

R10



PRODOTTO IN FRANCIA

FORNI ROTATIVI



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

The Pavailler logo, consisting of a red curved line above the brand name 'PAVAILLER' in a bold, red, sans-serif font.

PAVAILLER



GAMMA R10

I forni della gamma R10 sono forni rotativi a carrello progettati per applicazioni di panificazione e pasticceria.

La circolazione uniforme dell'aria calda, unita al movimento rotatorio del carrello e all'ampia superficie di scambio termico, garantisce una cottura ottimale e un rapido aumento della temperatura.

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

FORNI ROTATIVI R10

La circolazione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura, unita al movimento rotatorio del carrello, conferisce ai forni R10 un'eccellente qualità e consistenza di cottura, per tutti i tipi di produzione: freschi, crudi, surgelati e precotti.

L'eccellente efficienza energetica dei forni della gamma R10 li rende particolarmente adatti alla produzione intensiva e a condizioni operative estreme.

LA GAMMA

I forni R10 sono disponibili in 3 versioni a seconda dell'energia utilizzata (**elettrica, a gas e a combustibile**) e in due versioni, a seconda del tipo di azionamento del carrello:

- **Con rastrelliera sospesa a un disco di trasmissione:** carrelli 750x900, 800x1000 o 650x1100, per una capacità di cottura da 216 a 288 pezzi da 250 g.
- **Con il carrello inserito in una gabbia** per garantirne la rotazione: supporti 750x900 per la cottura di 216 baguette da 250 g.



FORNI ROBUSTI

I forni R10 sono particolarmente resistenti, con una **struttura interamente in acciaio inox** per una lunga durata.

Facili da mantenere e costruiti per durare nel tempo, si comportano bene anche in **caso di uso intensivo**, consentendo di **infernare in rapida successione**.

La **maniglia ergonomica antiurto**, la **porta rigida in acciaio inox con tripla chiusura** e l'**ampia finestra a doppio vetro** massimizzano la visibilità, garantendo un funzionamento duraturo ed efficiente.



ISOLAMENTO

L'isolamento termico è garantito da pannelli di lana di roccia a strati incrociati di spessore compreso tra **120 e 180 mm**, a seconda della parete, per una maggiore sicurezza e una migliore efficienza energetica.

La porta è costituita da una struttura rigida in **acciaio inox di 100 mm di spessore**, con tripli ancoraggi e cerniere sovradimensionate.

La circolazione verticale dell'aria (convezione naturale), integrata da **lana di vetro di 25 mm di spessore con barriera al vapore sulla porta interna**, migliora anche l'isolamento del forno.

La guarnizione della porta in silicone per alte temperature garantisce un'**ottima tenuta su tutti e 4 i lati**.

RISPARMIO ENERGETICO

Nelle versioni gas/combustibile, il bruciatore è dotato di uno **scambiatore di calore in acciaio inox refrattario** con un'ampia superficie di scambio termico e una base rinforzata. La tripla circolazione dei gas di combustione nello scambiatore garantisce un'eccellente efficienza e flessibilità di funzionamento.

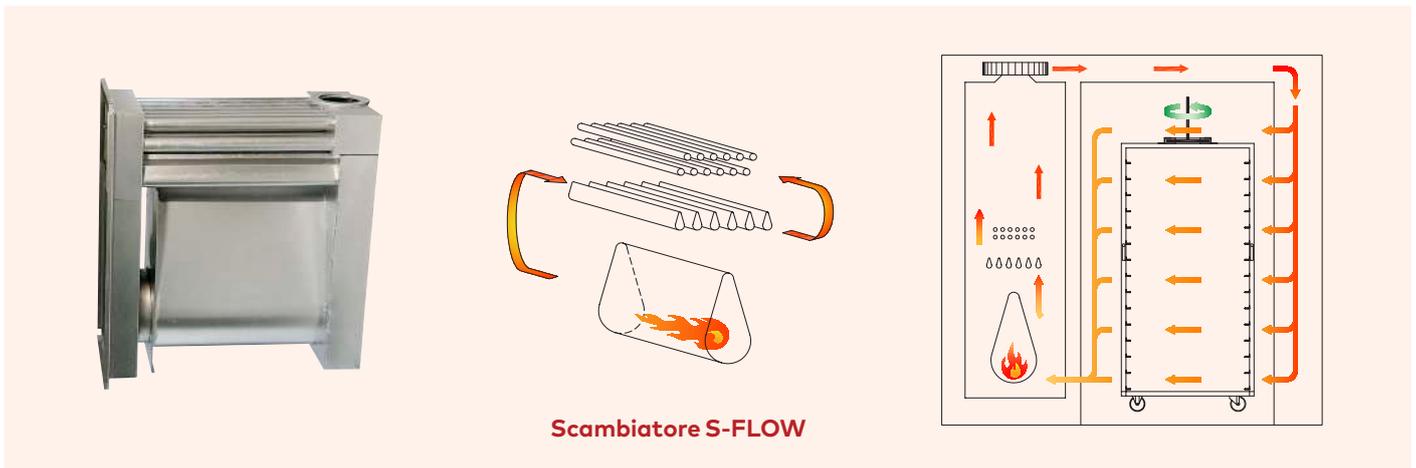
Per la versione elettrica, lo scambiatore è composto da **14 elementi riscaldanti montati in batteria** per un'efficienza e una reattività eccezionali.

Sul comando Easy Touch è disponibile la **modalità Eco**: consente di risparmiare e di non superare una determinata soglia di consumo.

SCAMBIATORE DI CALORE

Il flusso di aria calda all'interno della camera è generato da una ventola a **turbina in acciaio inox ad alta portata, del diametro di 500 mm**. Il soffitto a doppia parete della camera di cottura assicura che l'aria calda fluisca all'interno della camera per garantire una cottura perfettamente uniforme.

Le fessure dell'aria sono regolabili per **ottimizzare il flusso d'aria nella camera**. Il carrello è azionato da un motoriduttore con limitatore di coppia.



Il **sistema S-FLOW** prevede una tripla circolazione del gas per **migliorare lo scambio termico e quindi l'efficienza**.

Il bruciatore a goccia consente una **migliore gestione delle differenze di pressione all'interno dello scambiatore**.

DATI TECNICI



FACILE DA PULIRE

- Il vetro interno può essere aperto senza attrezzi.
- Illuminazione facilmente accessibile nella porta.
- Rampa di accesso a scomparsa per la pulizia davanti al forno.
- Superfici lisce con pochi bordi ruvidi.

MANUTENZIONE

Accesso tecnico frontale al bruciatore e al quadro elettrico.

SICUREZZA

Turbina di decompressione che bilancia la pressione nella camera di cottura per la sicurezza dell'utente.

ROTAZIONE DEL CARRELLO

Il carrello viene sollevato e abbassato automaticamente durante le operazioni di carico e scarico.

VAPORIERA

Il forno R10 garantisce una **produzione massiccia di vapore**.

Questa viene prodotta iniettando acqua su una serie di masse metalliche riscaldate dal flusso di aria calda. Gli ugelli di iniezione dell'acqua sono distribuiti su tutta l'altezza della camera di cottura.

La durata dell'iniezione d'acqua è programmabile e regolabile tramite un timer sul pannello di controllo. L'estrazione dei fumi avviene manualmente dal pannello frontale. Il funzionamento è elettrico grazie al comando Easy-Touch.

PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello frontale a sinistra contiene tutti i comandi.

Il forno R10 è dotato di un **controllo elettromeccanico** con display digitale come standard e di un controllo elettronico **Easy-Touch** come opzione.



DIMENSIONI E DATI

✓ standard € opzione a pagamento

	Combustibile	Olio / Gas	Elettricità
Carrelli di cottura consigliati		750 x 900 650 x 1000 800 x 1100	
Superficie utile (m ²)		4,39	
Velocità di rotazione del carrello (r/min)		2,7	
Peso totale ammesso sul disco (kg)		300	
Altezza utile della camera di cottura (mm)		1810	
Profondità della cappa (mm)		426	
Altezza apertura porta (mm)		1870	
Altezza della cappa (mm)		440	
Peso (kg)	2500	2500	2100
Collegamento elettrico	400V/TRI+N+T/50-60Hz		
Potenza nominale (kW)	3,3	3,3	83
Potenza di riscaldamento a gasolio/gas (kW)	107	107	-
Carrello sospeso	✓	✓	✓
Piatto girevole	€	€	€

DATI EXTRACONTRATTUALI

BAKING THE BEST OF GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

555 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