

ZIRCO

**FORNI VENTILATI
FORNI MODULARI
FORNI COMBINATI**



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

**PAVAILLER**

A photograph of a bakery interior. In the foreground, a hand is holding a single loaf of bread. Behind it, a large metal rack is filled with numerous other loaves of bread, some round and some elongated. The background shows the interior of a bakery with a metal mesh ceiling and other racks of bread.

GAMMA ZIRCO

ZIRCO offre a panettieri e pasticceri una soluzione su misura per le loro esigenze di produzione e installazione: forni a ventilazione assistita, modulari o combinati per uso misto a piani e a ventilazione assistita, la configurazione ideale è possibile grazie alla flessibilità e alle prestazioni della gamma ZIRCO.

Ergonomico e dotato di un comando a sfioramento semplice e intuitivo con un massimo di 99 programmi di cottura, ZIRCO garantisce un'eccellente cottura di pane, pasticceria, biscotti e prodotti pronti da cuocere.

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 VENTILATI AUTOPULENTE ZIRCO

La gamma di forni autopulenti a ventola ZIRCO comprende tre modelli con capacità di 5, 8 o 10 livelli, progettati per ospitare teglie da 600x400 mm.



QUALITÀ DI COTTURA

ZIRCO garantisce risultati di cottura perfetti per **pane, pasticceria, biscotti e prodotti pronti per la cottura**, grazie a una distribuzione uniforme del calore e a una produzione di vapore rapida e ottimale.

Dotata di ventola (doppia ventola per ZIRCO 10 livelli), la camera di cottura assicura una **circolazione ottimale dell'aria** calda in tutta la camera ed è facile da pulire grazie al ciclo di pulizia automatico e agli angoli arrotondati.

ERGONOMIA

Particolarmente ergonomica, la sua disposizione di 600x400 mm la rende **poco profonda** e facile da installare.

CONTROLLO MOTORE AVANZATO

Il variatore di velocità montato di serie nei forni a ventilazione assistita ZIRCO consente di selezionare fino a **10 velocità del ventilatore**, garantendo condizioni ottimali per la cottura di tutti i tipi di pane e pasticceria.

Il **cambio ultrarapido del senso di rotazione del ventilatore** - in soli 2 secondi, anche alla massima velocità - assicura una qualità di cottura uniforme e un aspetto omogeneo del prodotto ad ogni livello.

La **ventola si arresta immediatamente e automaticamente ogni volta che si apre la porta**, evitando la perdita di energia termica e il conseguente abbassamento della temperatura all'interno della camera.



COSTRUZIONE

- Struttura in acciaio inox 304/430.
- Bordi interni arrotondati per facilitare la pulizia.
- Guide e coperchio della ventola a sgancio rapido.
- Potenti elementi riscaldanti per una lunga durata.
- Porta a doppio vetro temperato antiriflesso.
- Illuminazione interna a LED.
- Robusta maniglia in materiale a bassa conducibilità termica.
- Isolamento in ceramica e lana di roccia.



PULIZIA AUTOMATICA

Questo sistema **pulisce automaticamente l'interno della camera**, comprese le guide di scorrimento, il vetro dello sportello e altri componenti sotto la calotta del ventilatore.

Semplice ed efficace, la pulizia ad alta pressione garantisce una pulizia perfetta in **1h20min**. Grazie alla perfetta progettazione del sistema di pulizia, alla silenziosa pompa dell'acqua ad alte prestazioni e al detergente certificato, il risultato è una camera brillante

Il programma consente di risparmiare energia, poiché per la pulizia vengono utilizzati **solo da 20 a 30 litri d'acqua**, a seconda delle dimensioni del forno.

PULITORE ZIRCO



Detergente certificato* per la pulizia del forno a ventilazione assistita ZIRCO (contiene 36 bustine da 100 g).

*È possibile utilizzare un altro detergente, purché certificato.

FILTRAZIONE



I forni a ventola ZIRCO sono dotati* di una cartuccia di filtraggio dell'acqua BRITA.



Questa protegge dal calcare e garantisce un funzionamento sicuro e continuo.

*per i modelli configurati ZIRCO 1, 2 e 3 (ordinare per tutte le altre configurazioni).



FORNI MODULARI ZIRCO

Con il suo design sobrio ed elegante in acciaio inox e l'ampia gamma di configurazioni, ZIRCO si adatta perfettamente a tutti i tipi di installazione: questi forni modulari sono disponibili in versione a 1 o 2 teglie (600x400) e da 1 a 4 piani.

Ogni piano è indipendente e dotato di un proprio comando touch e di un dispositivo per il vapore.

CONTROLLO FACILE

Progettato per essere utilizzato per tutti i tipi di prodotti da forno, di pasticceria e pronti da cuocere, la gestione dei parametri di cottura è un gioco da ragazzi grazie al comando touch: preriscaldamento, temperature inferiori e superiori separate, iniezione di vapore o persino la posizione della valvola di sfiato, fino a **99 ricette personalizzabili!**



CAMERA DI COTTURA

Disponibili in **due formati**, con **apertura della bocca di 16 cm (modelli 600x400) o di 20 cm (modelli 800x600)** e disponibili fino a 4 camere sovrapposte, le camere modulari ZIRCO offrono altrettante possibilità di trovare la configurazione ideale per la capacità di cottura di cui avete bisogno!

Il **tradizionale piano cottura in pietra refrattaria** accumula perfettamente il calore, assicurando una cottura uniforme e un aspetto gourmet dei prodotti finiti.

DISPOSITIVO A VAPORE

La potente vaporiera è stata progettata per soddisfare le richieste dei panettieri più esigenti e garantisce :

- maggiore volume di produzione ;
- una qualità perfetta del prodotto e un aspetto brillante;
- un recupero incredibilmente rapido del sistema a vapore.





COSTRUZIONE

- Semplice sistema modulare a piani (da 1 a 4 piani).
- Potenti elementi riscaldanti particolarmente resistenti nel tempo.
- Piano di cottura in pietra refrattaria.
- Porta in vetro temperato antiriflesso.
- Illuminazione interna a LED.
- Isolamento spesso in ceramica e lana di roccia.
- Costruzione in acciaio inox 304/430.



RISPARMIO ENERGETICO



Il controllo elettronico avanzato degli elementi riscaldanti consente di utilizzare il pulsante ECO per far funzionare il forno a metà potenza, riducendo il consumo di elettricità.

FORNI COMBINATI

I forni ventilati e modulari ZIRCO possono essere combinati tra di loro e completati con una serie di accessori (cappa, condensatore, celle di lievitazione, rastrelliere).

Questo utilizzo misto consente a panettieri e pasticceri di cuocere tutti i tipi di prodotti nell'arco della giornata.



Cottura tradizionale su piano cottura e in forno ventilato



Grande flessibilità nella scelta delle combinazioni



Un'unità di cottura ergonomica e salvaspazio



CONTROLLO TATTILE

I forni ZIRCO sono tutti dotati di uno **schermo LCD touch screen da 7 pollici**, per gestire facilmente ogni fase del processo di cottura.

Facile da usare grazie ai pittogrammi di selezione e alla navigazione intuitiva, il controllo ZIRCO funziona in modalità **manuale o programmata** ed è in grado di memorizzare fino a **99 programmi, ognuno dei quali gestisce fino a 6 livelli di cottura**.

Le ricette sono facilmente personalizzabili grazie al **trasferimento dei dati tramite chiave USB**.



IMPOSTAZIONI DEL FORNO A CONVENZIONE

- Parametri programmabili per le fasi di cottura: temperatura di preriscaldamento, velocità della ventola, tempo di cottura, temperatura, iniezione di vapore, posizione della valvola di sfiato elettrica.
- Iniezione di vapore.
- Arresto della ventola dopo l'iniezione di vapore.
- Selezione di 10 velocità della ventola.
- Rotazione reversibile della ventola (sinistra/destra).
- Preriscaldamento e raffreddamento automatici.
- Funzione timer per l'avvio automatico del forno.
- Pulsante di prolungamento del tempo.

IMPOSTAZIONI MODULARI DEL FORNO

- Parametri programmabili per le fasi di cottura: temperatura di preriscaldamento, tempo di cottura, temperatura inferiore e superiore, iniezione di vapore, posizione della valvola di sfiato elettrica.
- Controllo elettronico di temperatura, tempo e umidità.
- Controllo indipendente degli elementi riscaldanti superiori e inferiori fino a 300°C.
- Iniezione di vapore manuale o automatica.
- Funzione di preriscaldamento automatico data/ora.
- Funzione di ottimizzazione energetica.
- Pulsante di prolungamento del tempo.

ACCESSORI

Cappa, condensatore, lievatore o supporto, aggiungete il tocco finale perfetto al vostro forno ZIRCO con un'ampia gamma di accessori compatibili con i nostri forni ventilati e modulari:



Celletta di lievitazione da 10 o 16 teglie (600x400mm)

- Controllo digitale del timer.
- Controllo digitale della temperatura e dell'umidità.
- Ruote con freni.
- Temperatura massima 60°C.



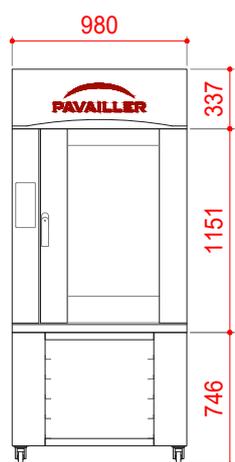
Supporto

- Basi per unità ventilate: altezza 20, 50, 75 o 90 cm.
- Basi per unità modulari: altezza 40, 75 o 90 cm.
- Ruote con freno.
- Costruzione in acciaio inox 304.

DATI E DIMENSIONI

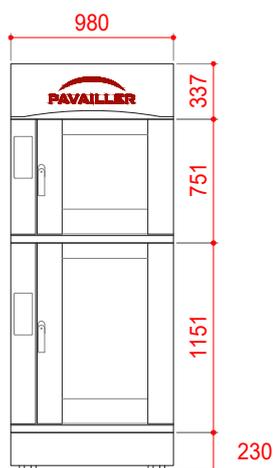
LE NOSTRE CONFIGURAZIONI ZIRCO

Siete liberi di scegliere una delle 6 configurazioni ZIRCO predefinite o di costruire il vostro pacchetto ZIRCO combinando i forni e gli accessori di vostra scelta.



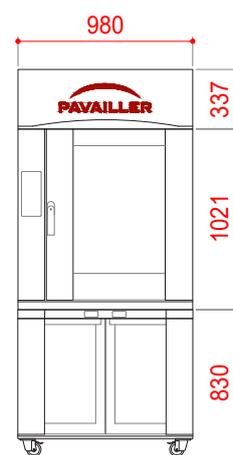
ZIRCO 1

- Cappa
- Forno ventilato 10 teglie montaggio diretto
- Supporto H75cm
- + Filtrazione BRITA



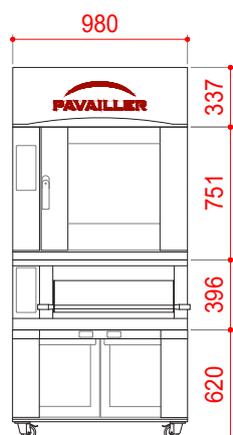
ZIRCO 2

- Cappa
- Forno ventilato 5 teglie montaggio diretto
- Forno ventilato 10 teglie montaggio diretto
- Supporto H23cm
- + Filtrazione BRITA



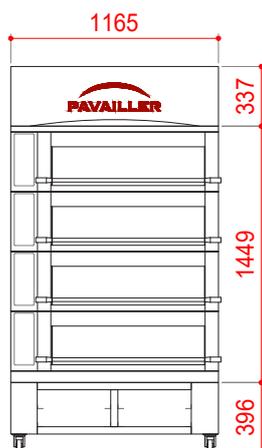
ZIRCO 3

- Cappa
- Forno ventilato 8 teglie montaggio diretto
- Cella lievitazione a 16 teglie
- + Filtrazione BRITA



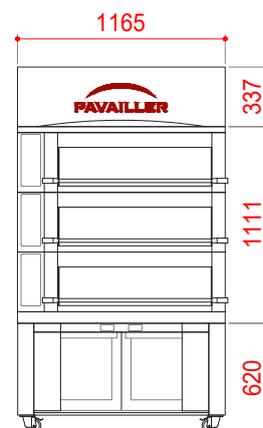
ZIRCO 4

- Cappa
- Forno ventilato 5 teglie montaggio diretto
- Forno modulare 1 teglie 1 piano
- Cella lievitazione a 10 teglie
- + Filtrazione BRITA



ZIRCO 5

- Cappa
- Forno modulare 2 teglie 4 piani
- Supporto H40cm



ZIRCO 6

- Cappa
- Forno modulare 2 teglie 3 piani
- Cella lievitazione a 10 teglie
- Estensione del forno H60cm

FORNI VENTILATI



FORNI VENTILATI	5 PIANI	8 PIANI	10 PIANI
Capacità	5x (600x400)	8x (600x400)	10x (600x400)
Spaziatura di livello	90 mm	90 mm	85 mm
Dimensioni (LxPxH) mm	980 x 863 x 751	980 x 863 x 1021	980 x 863 x 1151
Collegamento elettrico	3N- / 380-400V / 50/60Hz		
Potenza di connessione	11,9 kW	15,9 kW	20,5 kW
Peso	126 kg	157 kg	187 kg



CAPPAS & SUPPORTI	CAPPA	CONDENSATORE	SUPPORTO H90	SUPPORTO H75	SUPPORTO H50	SUPPORTO H20
Capacità	/	/	10x (600x400)	8x (600x400)	6x (600x400)	/
Dimensioni (LxPxH) mm	980 x 879 x 337	980 x 879 x 337	980 x 750 x 900	980 x 750 x 746	980 x 750 x 500	980 x 750 x 230
Collegamento elettrico	230V- / 50Hz		/			
Potenza di connessione	60 W	80 W	/	/	/	/
Peso	24 kg	30 kg	29 kg	25 kg	23 kg	18 kg

FORNI MODULARI



FORNI MODULARI	1 PIANO	2 PIANI	1 PIANO	2 PIANI	3 PIANI	4 PIANI
Capacità	1x (600x400)	1x (600x400)	2x (400x600)	2x (400x600)	2x (400x600)	2x (400x600)
Numero di piani	1	2	1	2	3	4
Dimensioni (LxPxH) mm	980 x 855 x 396	980 x 855 x 694	1165 x 1087 x 436	1165 x 1087 x 774	1165 x 1087 x 1112	1165 x 1087 x 1450
Collegamento elettrico	3N- / 380-400V / 50/60Hz					
Potenza di connessione	4,8 kW	9,6 kW	6,5 kW	12,9 kW	19,3 kW	26 kW
Peso	85 kg	170 kg	145 kg	250 kg	355 kg	460 kg



CAPPAS & SUPPORTI	CAPPA	CONDENSATORE	SUPPORTO H90	SUPPORTO H75	SUPPORTO H40
Capacità	/	/	12x (400x600)	10x (400x600)	4x (400x600)
Dimensioni (LxPxH) mm	1165 x 1143 x 337	1165 x 1143 x 337	1165 x 950 x 900	1165 x 950 x 750	1165 x 986 x 396
Collegamento elettrico	230V- / 50Hz		/		
Potenza di connessione	60 W	80 W	/	/	/
Peso	26 kg	32 kg	41 kg	37 kg	23 kg

ACCESSORI



CELLA LIEVITAZIONE	HTBP 10/60	HTBP 16/80	EXTENSION H60	EXTENSION H80
Capacità	10x (600x400)	16x (600x400)	/	/
Spaziatura di livello	70 mm	70 mm		
Dimensioni (LxPxH) mm	980 x 863 x 620	980 x 863 x 830	1165 x 985 x 620	1165 x 985 x 830
Collegamento elettrico	1N- / 230V / 50/60Hz		/	
Potenza di connessione	2,8 kW	2,8 kW	/	/
Peso	90 kg	105 kg	50 kg	55 kg

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