

TOPAZE OPERA


FABBRICATO IN FRANCIA

FORNO ELETTRICO VENTILATO



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


PAVAILLER

A close-up photograph of several chocolate-glazed pastries, possibly croissants or buns, arranged diagonally. The pastries are topped with a dark chocolate coating and sprinkled with small, light-colored nuts. The background is dark, making the pastries stand out.

GAMMA TOPAZE OPERA

TOPAZE OPERA è il forno ventilato versatile per eccellenza: adatto alla produzione di pasticceria, torte, snack e pane, l'eccellente flusso d'aria tra i diversi livelli permette ai vostri prodotti di svilupparsi completamente e garantisce una cottura uniforme in tutta la camera di cottura.

SAPER FARE

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 panificazione e pasticceria, e a uno 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 Baker Demonstrator 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, per aiutarvi a in ogni fase del progetto.

CHIAMATA

+33 (04) 75 57 55 00

FORNO OPERA TOPAZE

Il design di OPERA è moderno e sorprendente. Elegante e facile da pulire, questo forno fa parte di un approccio di qualità e di tendenza.

TOPAZE OPERA offre modelli che vanno da 4 livelli (che possono essere trasformati in 5 livelli quando si cuociono dolci o altri prodotti non voluminosi) a 10 livelli. Possono ospitare teglie o reti da forno di 400x600 o 400x800 mm (direzione di ingresso 400).

UN VERO FORNO DA PASTICCERIA

TOPAZE OPERA assicura il controllo totale del processo di cottura per permettervi di esprimere il vostro know-how rispettando le strutture e i sapori degli impasti più delicati.

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

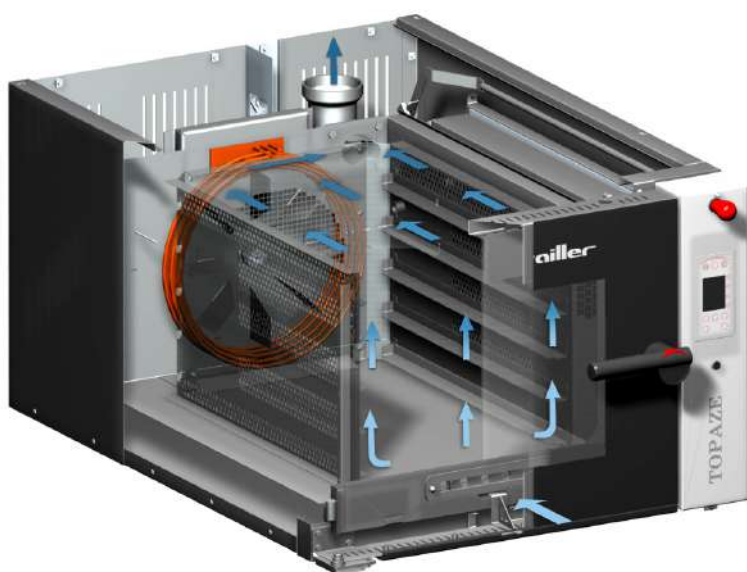
Questi due elementi, combinati con il sistema **Fine Crust** e **Easy-Touch**, vi permettono di adattare la cottura dei vostri dolci e dei prodotti più delicati come macaron, meringa o pasta choux.

Per una deumidificazione perfetta e controllata, TOPAZE OPERA integra di serie il dispositivo Fine Crust. Questo sistema crea un flusso d'aria fresca all'interno della camera per controllare l'umidità e favorire il corretto sviluppo e l'essiccazione di prodotti come la 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
PACCHETTO
PASTICCERIA



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 del forno.

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

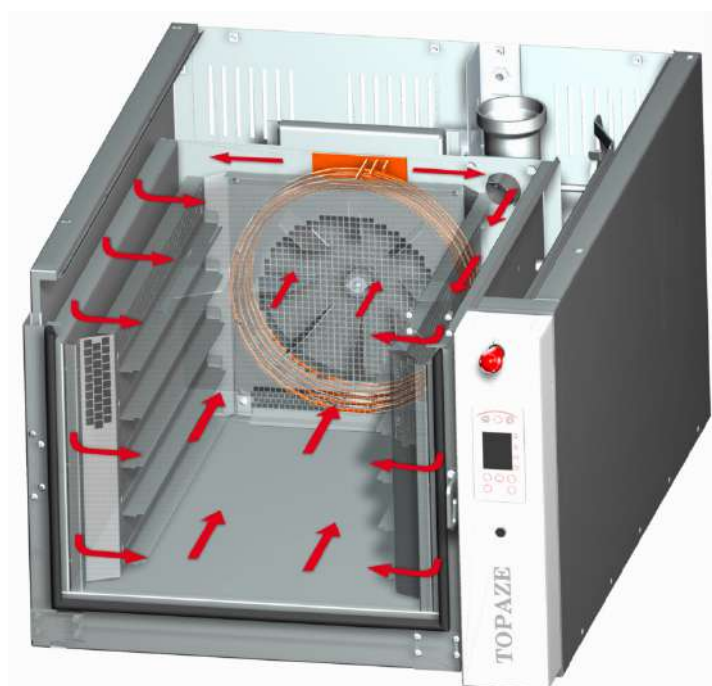


UNIFORMITÀ E PRESTAZIONI

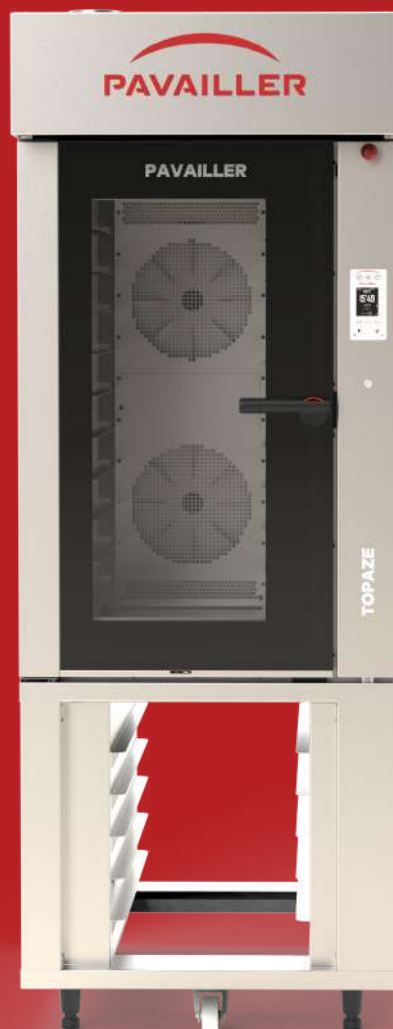
L'attenta progettazione della camera di cottura di TOPAZE OPERA consente una circolazione omogenea dell'aria calda, in tutti i punti della camera, grazie a turbine situate sulla parete inferiore. L'intensità di questo flusso d'aria regolare è controllata e uniforme e può essere regolata in base alle vostre 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.



CARATTERISTICHE TECNICHE



Preso d'aria fresca a **Fine Crust** per una cottura perfetta dei vostri dolci.



Unità di controllo **Easy-Touch** con ricettario e modalità di gestione economica.



Sistema di apertura a 2 ante: si apre senza attrezzi per accedere all'illuminazione e facilitare la pulizia.



Sistema di chiusura infrangibile con sensore magnetico della porta e maniglia rinforzata per un'apertura senza sforzo.

RISPARMIO ENERGETICO

Consapevole delle sfide dello **sviluppo sostenibile e della riduzione dell'energia**, Pavailler ha progettato TOPAZE OPERA tenendo conto dell'efficienza energetica e della redditività.

Questo forno è dotato di un **isolamento termico rinforzato in pannelli di lana di roccia**, che garantisce un'**eccellente efficienza energetica** senza dispersioni di calore. Il **doppio vetro della porta** contribuisce al buon isolamento del forno e fornisce anche un sistema di taglio termico, prevenendo così qualsiasi rischio di bruciatura grazie alla riduzione della temperatura superficiale all'esterno della porta.

Per un ulteriore controllo dei consumi del forno, il comando EASY-TOUCH offre una **modalità Eco** che consente di risparmiare e di non superare una determinata soglia di consumo.

Questo controllo consente inoltre di **spegnere automaticamente il forno**, senza alcuna azione da parte dell'utente, dopo 45 minuti di inattività a seguito di un avvio ritardato.

CONTROLLO EASY TOUCH UN PANNELLO 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**.



Eco

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.**

+1'

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.

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.

BENEFICI

Flusso d'aria controllato, consistenza ottimale della cottura - anche per i prodotti più delicati -, ergonomia e sistema di gestione del risparmio energetico sono i vantaggi garantiti da Topaze Opera.

FACILE DA PULIRE

- Il pannello frontale verniciato in bianco e nero e il vetro serigrafato **possono essere puliti rapidamente** e facilmente con un panno umido.
- Il comando **Easy Touch** è dotato di un **menu di pulizia integrato**: premendo l'icona dedicata si disattiva il comando e si può procedere alla pulizia senza rischiare di innescare nulla.
- 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 E COMFORT DELL'UTENTE

- TOPAZE è stato progettato con un'**altezza ergonomica** per accedere comodamente all'ultima piastra superiore.
- Le **guide sono rimovibili** e consentono di regolare l'altezza delle piastre (per Topaze C04/C05).
- L'impugnatura è una parte meccanica **robusta e rinforzata** che consente un utilizzo agevole e senza sforzo e garantisce una perfetta affidabilità di chiusura.
- 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).





ACCESSORI

TOPAZE OPERA si adatta a tutte le configurazioni di panificazione e offre i seguenti accessori

- Cappa aspirante
- Condensatore di vapore
- Forno
- Supporto con portateglie
- Celletta di lievitazione sotto il forno



DATI E DIMENSIONI

TOPAZE OPERA

	C04B	C10B	L04B	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

○ opzione gratuita

OPTIONS	
KIT PER PASTICCERIA (variatore di velocità e valvola di sfiato elettrica)	€
Finitura in acciaio inox	○

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



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