

RUBIS TOUCH


PRODOTTO IN FRANCIA

FORNI ELETTRICI MODULARI



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


PAVAILLER

GAMMA RUBIS TOUCH

Modulare e scalabile, specializzato o polivalente, il forno Rubis Touch è progettato per l'utilizzo in pasticceria, panetteria, pizza o per una combinazione di questi tre moduli di cottura.

Compatto e veloce da installare, Rubis Touch troverà il suo posto nella vostra panetteria, nel vostro laboratorio o nel vostro negozio, in modo da poter cuocere il maggior numero di prodotti possibile per diversificare la vostra offerta e rispondere alle sfide della vita quotidiana.

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

CONFIGURABILE E AGGIORNABILE

Potete scegliere tra un'ampia gamma di opzioni per adattare il vostro Rubis Touch esattamente alle vostre esigenze: cappa, condensatore e striscia di rifinitura, falso armadio con guide, cella di lievitazione su ruote, caricatore per il/i piano/i di cottura, sistema a vapore per il/i piano/i di pasticceria e pizza, ecc.



MODULO PASTICCERIA: REGOLARITÀ E PRECISIONE

Questo modulo consente di cuocere i prodotti di pasticceria più impegnativi e delicati, sia su teglia che su stampi

Il vapore può essere aggiunto come opzione se le preparazioni e i prodotti lo richiedono. Se i prodotti lo richiedono, valvola di evacuazione manuale asciugherà efficacemente la camera di cottura quando necessario.

MODULO PIZZA: SPECIALISTA DELLE ALTE TEMPERATURE

Testato e approvato durante tutto il suo sviluppo da un campione francese della disciplina, il modulo pizza può essere utilizzato per cuocere impasti sottili o spessi (tipo teglia) su un focolare speciale.

L'abbiamo progettato per resistere alla costante apertura della porta durante le successive operazioni di carico. La temperatura sale con estrema rapidità, in modo da consentire una cottura continua.



MODULO DI PANIFICAZIONE: VERSATILE ED EFFICIENTE

Dotata di un piano cottura in refrattario da 13 mm, è stata equipaggiata con un dispositivo di creazione del vapore di nuova generazione. Ben isolata e a basso consumo energetico, vi permetterà di cuocere tutti i tipi di pane con perfetta regolarità.

Troverete la stessa consistenza nella cottura di dolci e torte viennesi. Il sollevatore/caricatore del forno è disponibile come opzione.





DATI TECNICI

CAPPA IN ACCIAIO INOX
SPAZZOLATO, PARTE
ANTERIORE ED ESTERNA

MANIGLIA A F, A
3 POSIZIONI, PER
MODULO DI COTTURA

IMPILABILE DA 1 A 4
LIVELLI



COMANDO EASY
TOUCH (230V)

PORTA PASTICCERIA
ISOLATA

SCAFFALATURE CON
GUIDE E ROTELLE: 408
MM, 781 MM O 1154
MM DI ALTEZZA



LE RESISTENZE ELETTRICHE «A ZIG-ZAG» ALL'INGRESSO DEL FORNO IMPEDISCONO LA DISPERSIONE DEL CALORE E GARANTISCONO UNA COTTURA UNIFORME, SENZA BISOGNO DI GIRARE LE TEGLIE DURANTE LA COTTURA.



FACILE MANUTENZIONE

L'ACCESSO AL PANNELLO DI CONTROLLO AVVIENE DALLA PARTE ANTERIORE DEL FORNO, QUINDI PUÒ ESSERE INCASSATO SU 3 LATI.

MODULO PASTICCERIA

- Piano cottura da 13 mm (lastra di materiale refrattario ad alta densità).
- Distribuzione esclusiva del calore nella volta e nel piano.
- Porta a doppio vetro con isolamento a intercapedine.
- Valvola di evacuazione manuale di serie.
- Modulo piano / volta.
- Unità vapore opzionale.

MODULO PANETTERIA

- Piano da 13 mm (lastra di materiale refrattario ad alta densità).
- Distribuzione esclusiva del calore nella volta e nel piano.
- Modulo piano/volta.
- Valvola di evacuazione manuale di serie.
- Nuovo dispositivo di vapore di serie.
- Elevatore integrato e caricatore del forno opzionale.

MODULO PIZZA

- Lastra da 14 mm ad altissima temperatura.
- Distribuzione esclusiva del calore nella volta e nel piano.
- Porta Pizza con doppio vetro e isolamento con lama d'aria.
- Valvola di evacuazione manuale di serie.
- Modulo piano / volta.
- Dispositivo di vapore opzionale.

CONTROLLO EASY TOUCH UN COMANDO AFFIDABILE E INTUITIVO



TUTORIAL
EASY-TOUCH
COME
FUNZIONA?

Un sistema di controllo moderno e intuitivo che facilita la regolazione della cottura.

È immediatamente leggibile e facile da navigare, senza complessità e con tutti i parametri necessari per esprimere la vostra esperienza ad ogni cottura.



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.



La modalità Eco consente di ridurre la bolletta elettrica senza influire sulla temperatura di cottura o sulla qualità dei prodotti. Questa modalità di gestione dell'energia genera una riduzione di potenza del 40%, consentendovi di risparmiare e di non superare una soglia di consumo. Questa modalità è consigliata per i mezzi carichi.



Con un solo tocco è possibile aumentare il tempo di cottura e adattarsi alle condizioni per ottenere prodotti sempre più riusciti.



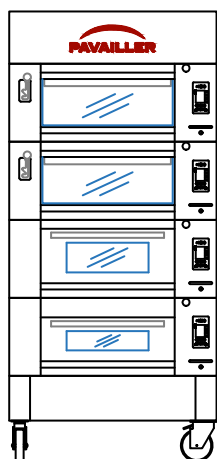
La modalità Expert consente di accedere a menu di visualizzazione avanzati per monitorare il consumo energetico, le temperature interne o i dati tecnici del forno.

UN FORNO CHE SI ADATTA ALLE VOSTRE ESIGENZE

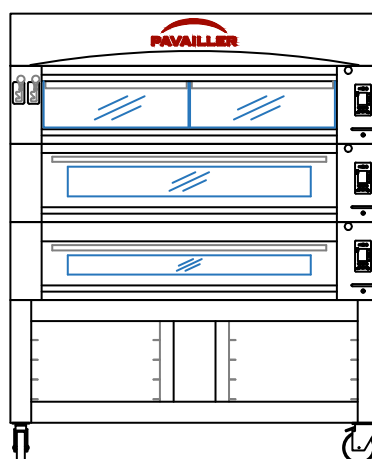
Ogni piano è un vero e proprio forno indipendente, con isolamento, controllo manuale e regolazione propri. Questo design consente di immaginare di aggiornare il forno dopo l'acquisto, con l'aggiunta di un modulo facile e veloce da installare.

L'opzione vapore può essere aggiunta anche in un secondo momento al piano pasticceria e/o pizza.

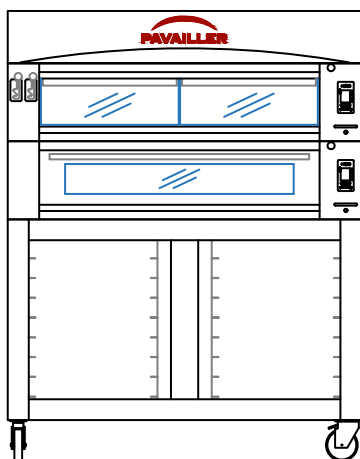
ESEMPI DI CONFIGURAZIONI



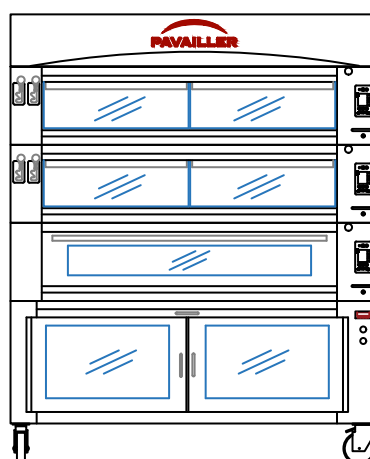
CAPPA
2 PIANI DI COTTURA R2
PIANO PASTICCERIA R2
PIANO PIZZA R2
BASE 408 MM



CAPPA
PIANO PASTICCERIA R3
PIANO PASTICCERIA R3
PIANO PIZZA R3
BASE 781 MM



CAPPA
PIANO PASTICCERIA R4
PIANO PASTICCERIA R4
BASE 1154 MM



CAPPA
2 PIANI DI COTTURA R6
PIANO PASTICCERIA R6
FORNO



ECCEZIONALE PRODUZIONE DI VAPORE

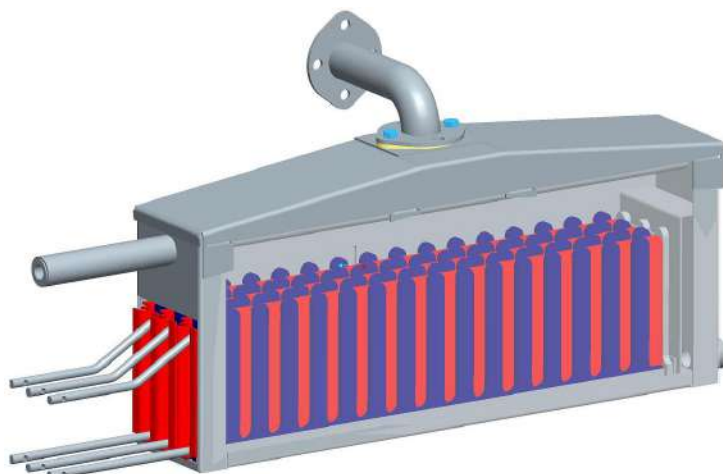
Ispirata alla tecnica del «radiatore», la geometria interna del generatore di vapore è stata progettata per ottenere una forma specifica, che consente di far evaporare la giusta quantità di acqua nel modo più efficiente.

Questo dispositivo di nebulizzazione raggiunge un'efficienza del 97%: 291 ml dei 300 ml di acqua iniettati si trasformano in vapore!

Immediatamente disponibile grazie a un rapido aumento della temperatura, il vapore viene iniettato sotto pressione per garantire una perfetta pulizia fronte/retro.

La camera di cottura si riempie in pochi secondi e il vapore si deposita sul pane in modo perfettamente uniforme.

Tre elementi riscaldanti assicurano una perfetta distribuzione del calore in tutto l'apparecchio. Bilanciate sulle 3 fasi della rete elettrica, garantiscono una lunga durata e riducono il consumo energetico.





BAKING THE BEST OF GOODS



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