



# ▶▶ Gamme CYCLOTHERME

Fours cyclothermes à soles fixes

[www.pavailer.fr](http://www.pavailer.fr)



**Pavailer**  
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 CYCLOTHERME



▶▶ Cyclotherme X14



1 Commandes de portes

## ▶▶ Gamme CYCLOTHERME : fours à recyclage, à soles fixes

Ils se déclinent en 5 modèles :

**X14** : 1 porte par étage / 4 étages

**X23** : 2 portes par étage / 3 étages

**X24** : 2 portes par étage / 4 étages

**X33** : 3 portes par étage / 3 étages

**X34** : 3 portes par étage / 4 étages

Existent en version gaz naturel, propane et fuel.



2 Appareil à buée situé près du foyer

## ▶▶ Réactivité et économies d'énergies

Le principe de fonctionnement des fours de la gamme Cyclotherme est basé sur une circulation transversale et continue de fumées chaudes sous pression autour des chambres de cuisson. Le grand volume de fumées ainsi recyclées (1000 m<sup>3</sup>/heure et par m<sup>2</sup> de sole) apporte une réactivité exceptionnelle en terme de montée en température. Cela permet une mise en route plus rapide et des gains en terme d'économies d'énergies.

Le chauffage direct des caissons par les fumées procure un excellent rendement. Le recyclage en boucle des fumées garantit quand à lui la qualité des échanges.





►► Cyclotherme X24

### ►► Appareil à buée : puissance et performance

L'appareil à buée est situé dans les fumées, près du foyer pour garantir une production de buée importante.

Le système de génération de buée est indépendant pour chaque étage.

Les commandes des buées sont situées de chaque côté du four.

Possibilité de raccordement du four à une seule cheminée pour les fumées et les buées ce qui réduit les coûts d'installation.

### ►► Praticité

Les modèles de fours cyclothermes X14, X23, et X24 sont parfaitement encastrables sur 3 côtés afin d'optimiser l'espace de travail dans le fournil. L'entretien ou la maintenance s'opèrent par la face avant.

### ►► Nouvelle régulation de la température

La technologie cyclotherme permet un contrôle de la température de cuisson au sein même de la chambre de cuisson.

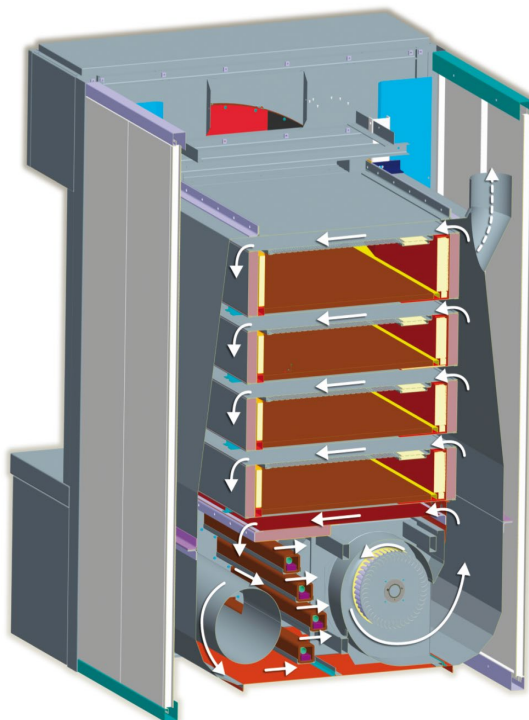
### ►► Finitions de qualité

- Façade et habillage de l'intérieur du caisson en inox
- Ours sur l'étage supérieur à commande manuelle en standard
- Minuterie de cuisson permettant de programmer un démarrage automatique
- Isolation thermique assurée par une épaisseur de laine de roche de 110 à 150 mm et un rendement énergétique amélioré
- Dalles de cuisson en matériau composite de 20 mm d'épaisseur
- Vitres des fours en verre trempé de 6mm d'épaisseur

### ►► Le «TURBO RECYCLAGE», cœur du four cyclotherme

Le recours à une turbine permet d'augmenter la vitesse des fumées et d'homogénéiser leur température.

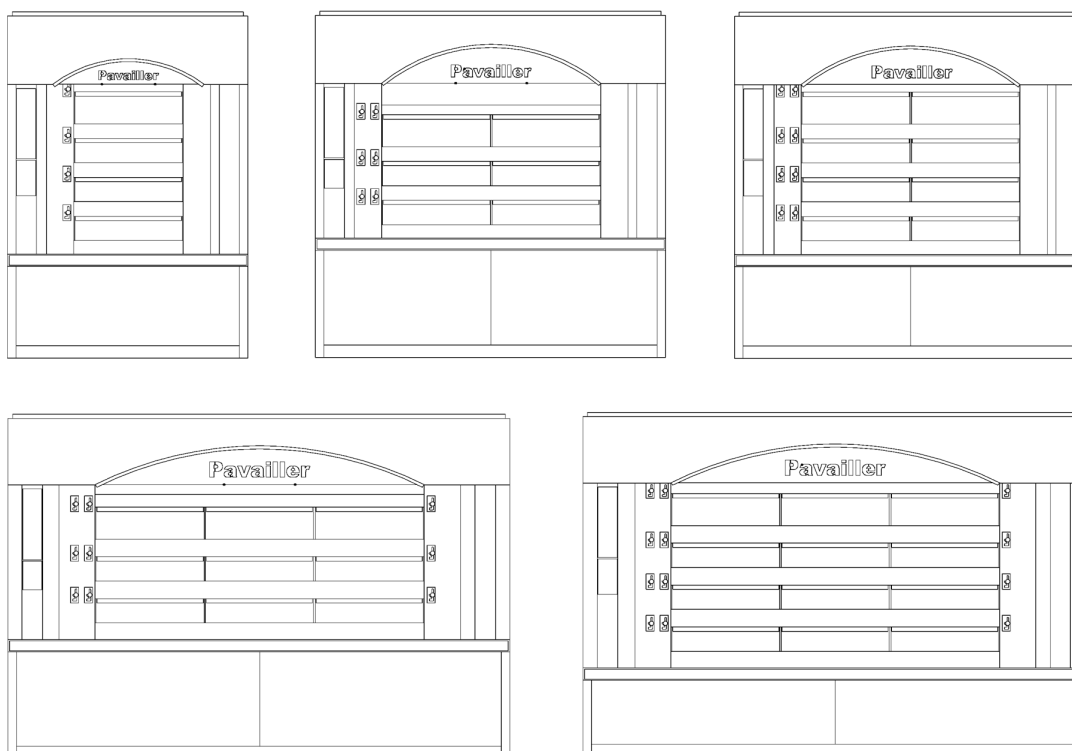
Le rendement s'en trouve amélioré de même que la régularité de cuisson.



## ▶▶ Caractéristiques techniques

	X14			X23			X24			X33		X34	
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	2000	2400	2000	2400
Nombre de bouches en largeur	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3
Nbre d'étages	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4
Largeur utile des bouches	720	720	720	1440 (720 x 2)	1440 (720 x 2)	1440 (720 x 2)	1440 (720 x 2)	1440 (720 x 2)	1440 (720 x 2)	2160 (720 x 3)	2160 (720 x 3)	2160 (720 x 3)	2160 (720 x 3)
Oura sur le dernier étage	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ouras sur tous les étages	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Profondeur utile des soles	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	2000	2400	2000	2400
Surface de cuisson (m <sup>2</sup> )	4,7	5,7	6,8	7	8,5	10,2	9,3	11,3	13,6	12,7	15,3	17	20,5
Dimensions LxPxH (mm) avec table	1581 2785 2280	1581 3135 2280	1581 3535 2280	2304 2785 2280	2304 3135 2280	2304 3535 2280	2304 2785 2280	2304 3135 2280	2304 3535 2280	3300 3135 2280	3300 3535 2280	3300 3135 2280	3300 3535 2280
Puissance électrique (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Puissance de chauffe Fuel / Gaz (kW)	43	47	53	47	60	60	53	65	76	65	82	76	98
Poids nets (kg)	1570	1770	2120	2850	3220	3820	3250	3620	4420	4720	5720	5120	6170

○ En option ● En standard



PAV 001 - 02/2018 - V02  
Photographies et illustrations non contractuelles.

**Pavailer**  
La cuisson à votre mesure

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence