

# OPALE TOUCH

  
PRODOTTO IN FRANCIA

## FORNO ELETTRICO CON PIANI FISSI



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

  
**PAVAILLER**

# GAMMA OPALE TOUCH

Il forno Opale Touch è ideale per la cottura tradizionale a piani, grazie alla distribuzione perfettamente uniforme del calore nelle camere di cottura e alla regolazione indipendente delle temperature del piano e della piastra.

Questo forno versatile è ideale per tutti i prodotti, anche i più raffinati.

**3 LIVELLI DI POTENZA**  
**DA 1 A 12 BOCHE**  
**DA 3 A 5 LIVELLI**  
**2 LARGHEZZE DI CARICO**  
**SUPERFICIE DI COTTURA DA 3,3 A 21,4 M<sup>2</sup>**

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 A PIANI OPALE TOUCH

La gamma di forni elettrici a piani OPALE TOUCH comprende modelli disponibili da 1 a 3 bocche, 3, 4 o 5 piani, 4 profondità (1300, 1600, 2000 e 2400 mm) e 2 larghezze di carico:

870 mm — Y13, Y14 et Y15.

720 mm — Y13, Y14, Y23, Y24, Y33 et Y34.

## LA GAMMA



**CARTUCCIA FILTRO BRITA  
INCLUSA**



I forni Opale sono protetti dal calcare grazie al filtraggio dell'acqua attraverso una cartuccia BRITA. Questo garantisce un funzionamento sicuro e continuo.



**PERIODO DI GARANZIA  
2 ANNI**

Pavailler offre una garanzia di 2 anni sui forni a piani Opale Touch.



## CAMERE DI COTTURA

- Ampia superficie di cottura per un ingombro ridotto.
- Comandi inferiori e superiori indipendenti, regolabili con il comando Easy Touch.
- Piastra di resistenza incassata in una lastra di metallo lungo tutta la lunghezza di cottura, che garantisce la massima protezione dagli urti e una distribuzione ottimale del calore.
- Sensori di temperatura protetti.
- Effetto «cortina d'aria calda» grazie alle resistenze posizionate nella parte anteriore.
- Piastrelle di 20 mm di spessore.
- Il vapore viene distribuito dalla parte posteriore a quella anteriore, garantendo una perfetta uniformità per tutti i prodotti.
- Termostato di sicurezza su ogni livello.
- Efficienza elettrica ottimale per un risparmio energetico.
- Doppia illuminazione su ogni livello.
- Finestre rimovibili con 2 pomelli.
- Valvole di sfiato sul piano superiore di serie (su tutti i piani come opzione).



CAMERA DI COTTURA



STRATI DI RESISTENZA



## DISPOSITIVO DI NEBULIZZAZIONE

### LOW MOTION

Basata su un design Low Motion a bassa pressione, la nuova unità di nebulizzazione Opale garantisce uno scambio perfettamente ottimizzato e un'efficienza eccellente.

Progettato per fornire un rapporto di funzionamento ideale per un rapido recupero della temperatura prima di ogni nuova iniezione, soddisferà i panificatori più esigenti: non è necessario optare per il vapore rinforzato, Low Motion è stato progettato per soddisfare perfettamente le vostre esigenze di vapore, a seconda del modello di forno.

#### **ECONOMICO**

**Risparmiare risorse:** la tecnologia Low Motion consente di risparmiare acqua ed energia. Con un consumo orario ridotto e controllato, è possibile **risparmiare tra il 6% e il 13% sui costi energetici.**

#### **RESISTENTE**

Lo spessore dei materiali utilizzati e la qualità delle finiture garantiscono **robustezza, impermeabilità e durata nel tempo**, scongiurando il rischio di perdite o guasti del vostro generatore di vapore.

#### **SICUREZZA**

Il generatore di vapore è dotato di un termostato di sicurezza.

#### **OTTIMALE**

I nebulizzatori Low Motion sono più economici sotto tutti i punti di vista, ma non scendono a compromessi per quanto riguarda il volume di vapore generato: grazie alla loro **elevata capacità di spruzzo e alle basse cadute di pressione, una generosa quantità di vapore ricopre** uniformemente i vostri prodotti, garantendovi pagnotte deliziose e brillanti!

#### **SILENZIATORE**

**Il funzionamento a bassa pressione lo rende anche l'aspiratore di vapore più silenzioso sul mercato!** Con soli 55 decibel per spruzzo, è più silenzioso di un aspiratore per cappe, quindi lo sentirete appena.

# CARATTERISTICHE TECNICHE

CAPPA CON ESTRATTORE  
AD ALTA VELOCITÀ  
(1000M<sup>3</sup>/H)

COLONNA INCLINATA  
VERSO L'UTENTE PER  
FACILITARE LA LETTURA  
(POSSIBILITÀ DI  
COLONNA REMOTA)

MANIGLIE ERGONOMICHE  
PER FINESTRE  
DISPONIBILI A SINISTRA  
O A DESTRA

INCASSATO SU 3 LATI  
(MANUTENZIONE DAL  
DAVANTI)

IMPUGNATURA  
ERGONOMICA



FINITURA ROBUSTA E  
ACCURATA. PANNELLO  
FRONTALE IN ACCIAIO  
INOX SPAZZOLATO

CAPPA ASPIRANTE CON  
GRIGLIE FACILMENTE  
RIMOVIBILI PER LA PULIZIA

SEMIAPERTURA DELLE  
BOCCHETTE NON  
BLOCCATE GRAZIE  
ALL'ESCLUSIVO SISTEMA F  
PAVAILLER

ELEVATORE INTEGRATO  
(OPZIONALE),  
REVERSIBILE.

FACILITA IL PASSAGGIO E  
LIBERA SPAZIO QUANDO  
VIENE CONSERVATO IN  
ALTO.



Il caricatore apre  
automaticamente le  
finestre al suo passaggio,  
per una movimentazione  
facile e veloce.



Di serie, il sollevatore è  
rinforzato in acciaio inox.  
Garantisce una  
movimentazione robusta e  
agevole sia per il carico che per  
lo scarico.



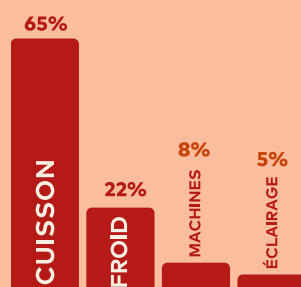
Il design della cappa  
è basato su volumi  
solidi, senza bordi  
ruidi dove polvere  
e farina potrebbero  
depositarsi.



Il design del tavolo  
d'altare è ordinato,  
senza elementi  
superficiali, per facilitare  
la manutenzione  
quotidiana del forno.

# RISPARMIO ENERGETICO

La cottura è l'elemento che consuma più energia ed è quindi l'area principale su cui concentrarsi per ridurre la bolletta energetica.



HIÉRARCHIE DES POSTES DE CONSOMMATION



## GUIDA ALL'ENERGIA OPALE TOUCH

OPALE TOUCH è stato progettato per controllare e ottimizzare il consumo energetico.

Il suo design, che limita la dispersione di calore, il controllo intelligente del comando elettronico e la sobrietà dei dispositivi a vapore sono tutti strumenti che consentono di ridurre il consumo energetico, senza compromettere la qualità della cottura.



### Dispositivo antiappannamento Low Motion

La tecnologia **Low Motion** consente di risparmiare acqua ed energia rallentando la diffusione dell'acqua e migliorare l'evaporazione.

⚡ Ciò rappresenta un **risparmio energetico tra il 6% e il 13%**, ovvero **12 kWh al giorno** (su un Opale Y13, Y14, Y23 o Y24).

#### IL NOSTRO CONSIGLIO

Moderare l'appannamento e ricordare di utilizzare le ricette programmate su Easy Touch.



### Avvio ritardato

Programmate ogni livello per raggiungere la temperatura in modo indipendente e flessibile, grazie alla **funzione di avvio ritardato** dell'Easy Touch.

⚡ Risparmiate sul preriscaldamento del forno sfalsando di 10 minuti l'inizio di ciascun piano. Su un forno a quattro piani, ciò rappresenta un risparmio di **de 253 ore all'anno**.

#### IL NOSTRO CONSIGLIO

Scaglionare l'avvio ritardato da un piano all'altro in base all'ordine dei primi lotti.



### Pulsante ECO

La funzione ECO del comando Easy Touch consente di gestire la priorità tra i livelli per ottimizzare il consumo energetico del forno.

#### IL NOSTRO CONSIGLIO

Utilizzare il pulsante ECO quando un piano viene utilizzato poco o per niente.



**CALCOLARE IL CONSUMO ENERGETICO DELL'APPARECCHIO**



## BUONE PRATICHE

- **Dopo 30 minuti senza cottura, spegnere un piano o il forno completamente.**
- **Ridurre la temperatura di cottura di 5°C**
- **Raggruppare le cotture per riempire il forno e migliorare il rendimento** (in media, un forno a 2 vie è occupato solo al 50% durante un ciclo di produzione).
- **Scongelare i prodotti prima della cottura.**
- **Calcolare il tempo di preriscaldamento necessario, tenendo conto delle diverse temperature di mandata possibili.**
- **Spegnere il forno 10 minuti prima della fine dell'ultimo tempo di cottura.** (utilizzare il calore di caduta per i prodotti che richiedono basse temperature).
- **Spegnere le luci sui piani non utilizzati.**

## PENSARE ALLA MANUTENZIONE

- **Pulire** le porte in vetro e l'illuminazione del forno.
- **Decalcificare** i tubi di iniezione degli apparecchi a vapore.
- **Controllare le condizioni** delle guarnizioni delle porte e dei pannelli isolanti.



### Distribuzione di energia

Il controllo Easy Touch gestisce il risparmio energetico **ottimizzando il tempo di riscaldamento di ciascuna camera di cottura e del generatore di vapore.**

Questo sistema di gestione ottimizza la potenza totale del forno, mantenendo un'eccellente reattività in ogni fase.



### Isolamento

L'isolamento termico è garantito da pannelli di **lana di roccia con uno spessore fino a 150 mm**, a seconda della parete, per un **maggiore isolamento e un'efficienza energetica ottimale.**



### 3 livelli di potenza

OPALE Touch ha **3 livelli di potenza**, adattabili alle vostre esigenze di produzione.

1 sole	2 soli	3 soli
<b>Kg di pasta/ora/m<sup>2</sup> di cottura in media</b>		
13 kg	15 kg	18 kg
<b>Per cuocere 1000 baguette su Y14 (5 m<sup>2</sup>)</b>		
5,4 h 129 kWh	4,7 h 127 kWh	4,1 h 156 kWh

# CONTROLLO EASY TOUCH

## AFFIDABILE E INTUITIVO

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.

### 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.

### MODALITÀ ECO

La modalità Eco **riduce la bolletta elettrica** senza influire sulla temperatura di cottura o sulla qualità dei prodotti.

Questa modalità consente di **gestire la priorità tra i livelli**, in modo da risparmiare e non superare una soglia di consumo.

### CHIAVE +1

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

# DATI E DIMENSIONI

## OPALE TOUCH Y13 / Y14

	Y13 / 72			Y13 / 85				Y14 / 72			Y14 / 85			
	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400
Numero di bocche per piano	1			1				1			1			
Numero di piani	3			3				4			4			
Larghezza utile bocche	720 mm			850 mm				720 mm			850 mm			
Profondità utile del piano (mm)	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400
Area di cottura (m2)	3,57	4,46	5,35	3,41	4,20	5,25	6,30	4,76	5,94	7,13	4,55	5,60	7,00	8,40
Potenza senza dispositivo a vapore (kW)*	11,00	13,00	14,00	14,20	13,10	15,00	18,00	18,00	21,00	23,00	21,50	21,50	24,50	28,00
Potenza con dispositivo a vapore (kW)*	20,97	22,97	23,97	22,01	23,07	24,97	27,97	27,97	30,97	32,97	31,47	31,47	34,47	37,97
Consumo medio orario in uso normale (kWh)	5,01	6,28	7,55	4,82	5,93	7,41	8,89	8,62	10,79	12,97	8,25	10,16	12,7	15,24
Dimensioni LxPxH (mm) con piano cottura	1385 2551 2256	1385 2966 2256	1385 3381 2256	1530 2255 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256	1385 2551 2256	1385 2966 2256	1385 3381 2256	1530 2255 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256
Dimensioni (H) con estrattore** (mm)	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662
Altezza utile dei piani inferiori (mm)	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175
Altezza utile del ripiano superiore (mm)	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225
Peso netto (kg)	1510	1710	1910	1375	1525	1675	1825	2010	2110	2210	1535	1685	1835	1985

## OPALE TOUCH Y15 / Y23 / Y24 / Y33 / Y34

	Y15 / 85				Y23 / 72			Y24 / 72			Y33 / 72			Y34 / 72		
	1300	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Numero di bocche per piano	1				2			2			3			3		
Numero di piani	5				3			4			3			4		
Larghezza utile bocche	850 mm				1440 mm			1440 mm			2160 mm			2160 mm		
Profondità utile del piano (mm)	1300	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Area di cottura (m2)	5,69	7,00	8,75	10,50	7,13	8,92	10,70	9,51	11,89	14,27	10,70	13,37	16,05	14,27	17,83	21,40
Potenza senza dispositivo a vapore (kW)*	26,20	25,70	29,20	33,20	25,00	31,00	35,00	39,00	46,50	53,00	35,90	43,90	50,40	56,40	67,40	76,90
Potenza con dispositivo a vapore (kW)*	34,01	33,51	37,01	41,01	34,97	40,97	44,97	48,97	56,47	62,97	45,87	53,87	60,37	66,37	77,37	86,87
Consumo medio orario in uso normale (kWh)	12,45	15,32	19,16	22,99	14,23	17,84	21,45	20,8	25,94	31,2	27,05	33,9	40,76	36,19	45,33	54,47
Dimensioni LxPxH (mm) con piano cottura	1530 2255 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2825 2551 2256	2825 2966 2256	2825 3381 2256	2825 2551 2256	2825 2966 2256	2825 3381 2256
Dimensioni (H) con estrattore** (mm)	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662
Altezza utile dei piani inferiori (mm)	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175
Altezza utile del ripiano superiore (mm)	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225
Peso netto (kg)	1700	1850	2000	2150	2710	2860	3010	3110	3210	3310	3400	3510	3630	3610	3710	3925

\*3 livelli di potenza - la potenza del forno può essere regolata in base alle proprie esigenze.

\*\* Altezza indicata con l'estrattore in posizione verticale, può essere posizionato in posizione orizzontale.

## OPZIONI E ACCESSORI

OPZIONI	
Tavolo (per modelli larghi 870 mm)	€
Sfiato su tutti i piani	€
Carrello elevatore integrato	€
Carrello elevatore a colonna	€

# 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