



▶▶ Gamme CRISTAL

Four à chariot rotatif

www.pavailler.fr



Pavailler
La cuisson à votre mesure

- ▶▶ Four à soles CYCLOTHERME
- ▶▶ Four électrique à soles : OPALE Style et Saphir
- ▶▶ Four à chariot rotatif : **CRISTAL** et R10
- ▶▶ Four ventilé TOPAZE Style

- ▶▶ Four électrique modulaire RUBIS Neo
- ▶▶ Fours combinés TOPAZE & RUBIS Style
- ▶▶ Fours à tubes annulaires **JADE Style**
- ▶▶ Fours à soles EMERAUDE

▶▶ Gamme CRISTAL



Sécurité avant tout

- Porte équipée en version standard d'une double rampe de protection intérieure contre les chocs et d'une poignée de sécurité.
- Tube de décompression qui équilibre la pression de la chambre de cuisson pour la sécurité des utilisateurs
- Ouverture de porte en deux temps afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.



Rotation du chariot

- La montée et la descente du chariot s'effectuent automatiquement lors des opérations de chargement et de déchargement.
- Système d'entraînement du chariot par cage d'écureuil en option, sauf sur le modèle FM3 où il est de série.



▶▶ Gamme Cristal

Les fours de la gamme Cristal sont des fours à chariots rotatifs destinés aux applications en boulangerie et pâtisserie. L'homogénéité de circulation d'air chaud associé au mouvement de rotation du chariot, confèrent au four une excellente qualité et régularité de cuisson, pour tous types de production : frais, cru, surgelé et précuit surgelé. La montée rapide en température fait de lui un four flexible qui permet d'optimiser la production en fonction des cycles de vente.

▶▶ Caractéristiques de la gamme

Les fours à chariots de la gamme Cristal sont disponibles en trois tailles :

- Le modèle FM1 pour des supports de cuisson de format 400x800 mm
- Le modèle FM2 pour des supports de cuisson 600x800 mm
- Le modèle FM3 pour des supports de cuisson 800x1000 mm

Chaque modèle se décline en trois versions : Fuel, Gaz, Electricité.

L'échangeur thermique des fours FM1 et FM2 peut être placé à l'arrière, à droite ou à gauche de la chambre de cuisson. Celui du FM3 est toujours à l'arrière.

Cette conception «modulaire», offre de multiples possibilités d'implantations, l'encombrement au sol variant selon la configuration retenue
(cette configuration est à préciser à la commande)

▶▶ Rendement, réactivité et souplesse :

Pour les versions gaz et fuel, l'échangeur thermique est en inox réfractaire. Pour la version électrique, l'échangeur est composé de blocs de résistances inox. La conception et les matières de l'échangeur contribue à une parfaite régularité de cuisson sur tous les étages du chariot. La section spécifique de cet échangeur permet un échange thermique optimal d'où un rendement et une efficacité rarement égalés.

La circulation d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson est assurée par trois turbines en inox, de 300 mm diamètre disposées verticalement au fond du four. L'air aspiré par les turbines, est chauffé au contact de l'échangeur et se répartit de façon homogène, au travers des fentes de distribution, dans la chambre de cuisson. L'utilisation de ce four est particulièrement simple et ne nécessite aucun réglage lourd (ces derniers étant réalisés à l'usine).

Robustesse et qualité de fabrication

- structure intérieure, façade, hotte et porte en inox
- parois latérales et arrières en acier électro zingué pré laqué
- triple vitrage de la porte en verre trempé
- Fermeture en deux points par pêne articulé en bronze et gâche réglable en inox
- extracteur en inox



Ergonomie et confort d'utilisation

- La porte intérieure vitrée s'ouvre sans outil, permettant un nettoyage approfondi et un accès aisé à l'éclairage situé dans la porte.
- plan incliné escamotable qui facilite l'entrée du chariot.
- Surfaces lisses comportant très peu d'aspérités qui facilitent le nettoyage
- ferrage de porte à gauche ou à droite



►► Une commande simple et efficace



- 1** Signal sonore discontinu en fin de cuisson. Signal sonore continu pendant la descente du chariot
- 2** Minuterie de fin de cuisson ou démarrage différé
- 3** Régulateur électronique de contrôle et de maintien de la température de cuisson
- 4** Minuterie qui règle la durée d'injection de buée
- 5** Bouton marche avec buée : démarrage du four et injection automatique de buée
- 6** Bouton marche sans buée : démarrage du four sans injection de buée
- 7** Bouton arrêt du four
- 8** Bouton marche/arrêt de l'extracteur
- 9** Compteur totalisateur du nombre d'heures de fonctionnement du four

commande PRO TOUCH



►► Isolation thermique.

Elle est assurée par des panneaux de laine de roche de 100 à 130 mm d'épaisseur selon les parois, pour une sécurité accrue et un rendement énergétique amélioré.

La porte est composée d'une structure rigide en inox de 100mm d'épaisseur.

L'isolation thermique est assurée par une circulation d'air verticale (par convection naturelle) complétée par une épaisseur de 30mm de laine de verre avec un écran pare vapeur sur la contre porte externe.

Le joint de porte en silicone haute température assure une excellente étanchéité.

►► Régulation de la température

Le contrôle de la température est assuré par un régulateur électronique à affichage digital et une sonde. Pour parer à toute éventualité, le four est muni en version standard d'une deuxième sonde de sécurité.

►► Système de génération de buée

La buée est produite par injection d'eau sur un ensemble de masses métalliques chauffées par le flux d'air chaud. La durée d'injection d'eau est programmable par une minuterie sur le tableau de commande.

Le four est doté d'un cycle boulanger (avec buée) et d'un cycle pâtissier (sans buée).

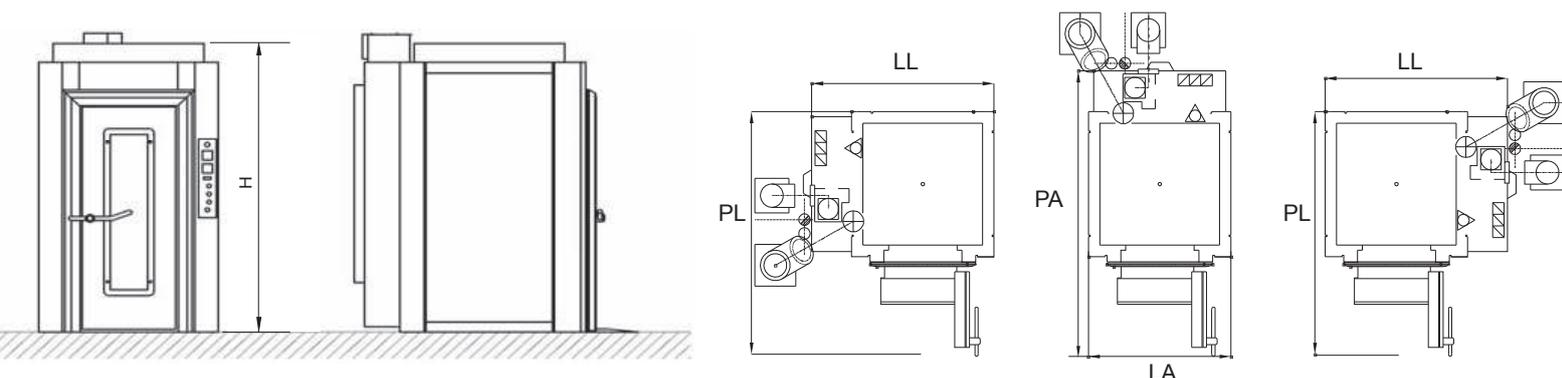
Un système d'évacuation de buée est intégré dans le cadre de porte

►► tableau de commande électronique

Nouvelle commande PRO TOUCH en option, permettant :

- de lire et régler les températures de cuisson, de préchauffe et le temps d'injection de buée.
- de programmer 30 recettes en intégrant temps de cuisson, durée d'injection de buée et d'ouverture des ouras
- L'affichage du numéro de la recette
- Réglage des recettes

▶▶ Caractéristiques techniques



● Standard - ○ Option - € Option payante

	FM1		FM2		FM3	
	Electrique	Mazout / Gaz	Electrique	Mazout / Gaz	Electrique	Mazout / Gaz
Format supports de cuisson	400 x 800	400 x 800	600 x 800	600 x 800	750 x 900	750 x 900
	460 x 800	460 x 800	660 x 800	660 x 800	800 x 800	800 x 800
Capacité baguettes 250g	90	90	144	144	216	216
	108	108	162	162	288	288
Capacité pains 400g	60	60	90	90	126	126
	70	70	98	98		
Extracteur 1000 m ³ /H	●	●	●	●	●	●
Passage de porte LxH (mm)	600 x 1650	600 x 1650	800 x 1850	800 x 1850	950 x 1850	950 x 1850
Entraînement du chariot par disque	●	●	●	●	●	●
Cage d'écreuil	○	○	○	○	●	●
LA (mm)	1250	1250	1450	1450	1750	1750
LL (mm)	1570	1675	1775	1950	-	-
H (mm)	2280	2280	2480	2480	2480	2480
PA (mm)	2880	2985	3085	3260	3385	3510
PL (mm)	2560	2560	2760	2760	-	-
Hauteur chariot (mm)	1640	1640	1820	1820	1820	1820
Puissance électrique (kW)	43,5	2,5	68,5	4	97	4
Puissance de chauffe (kW)	-	47	-	77	-	103
Poids net (kg)	825	900	1025	1100	1325	1425

PAV 006 - 02/2018 - V02
Photographies et illustrations non contractuelles.

Pavailer
La cuisson à votre mesure

PAVAILLER - Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Fax : +33 (0) 475 572 319 - Email : pavailer@pavailer.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence