



▶▶ Gamme TOPAZE *Style*

Fours ventilés électriques



www.pavaille.fr



Pavaille
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 TOPAZE Style



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. (non disponible sur le modèle L15)



Nouvelle commande Pro-Touch

- Affichage des températures
- Affichage de la durée de cuisson
- Affichage du numéro de la recette
- Réglage des recettes intégrant temps de cuisson, durée d'injection de buée et d'ouverture des ouras
- Lisse et aisément nettoyable



▶▶ Gamme TOPAZE Style

La gamme TOPAZE Style est composée de fours ventilés polyvalents. Equipés en standard d'un système d'injection de buée, ils permettent de cuire parfaitement vos produits boulangers ainsi que vos viennoiseries. L'excellent passage d'air entre les 4, 10 ou 15 niveaux permet à vos baguettes ou viennoiseries de se développer pleinement et de garantir une cuisson homogène dans toute la chambre de cuisson.

▶▶ Caractéristiques de la gamme

Les modèles L04, C04 :

Ce sont des fours ventilés de 4 niveaux, au pas de 95mm, destinés à cuire 20 baguettes. Ils peuvent être transformés en 5 niveaux pour la viennoiserie et les produits non volumineux.

Le modèle L04 recevra des plaques ou filets de 400 x 800 mm et le Topaze Style C04, des supports de cuisson de 400 x 600 mm (sens d'entrée 400).

Les modèles L10 et C10 :

Ce sont des fours ventilés de 10 niveaux, au pas de 95mm, destinés à cuire 50 baguettes.

Le modèle L10 recevra des plaques ou filets de 400 x 800 mm et le Topaze Style C10, des supports de cuisson de 400 x 600 mm (sens d'entrée 400).

Le modèle L15 :

Véritable four à chariot, le modèle Topaze Style L15 est extrêmement compact et permet de cuire 75 baguettes par fournée.

Il accueille un chariot de 15 niveaux au pas de 91mm, qui recevra des plaques ou filets de 400 x 800 mm. D'autres modèles de chariots 12, 16 et 20 étages sont également disponibles sur demande.

Il est équipé en standard d'une rampe afin de faciliter l'enfournement.



Design de la hotte

Le design de la hotte des fours TOPAZE Style a été revu, les volumes de la hotte sont pleins et sans plis pour éviter l'accumulation de la poussière.



Des finitions impeccables

- Glissières facilement démontables et Angles étudiés pour éviter les recoins difficiles à nettoyer
- Des finitions robustes soignées
- Façade en acier inoxydable brossé
- Surfaces lisses comportant très peu d'aspérités



Un verrouillage sécurisé

La poignée des fours TOPAZE Style est une pièce mécanique robuste garantissant la parfaite fiabilité du verrouillage.



►► Programmation de la commande électromécanique

- 1 Régulation et programmation de température
- 2 Programmation de la minuterie
- 3 Injection de buée
- 4 Marche / Arrêt de l'extracteur de la hotte
- 5 Mise en marche du four
- 6 Avertisseur sonore ("buzzer")



►► Pilotez simplement votre four.

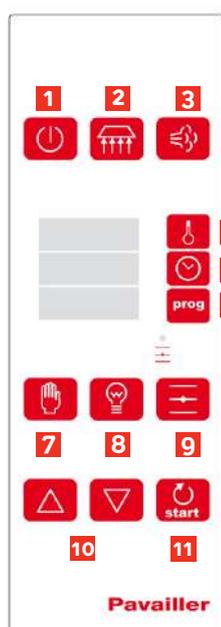
PAVAILLER met un point d'honneur à équiper ses fours de commandes lisibles et faciles à programmer. La gamme TOPAZE Style se voit équipée d'une nouvelle commande électronique baptisée **Pro-Touch**, qui ne fait pas exception à cette règle.

Extrêmement simple d'utilisation, elle permet :

- De lire et régler les températures de cuisson, de préchauffe et le temps d'injection de buée.
- De programmer 30 recettes et 14 démarrages en différé par semaine.

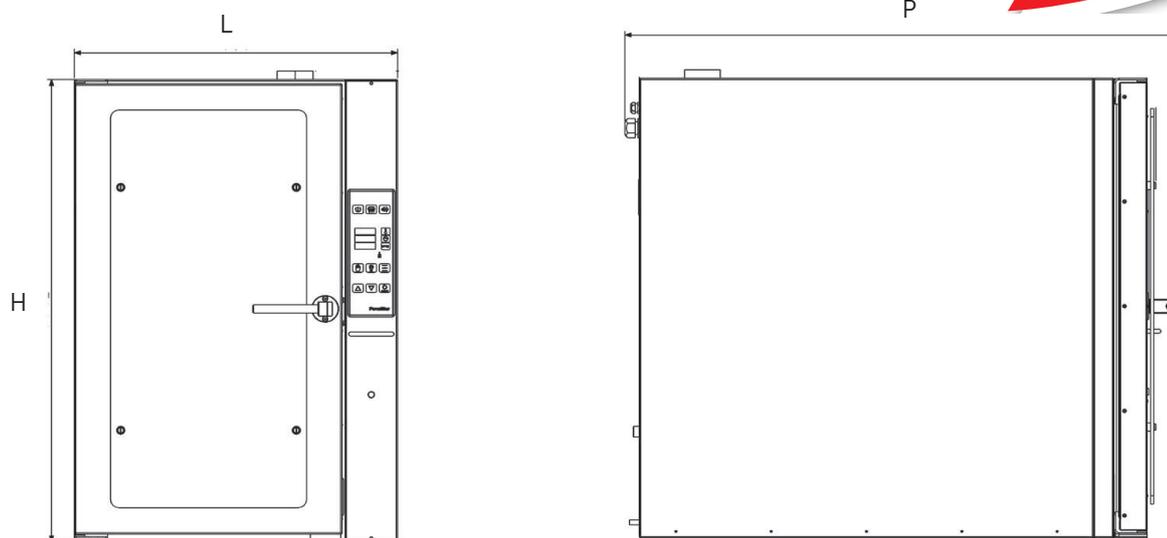
Les fours ventilés TOPAZE Style peuvent également être équipés d'une commande électromécanique classique.

►► Pro-Touch programmation



- 1 Mise en marche du four
- 2 Marche / Arrêt de l'extracteur de la hotte
- 3 Injection de buée
- 4 Réglage de la température (°C)
- 5 Réglage de la minuterie
- 6 Choix du programme
- 7 Accès au mode "manuel"
- 8 Marche / Arrêt de l'éclairage
- 9 Ouverture de l'oura (avec voyant On / Off)
- 10 Touches de réglage + ou - selon moment de la programmation
- 11 Démarrage du cycle

►► Caractéristiques techniques



	Lo4 B		Co4 B		L10 B	C10 B	L15
Nombre de niveaux	4	5	4	5	10	10	15**
Largeur (mm) - L	790		790		790		790
Profondeur (mm) - P	1250		1110		1250	1110	1410
Hauteur (mm) - H	570		570		1150	1150	1900
Espacement entre les niveaux (mm)	95	64	95	64	95	95	91
Capacités (baguettes de 250g cuites)	20	⊙	20	⊙	50	50	75
Dimension des plaques (mm)	400 x 800		400 x 600		400 x 800	400 x 600	400 x 800
Sens d'entrée	400		400		400		400
Type de commande	Pro-Touch (électronique) ou électromécanique						
Injection de buée	●		●		●	●	●
Vanne oura	Motorisée (si Pro-Touch) ou manuelle (électromécanique)						
Alimentation	400V / 3 / N / 50Hz						
Puissance électrique (kW)	10,5		10,5		19	19	33,5
Poids net (kg) *	155		155		250	230	400
Eclairage halogène	●		●		●	●	⊙
Eclairage tube fluorescent	⊙		⊙		⊙	⊙	●
Ouverture de porte	Gauche ou droite						Gauche
Accessoires	Socle, hotte, condenseur, étuve						hotte condenseur

⊙ En option - ● En standard ⊙ Non disponible

* Ces éléments sont donnés à titre indicatif

** Pour un chariot de 15 niveaux

Pavailler
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