



▶▶ Gamme Topaze Style

Fours ventilés électriques

WWW.PAVAILLER.FR



Pavailler
La cuisson à votre mesure

▶▶ FOUR A SOLES CYCLOTHERME
▶▶ RUBIS STYLE ▶▶ JADE
▶▶ FOUR A CHARIOT ROTATIF R10

▶▶ FOUR ELECTRIQUE A SOLES OPALE STYLE
▶▶ FMS ▶▶ FOUR A CHARIOT ROTATIF CRISTAL
▶▶ TOPAZE STYLE ▶▶ TOPAZE & RUBIS

▶▶ 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.

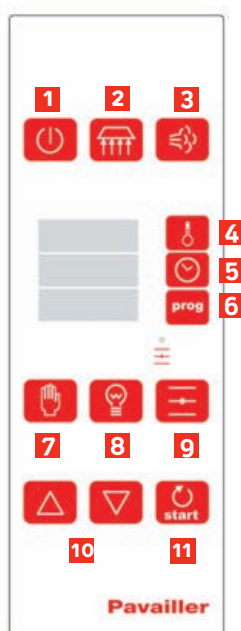
PAVAILLER met un point d'honneur à équiper ses fours de commandes lisibles et faciles à programmer. La gamme TOPAZE Style se voit équipée d'une nouvelle commande électronique baptisée **Pro-Touch**, qui ne fait pas exception à cette règle.

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.

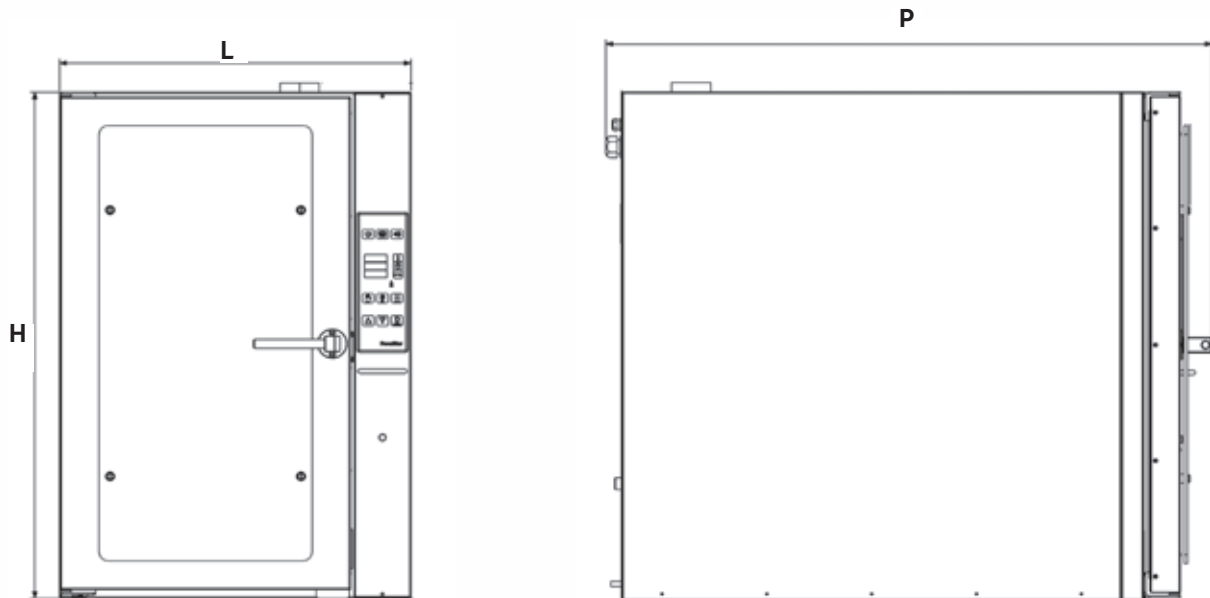
Les fours ventilés TOPAZE Style peuvent également être équipés d'une commande électromécanique classique.

▶▶ Programmation de la commande Pro-Touch



- 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



| | L04 B | | C04 B | | L10 B | C10 B | L15 |
|--------------------------------------|---|-----|-----------|-----|-----------|-----------|------------------|
| Nombre de niveaux | 4 | 5 | 4 | 5 | 10 | 10 | 15** |
| Largeur (mm) - L | 790 | 790 | 790 | 790 | 790 | 790 | 790 |
| Profondeur (mm) - P | 1360 | | 1220 | | 1360 | 1220 | 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 | 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 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