

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

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

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.

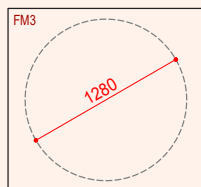
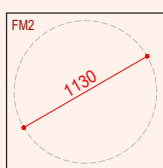
Questi forni sono disponibili in due dimensioni e sono alimentati a elettricità, olio o gas. La facilità d'uso e di manutenzione è garantita dal loro design e dal pannello di controllo Easy Touch.

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 infornare 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).

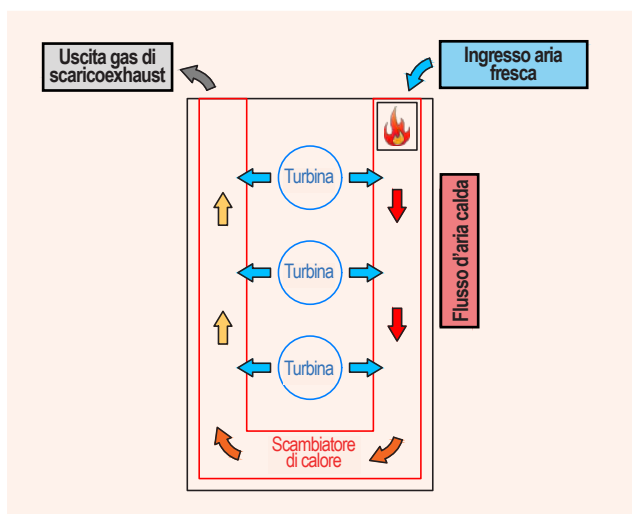
Il sistema di vapore a **cascata** produce **un'abbondante quantità di vapore** che ricopre uniformemente i prodotti, donando loro una splendida lucentezza.

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**.



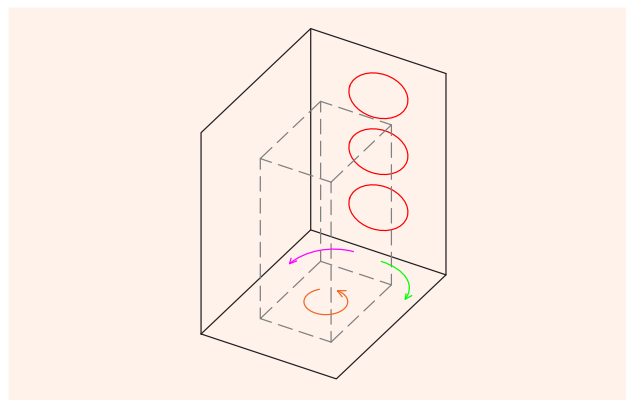
Nella versione elettrica, lo scambiatore di calore è costituito da elementi riscaldanti in **acciaio inox**.

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.

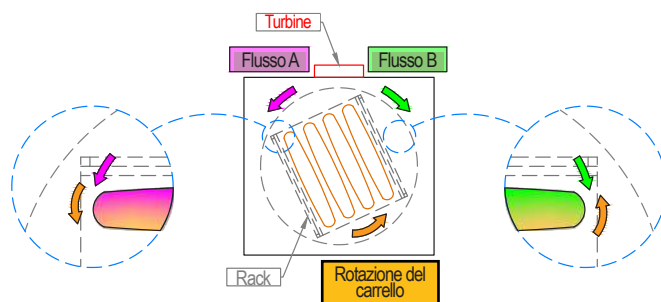
Lo scambio di calore ottimale garantisce un'elevata efficienza energetica.

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.



EASY-TOUCH
COME
FUNZIONA?



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

DATI EXTRA CONTRATTUALI

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
www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence