



▶▶ Gamme Opale *Style*

Fours électriques à soles fixes



WWW.PAVAILLER.FR

Pavailler
La cuisson à votre mesure

▶▶ CYCLOTHERME ▶▶ ELECTRIQUE OPALE STYLE ▶▶ ELECTRIQUE RUBIS ▶▶ JADE
▶▶ FMS ▶▶ FOUR A CHARIOT ROTATIF CRISTAL ▶▶ FOUR A CHARIOT ROTATIF R10
▶▶ ACCESSOIRES ▶▶ TOPAZE 1 ▶▶ TOPAZE 2 ▶▶ TOPAZE & RUBIS ▶▶ FOUR T80

▶▶ Gamme OPALE Style



Ergonomie et confort d'utilisation

- Colonne des indicateurs de cuisson inclinée vers l'utilisateur pour faciliter la lecture
- Colonne de commandes protégée par une barre inox
- Poignées ergonomiques avec enjoliveurs
- Aimant intégré pour lame de scarification



Nouvelle régulation

- Horloge avec affichage en temps réel avec un démarrage de la cuisson programmable sur 7 jours (heures / minutes).
- Prise en main rapide
- Possibilité de gérer l'éclairage étage par étage



Le d
revu
sa



▶▶ Gamme OPALE Style

Le four Opale Style est idéal pour une cuisson traditionnelle sur sole, grâce à une répartition parfaitement homogène de la chaleur dans les chambres de cuisson et au réglage séparé des températures de soles et de voûte.

Polyvalent, il sera l'allié de tous vos produits, même les plus raffinés.



▶▶ Réactivité et économies d'énergie

Un automate programmable gère l'économie d'énergie en optimisant le temps de marche de chaque chambre de cuisson et de l'appareil à buée.

Ce système de gestion permet de limiter la puissance totale du four tout en conservant une excellente réactivité à chaque étage.

L'isolation thermique est assurée par des panneaux de laine de roche de 100 à 140 mm d'épaisseur selon les parois, pour une sécurité accrue et un rendement énergétique optimum.



▶▶ Production de buée

Le générateur de buée placé en partie inférieure du four, est chauffé par 3 résistances blindées étanches en inox. La production de buée est importante et suffisante pour suivre les cadences les plus intensives.

▶▶ Un tableau de commande lisible et facile à programmer

Les opérations courantes, telles que la modification et la visualisation des températures des soles et des voûtes, sont immédiatement accessibles et faciles à programmer. Et ce, grâce à un système innovant d'horloge en temps réel avec démarrage programmable, permettant une gestion efficace pour la cuisson différée.

Design de la hotte

Design de la hotte de l'Opale Style a été étudié, les volumes de la hotte sont pleins et les angles sont étudiés pour éviter l'accumulation de la poussière.



Des finitions soignées

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



Design de la table d'autel

La table a été épurée et les éléments superficiels ont été éliminés afin de faciliter l'entretien du four.



Avantages

- Surface de cuisson importante pour un faible encombrement au sol.
- Régulation sole et voûte indépendante.
- Appareil à buée avec fonctionnement indépendant et production de buée importante.
- Thermostat de sécurité sur chaque étage et sur l'appareil à buée.
- Commande marche arrêt permettant de couper la chauffe de l'appareil à buée.
- Rendement électrique optimal permettant des économies d'énergie.
- Très bonne isolation du four, aussi bien à l'extérieur qu'entre les caissons : pertes de chaleur limitées au maximum = économie d'énergie.
- Façade entièrement réalisée en acier inoxydable brossé.
- Demi ouverture de bouche non verrouillée grâce au système exclusif Pavailler.
- Tableau de commande et poignées de vitre à droite ou à gauche.
- Extracteur de hotte haut débit (environ 1000m³/h)
- Nappe de résistance encastrée garantissant une protection optimale contre tout choc.

Programmation de la régulation

Module ON

- 1 On / Off
- 2 Marche / Arrêt de l'extracteur de la hotte
- 3 Injection de buée
- 4 Marche / Arrêt de l'éclairage
- 5 Réglage de la température de la voûte (°C)
- 6 Réglage de la température de la sole (°C)
- 7 Réglage de la minuterie
- 8 Démarrage de la minuterie
- 9 Température de la voûte (°C)
- 10 Température de la sole (°C)
- 11 Minuterie de cuisson

Module OFF

- 1 On / Off
- 2 Marche / Arrêt de l'extracteur
- 4 Marche / Arrêt de l'éclairage
- 6 Réglage jour de démarrage différé
- 7 Réglage heure de démarrage différé
- 8 Marche / Arrêt du démarrage différé
- 9 Affichage de "DIF" si démarrage différé
- 10 Jour réel ou jour de démarrage différé
- 11 Heure réelle ou heure différée



Caractéristiques techniques

- Largeur d'enfournement : 850 mm pour le Y13, Y14 version large et le Y15.
- Encastrable sur 2 côtés, envisageable sur 3 côtés si nécessaire (les interventions de maintenance se font par l'avant).
- Epaisseur des dalles de 20 mm.
- Table de travail en option sur modèles Y13, Y14, Y15 en voie de 850.

▶▶ Caractéristiques techniques

	Y13 / 72			Y13 / 85			Y14 / 72			Y14 / 85			Y15 / 85		
	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E
Nombre de bouches en largeur	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Nombre d'étages	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5
Largeur utile des bouches	720	720	720	850	850	850	720	720	720	850	850	850	850	850	850
Oura sur le dernier étage	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ouras sur tous les étages	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Profondeur utile des soles	1645	2060	2475	1645	2060	2475	1645	2060	2475	1645	2060	2475	1645	2060	2475
Surface de cuisson (m ²)	3,55	4,45	5,35	4,2	5,25	6,3	4,75	5,95	7,15	5,6	7	8,4	7	8,75	10,5
Dimensions LxPxH (mm) avec table	1385 2695 2250	1385 3110 2250	1385 3525 2250	1530 2570 2250	1530 2990 2250	1530 3400 2250	1385 2695 2250	1385 3110 2250	1385 3525 2250	1530 2570 2250	1530 2990 2250	1530 3400 2250	1530 2570 2250	1530 2990 2250	1530 3400 2250
Dimensions (P) sans table, hotte comprise				2440	2855	3270				2440	2855	3270			
Dimensions (L) version briquetée	1540	1540	1540				1540	1540	1540				1695	1695	1695
Dimensions (H) avec extracteur *	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680
Puissance électrique (kW) en 400 V **	21	22	24	23	25	27	28	30	33	31	34	38	34	39	43
Poids nets (kg)	1510	1710	1910	1650	1850	2050	2010	2110	2210	2100	2200	2300	2510	2640	2760
Poids nets (kg) version briquetée	1910	2110	2310				2410	2510	2610				2910	3040	3160

○ En option - ● En standard

* Hauteur donnée avec extracteur en position verticale, possibilité de le mettre en position horizontale.
** Sur demande, possibilité d'optimiser la puissance totale installée du four en cas de manque de puissance réseau.

	Y23			Y24			Y33			Y34		
	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E
Nombre de bouches en largeur	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
Nombre d'étages	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4
Largeur utile des bouches	1440	1440	1440	1440	1440	1440	2160	2160	2160	2160	2160	2160
Oura sur le dernier étage	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ouras sur tous les étages	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Profondeur utile des soles	1645	2060	2475	1645	2060	2475	1645	2060	2475	1645	2060	2475
Surface de cuisson (m ²)	7,1	8,9	10,7	9,5	11,85	14,25	10,65	13,35	16,05	14,2	17,8	21,4
Dimensions LxPxH (mm) avec table	2110 2695 2250	2110 3110 2250	2110 3525 2250	2110 2695 2250	2110 3110 2250	2110 3525 2250	2830 2695 2250	2830 3110 2250	2830 3525 2250	2830 2695 2250	2830 3110 2250	2830 3525 2250
Dimensions (L) version briquetée	2265	2265	2265	2265	2265	2265						
Dimensions (H) avec extracteur *	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680
Puissance électrique (kW) en 400 V **	38	42	46	52	58	64	52	58	64	73	83	90
Poids nets (kg)	2710	2860	3010	3110	3210	3310	3400	3430	3510	3610	3710	3925
Poids nets (kg) version briquetée	3510	3660	3810	3910	4010	4110						

○ En option - ● En standard

* Hauteur donnée avec extracteur en position verticale, possibilité de le mettre en position horizontale.
** Sur demande, possibilité d'optimiser la puissance totale installée du four en cas de manque de puissance réseau.



Y13



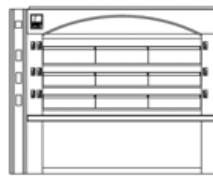
Y14



Y15



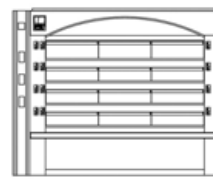
Y23



Y33



Y24



Y34