## DISPOSITIVO DI NEBULIZZAZIONE

Il vapore viene prodotto iniettando acqua su una serie di masse metalliche riscaldate dal flusso di aria calda (**tempo di iniezione programmabile** su Easy Touch).

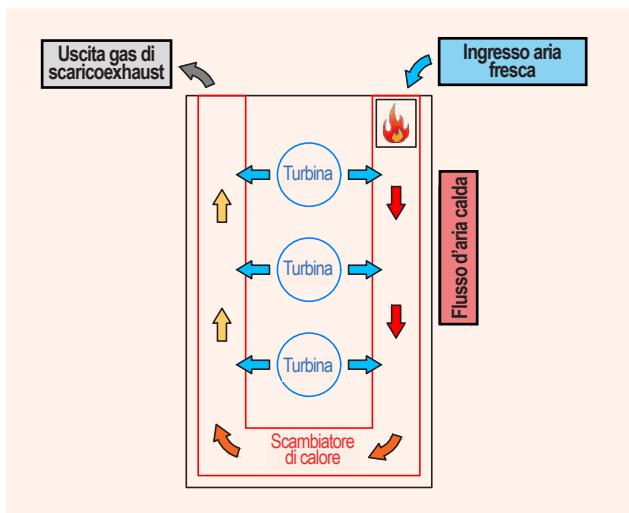
Il sistema di vapore a **cascata** produce **un'abbondante quantità di vapore** che ricopre uniformemente i prodotti, donando loro una splendida lucentezza.

Il **rapido recupero** dell'unità garantisce una cottura uniforme e ininterrotta.

Il vaporizzatore può essere **rimosso dall'interno**.

## SCAMBIATORE DI CALORE

Le versioni a gas e a combustibile sono dotate di uno **scambiatore di calore U-FLOW in acciaio inossidabile refrattario**.



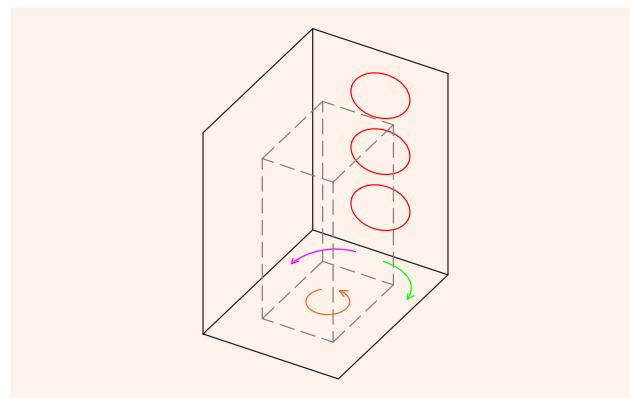
Nella versione elettrica, lo scambiatore di calore è costituito da elementi riscaldanti in **acciaio inox**.

Questi elementi sono posizionati in modo ideale vicino alle turbine per garantire **un'efficienza di riscaldamento rapida e flessibile**, in modo da poter concatenare le cotture e ottenere una cottura perfettamente uniforme su tutti i livelli.

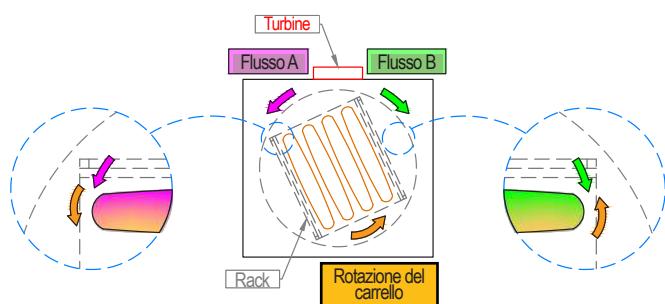
**Lo scambio di calore ottimale garantisce un'elevata efficienza energetica.**

## CIRCOLAZIONE DELL'ARIA

I forni Cristal Touch sono dotati di **tecnologia Double Wind**: un flusso d'aria bilaterale sviluppato per garantire una cottura rapida e uniforme.



L'elevato flusso d'aria generato da **3 turbine a ventola in acciaio inox** (regolabili con l'**opzione di azionamento a velocità variabile**) assicura una distribuzione uniforme in tutta la camera di cottura.



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



## FACILE DA PULIRE

- Design interamente in acciaio inox;
- Spazio facilmente accessibile tra i vetri della porta;
- Rampa di accesso retrattile per la pulizia davanti al forno.

## MANUTENZIONE

- Pannello elettrico accessibile dalla parte anteriore per una rapida risoluzione dei problemi;
- Bruciatore accessibile dall'alto.

## PULSANTE «USCITA CARRELLO»

All'apertura della porta, l'arresto automatico assicura la fine del ciclo di rotazione e ferma il carrello nella posizione «pronto per lo scarico», per un'uscita rapida e confortevole del carrello.

## CONTROLLO EASY-TOUCH

Un sistema di controllo moderno e intuitivo per regolare facilmente la cottura. È immediato e facile da navigare, senza complessità e con tutti i parametri necessari per esprimere la vostra esperienza in ogni cottura.



## RICETTARIO

Il ricettario contiene **50 programmi** che consentono di salvare le impostazioni di cottura e di accedere alle ricette preferite in un attimo. Possono anche essere programmati con **5 diversi livelli di temperatura**.

## MODALITÀ ESPERTO

La modalità Expert consente di accedere a menu di visualizzazione avanzati per monitorare le temperature interne e i dati tecnici del forno.

## +1' PULSANTE +1

È possibile **regolare il tempo di cottura** con un semplice gesto.

## ENERGY SAVING

Lo spegnimento del forno è uno dei modi principali per evitare sprechi di energia e ridurre i consumi. Grazie alla modalità **Energy Saving**, il forno si spegne automaticamente quando non viene utilizzato. Lo schermo di standby indica il tasso di utilizzo utile del forno, per aiutare tutti ad adottare le giuste abitudini quotidiane.

## DIMENSIONI E DATI

✓ standard - non disponibile

	CRISTAL TOUCH FM2		CRISTAL TOUCH FM3	
	Elettrico	Olio / Gas	Elettrico	Olio / Gas
<b>Formato teglia</b>	600 x 800 660 x 880	600 x 800 660 x 880	750 x 900 800 x 800 650 x 1100 800 x 1000	750 x 900 800 x 800 650 x 1100 800 x 1000
<b>Capacità baguette 250g</b>	144 162	144 162	216 288	216 288
<b>Capacità pane 400g</b>	90 98	90 98	126	126
<b>Piatto girevole</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Controllo Easy-Touch</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Apertura porta LxH (mm)</b>	800 x 1850	800 x 1850	950 x 1850	950 x 1850
<b>Larghezza (mm)</b>	1450	1450	1750	1750
<b>Altezza (mm)</b>	2480	2480	2480	2480
<b>Profondità (mm) porta aperta</b>	3085	3260	3385	3510
<b>Altezza massima del carrello (mm)</b>	1820	1820	1820	1820
<b>Collegamento elettrico</b>	400V/TRI+T+N/50Hz			
<b>Potenza elettrica (kW)</b>	69,5	4,4	97,5	4,4
<b>Potenza di riscaldamento (kW)</b>	65,5	77	93,5	103
<b>Corrente (A)</b>	101	7,2	142	7,2
<b>Peso netto (kg)</b>	1025	1100	1325	1425

## DATI EXTRACONTRATTUALI

# BAKING THE BEST OF GOODS



555 rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tel : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : [contact@pavailler.com](mailto:contact@pavailler.com)  
[www.pavailler.fr](http://www.pavailler.fr)

---

an Ali Group Company

