

JADE STYLE


PRODOTTO IN FRANCIA

FORNO A VAPORE CON TUBI ANULARI



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


PAVAILLER



GAMMA JADE STYLE

I forni a vapore a tubi anulari della gamma JADE Style, disponibili in 3 modelli, possono essere utilizzati per cuocere i vostri prodotti da forno e di pasticceria.

Grazie al sistema di cottura a gas o a olio, JADE Style consente di ridurre le bollette energetiche e di risparmiare spazio grazie all'installazione ad incasso sui tre lati.

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

GAMMA JADE STYLE

I forni JADE Style sono progettati per applicazioni di panificazione e pasticceria, escludendo qualsiasi altro tipo di utilizzo.



I forni della gamma JADE Style sono disponibili in 3 modelli:

J14 : 1 camera per piano / 4 piani

J23 : 2 camere per piano / 3 piani

J24 : 2 camere per piano / 4 piani

Sono disponibili nelle versioni a gas naturale, propano e olio combustibile.

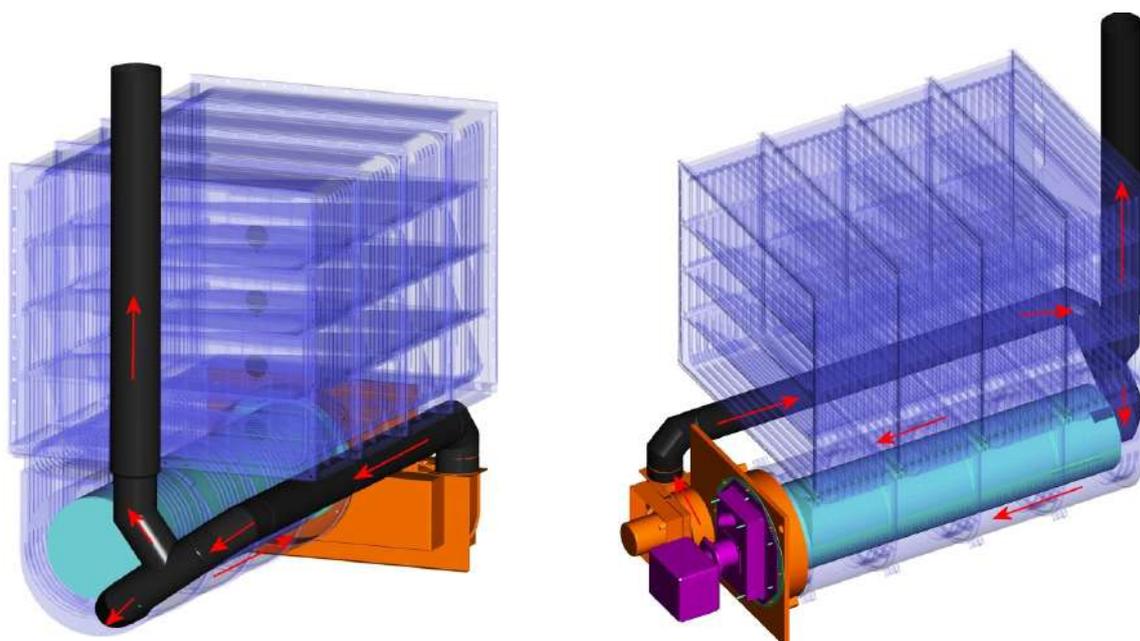
SCAMBIO TERMICO OTTIMALE

Il bruciatore in acciaio inox refrattario assicura un perfetto scambio di calore tra i tubi anulari e le zone di cottura.

Il sistema di ricircolo del gas caldo, posizionato nella parte anteriore di ogni zona di cottura, favorisce un migliore scambio termico e migliora l'efficienza energetica.

Contribuisce inoltre all'eccellente omogeneità delle zone di cottura in tutti i punti.

La turbina di ricircolo viene fatta ruotare da un motore montato a distanza, dotato di ventola di dissipazione e protezione isotermica.



COSTRUZIONE

- L'isolamento termico è garantito da pannelli in lana di roccia di spessore compreso tra **100 e 150 mm**, a seconda della parete, per una maggiore sicurezza e un'eccellente efficienza energetica.
- **Il pannello frontale è a tenuta stagna grazie a una treccia in fibra.** Le guarnizioni interporta sono in metallo.
- Una lampada alogena a bassa tensione e ad alta intensità garantisce una **perfetta visibilità dei prodotti** durante tutto il processo di cottura.
- Una **protezione in vetro temperato** protegge ogni lampada dagli effetti del calore.
- **Volumi pieni e senza pieghe** per evitare l'accumulo di polvere.

BENEFICI

- **Generatore di vapore** ad alte prestazioni su ogni piano.
- **Eccellente isolamento del forno**, sia all'esterno che tra i cassoni, per ridurre al minimo le perdite di calore e risparmiare energia.
- Facciata interamente in **acciaio inox spazzolato**.
- **Giunti di vetro protetti** su ogni piano.
- **Pannello di controllo** e maniglie delle finestre a destra o a sinistra.
- **Brucciato ad aria forzata a gasolio o a gas** omologato CE.
- Ogni **tubo di vapore viene testato ad alta pressione in fabbrica prima della spedizione** per garantire la vostra sicurezza.
- Il **bruciatore è accessibile dal lato anteriore sinistro** e nella **parte anteriore si trova una ventola** che forza il ritorno dei gas combusti.
- I forni possono essere **incassati su 3 lati** per ottimizzare lo spazio di lavoro nella camera di cottura.



Cartuccia filtrante BRITA



È protetto dal calcare perché l'acqua è filtrata da una cartuccia BRITA. Ciò significa che funziona in modo sicuro e continuo.



Sistema esclusivo di apertura e chiusura



Piano cottura di 20 mm di spessore

DATI TECNICI



FINITURE METICOLOSE

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



ERGONOMIA E FACILITÀ D'USO

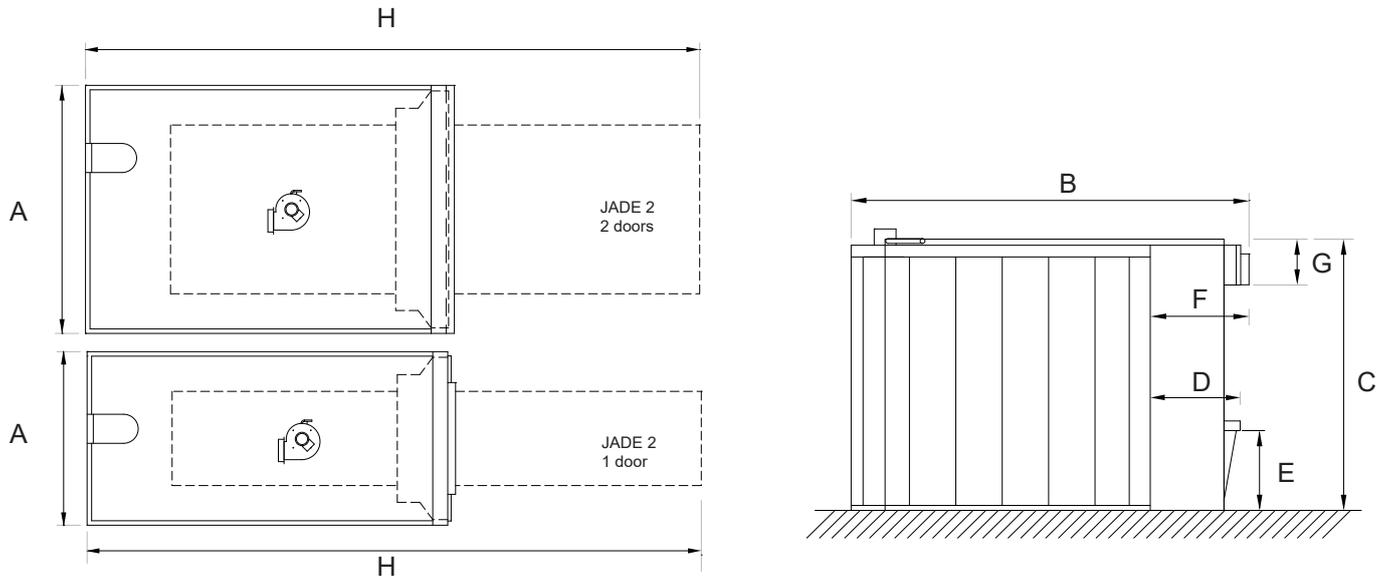
- REGOLATORE AD ARCO
- MANICI ERGONOMICI
- PORTA LAMA MAGNETICO INTEGRATO SU CIASCUN LATO
- PROTEZIONE DAL VAPORE SU ENTRAMBI I LATI



TEMPORIZZATORI

- 4 TEMPORIZZATORI SEPARATI PER LIVELLO PER UNA MIGLIORE VISIBILITÀ DELLA COTTURA.

DATI E DIMENSIONI



JADE STYLE J14 / J23 / J24

	J14			J23			J24		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Numero di camere per piano	1			2			2		
Numero di piani	4			3			4		
Larghezza utile delle camere (mm)	860			2 x 760			2 x 760		
Profondità utile del piano cottura (mm)	1545	1945	2345	1545	1945	2345	1545	1945	2345
Superficie di cottura (m2)	5,4	6,8	8,2	7,2	9	10,8	9,6	12	14,4
A - Larghezza (mm)	1560	1560	1560	2220	2220	2220	2220	2220	2220
Larghezza con elevatore integrato	1760	1760	1760	2420	2420	2420	2420	2420	2420
B - Profondità (mm)	2670	3070	3470	2670	3070	3470	2670	3070	3470
H - Profondità con caricatore (mm)	4880	5280	6080	4880	5280	6080	4880	5280	6080
C - Altezza con cappa (mm)	2200	2200	2200	2200	2200	2200	2200	2200	2200
Altezza con estrattore (mm)	2615	2615	2615	2615	2615	2615	2615	2615	2615
D - Profondità del tavolo (mm)	443	443	443	443	443	443	443	443	443
E - Altezza del tavolo (mm)	742	742	742	886	886	886	762	762	762
F - Profondità cappa (mm)	206	206	206	206	206	206	206	206	206
G - Altezza della cappa	330	330	330	330	330	330	330	330	330
Collegamento elettrico	230V / MONO +T/ 50Hz								
Potenza elettrica (kW)	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Potenza di riscaldamento Carburante/Gas (kW)	44	46	50	48	53	62	56	66	74
Corrente (A)	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Peso (kg)	3300	3600	3900	3700	4100	4500	4100	4600	5100
valvole scarico vapore su tutti i piani	o	o	o	o	o	o	o	o	o

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
www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence