

TOPAZE SMART


FABBRICATO IN FRANCIA

FORNO ELETTRICO VENTILATO



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


PAVAILLER

FORNO VENTILATO TOPAZE SMART

Versatile e potente, offre un controllo totale sul processo di cottura, consentendo di esprimere il proprio know-how nel rispetto degli impasti più delicati.

Garantisce una distribuzione uniforme del calore, un controllo ottimale della cottura e una maggiore efficienza energetica. Le sue funzionalità, adatte a un'ampia gamma di prodotti (pane, pasticceria viennese, dolci, snack), lo rendono uno strumento ideale per i professionisti.



LA GAMMA

I forni ventilati della gamma Topaze Smart sono disponibili in 4 modelli:

- **C04** : 4 livelli, teglie da 400x600 mm.
- **C10** : 10 livelli, teglie da 400x600 mm.
- **L04** : 4 livelli, teglie da 400x800 mm.
- **L10** : 10 livelli, teglie da 400x800 mm.

I forni C04 e L04 possono ospitare **5 livelli** per la cottura di dolci o prodotti non voluminosi.

UN VERO FORNO DA PASTICCERIA

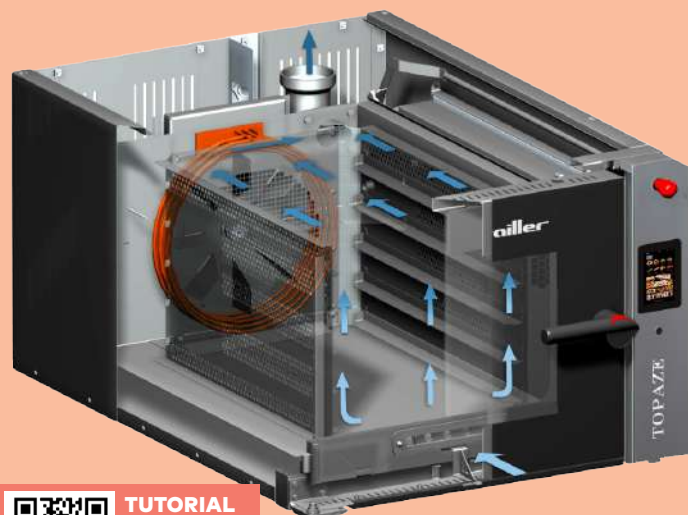
Versatile e performante, Topaze Smart vi offre il controllo totale del processo di cottura, permettendovi di esprimere il vostro know-how nel rispetto degli impasti più delicati.

Ideale per la cottura di prodotti di pasticceria, questo forno offre il **Pastry Pack opzionale con variatore di velocità** e valvola di sfiato elettrica, per un controllo totale della cottura.

Questi due elementi, combinati con il sistema **Fine Crust** e **Smart Control**, vi permettono di adattare la cottura dei vostri dolci e dei prodotti più delicati come macaron, meringa o pasta choux.

L'estrazione controllata dell'umidità, unita a un controllo accurato della temperatura e a una ventilazione delicata e uniforme, garantisce un risultato uniforme e di qualità ad ogni infornata.





TUTORIAL
MAESTRO
IL PASTRY
PACK

FINE CRUST

Fine Crust è un sistema di aspirazione naturale che accelera la rimozione dell'umidità.

L'aria fresca entra nella camera di cottura attraverso l'apertura dello sportello inferiore, spingendo l'aria umida all'interno del forno.

L'apertura della porta è regolabile durante il processo di cottura e può essere impostata in base alla capacità.

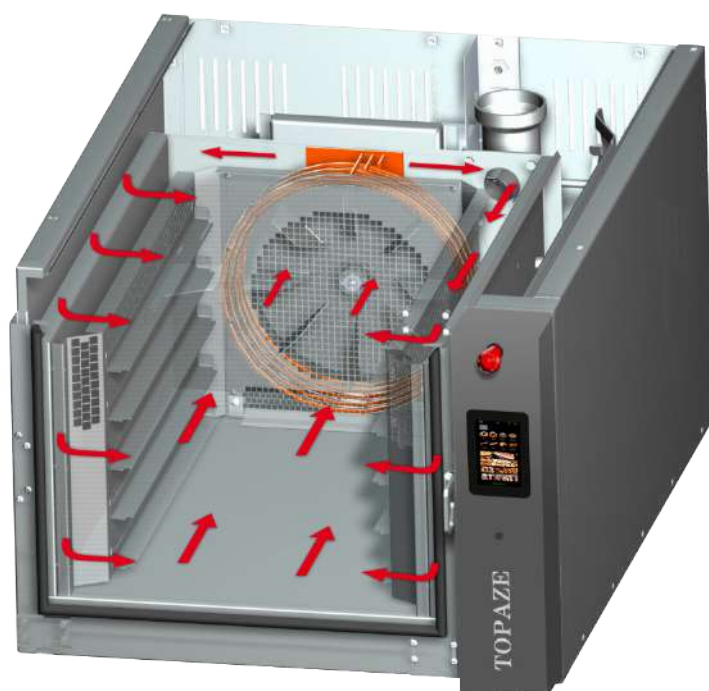
Questo flusso d'aria consente un'**essiccazione controllata della pasta** per prodotti dal colore uniforme e dalla crosta fine e sviluppata.

UNIFORMITÀ E PRESTAZIONI

Il design della camera di cottura consente una circolazione omogenea dell'aria calda, in tutti i punti della camera, grazie a turbine situate sulla parete posteriore. Controllata e uniforme, l'intensità del flusso d'aria può essere regolata in base alle preparazioni (con l'opzione del variatore di velocità).

L'isolamento della camera di cottura garantisce **un'eccellente efficienza energetica**, evitando la dispersione di calore e favorendo una cottura perfetta dei vostri prodotti.

Un sistema di iniezione di vapore ad alte prestazioni garantisce un **vapore saturo e denso** all'interno della camera, assicurando così una brillantezza uniforme, su ogni livello, per tutti i tipi di prodotti, in particolare per il pane.



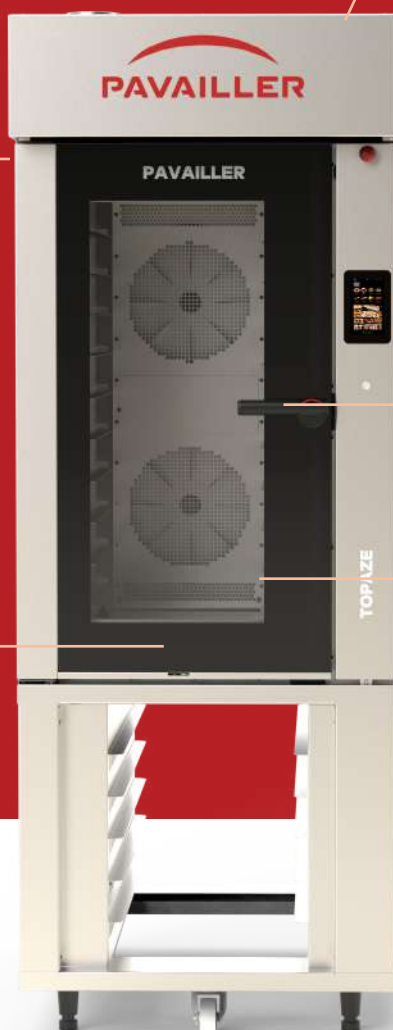
DATI TECNICI



SISTEMA DI APERTURA 2 PORTE CHE SI APRONO SENZA ATTREZZI PER ACCEDERE ALL'ILLUMINAZIONE.



PRESA D'ARIA FRESCA FINE CRUST PER UNA COTTURA PERFETTA.



STRUTTURA INTERNA, FRONTALE, COFANO E PORTA IN ACCIAIO INOX



SISTEMA DI CHIUSURA INFRANGIBILE CON SENSORE DELLA PORTA E MANIGLIA RINFORZATA PER UN'APERTURA SENZA SFORZO.

LE GUIDE INTERNE IN UN UNICO PEZZO POSSONO ESSERE RIMOSSE SENZA ATTREZZI.

PULIZIA

- Il **pannello frontale e il vetro serigrafato** possono essere puliti con un panno umido.
- La piastra inferiore della camera di cottura è **rimovibile** e permette di raccogliere tutte le briciole e i residui accumulati.
- La porta interna in vetro può essere aperta **senza attrezzi**, consentendo una pulizia accurata e un facile accesso alla luce situata nella porta.

ERGONOMIA

- L'**altezza ergonomica** del forno consente di accedere facilmente alla teglia superiore.
- **La maniglia può essere trasformata in un avvio di ciclo:** il timer si avvia non appena la porta viene chiusa, con un clic di sicurezza, riducendo così lo sforzo dell'utente durante il lavoro.
- Il design della porta mantiene il vetro esterno a una temperatura sicura (**sistema di porte fredde**).

RISPARMIO ENERGETICO

- **Isolamento termico rinforzato in pannelli di lana di roccia:** eccellente efficienza energetica, senza dispersioni di calore.
- **Porta a doppio vetro:** contribuisce a isolare il forno e a creare un taglio termico, evitando il rischio di scottature all'esterno della porta.

SMART CONTROL

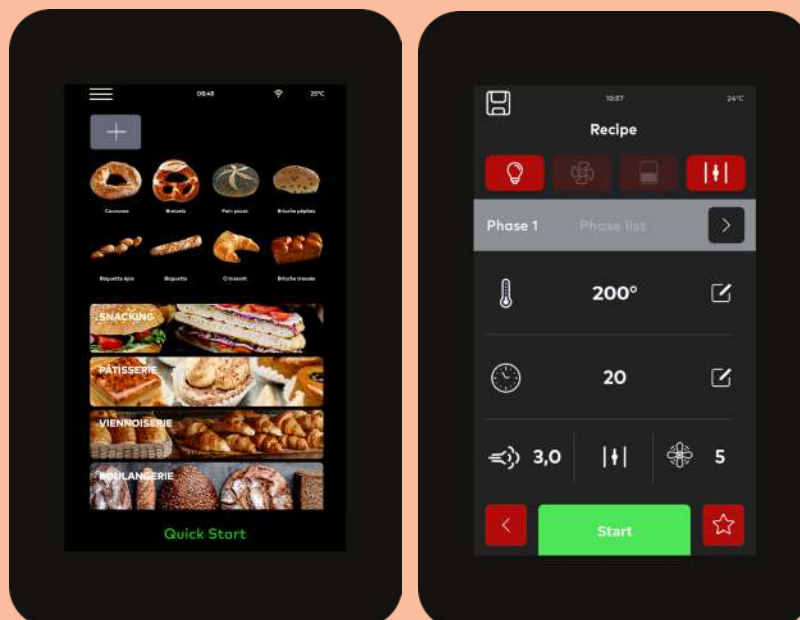
L'intuitivo sistema di controllo SMART CONTROL da 5" rende facile e veloce la regolazione della cottura. È immediatamente leggibile e facile da navigare, con tutti i parametri necessari per esprimere creatività ad ogni cottura.

Ricette preferite

Salvate e ritrovate facilmente le ricette utilizzate più di frequente.

4 categorie di ricette

Categorie dedicate (Pane, Viennoiserie, Pasticceria, Snacking) organizzate per un utilizzo facile e veloce.



Ricette personalizzabili

Selezionate il nome, la foto e i parametri di vostra scelta (fino a 9 fasi per ricetta).

Gestione delle periferiche

Controllate facilmente le periferiche (cappa, illuminazione, valvola di sfiato opzionale) mediante icone accessibili direttamente sullo schermo.

MODALITÀ QUICK START

Avvio rapido della cottura con **accesso immediato** alle funzioni chiave.

AVVIO E ARRESTO RITARDATI

Preprogrammate l'avvio e l'arresto del forno per organizzare al meglio la vostra produzione.

AZIONAMENTO A VELOCITÀ VARIABILE OPZIONALE

Adattate la velocità del ventilatore alle vostre esigenze con il variatore a **6 fasi, regolabile dal 50% al 100%** (cioè fino a 10 m/s).

ENERGY SAVING

Per evitare sprechi di energia e ridurre i consumi, il forno si **spegne automaticamente** quando non viene utilizzato.

MODALITÀ A MEZZO CARICO

Riducete il consumo energetico e ottimizzate i cicli di cottura con la modalità a mezzo carico, ideale per piccole quantità.

CARICAMENTO DELLE RICETTE VIA USB

Aggiungete facilmente nuove ricette direttamente tramite la **porta USB integrata** nel controllo.

CAMBIO DI LINGUA

Il touch control offre **diverse lingue** per essere utilizzato da tutti.

ACCESSORI

TOPAZE SMART si adatta a tutte le configurazioni di panificazione e offre una gamma di accessori per soddisfare le vostre esigenze:

- Cappa aspirante ;
- Condensatore ad aria ;
- Forno ;
- Supporto con guide ;
- Mobile neutro portateglie ;
- Celle fermalievita sotto il forno.



1 - Cappa o condensatore ad aria

Il condensatore ad aria offre un'efficienza di condensazione fino al **90%**.

Il suo design garantisce un **recupero efficiente e un rapido raffreddamento dei vapori**, senza collegamento a un camino esterno.

2 - Basi a slitta

Tre misure disponibili:

- **H200mm** senza guide, senza piedini, con rotelle.
- **H760mm** con guide, piedi e rotelle.
- **H950mm** con guide, piedi e rotelle.

3 - Forno

Capacità standard da **5 a 10 teglie** o ripiani a seconda del modello. Con piedini e rotelle.

4 - Celle fermalievita a 10 livelli

A seconda delle esigenze di installazione, la configurazione del forno Topaze Smart + è disponibile con l'unità refrigerante alloggiata nella cappa o con un'unità integrata nella parte posteriore del forno.

5 - Mobile neutro portateglie

Due dimensioni disponibili:

- **H570mm**
- **H380mm.**



DATI E DIMENSIONI

	C04B	C10B	LO4B	L10B
Numero di livelli	4	10	4	10
Distanza tra i livelli (mm)	90	90	90	90
Rastrelliere consigliate (mm)	400 x 600	400 x 600	400 x 800	400 x 800
Capacità (baguette da 250 g cotte)	20	50	20	50
Larghezza (mm)	790	790	790	790
Profondità - con cappa (mm)	1225	1225	1365	1365
Profondità - senza cappa (mm)	1125	1125	1265	1265
Altezza (mm)	570	1140	570	1140
Collegamento elettrico (kW)	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz			
Potenza standard (kW)	10,5	19	10,5	19
Corrente standard (A)	16,3	31	16,3	31
Peso netto (kg)	160	240	160	260

OPZIONI

€ opzione a pagamento

OPTIONS	
KIT PER PASTICCERIA (variatore di velocità e valvola di sfiato elettrica)	€

DATI NON VINCOLANTI

FORNI COMBINATI RUBIS-TOPAZE

I forni Topaze possono essere combinati con i piani di cottura, i forni o le celle di lievitazione controllate sotto il forno Rubis.

BAKING THE BEST OF GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence