



▶▶ Gamme JADE Style

Four vapeur à tubes annulaires

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 JADE Style



Ergonomie et confort d'utilisation

- Régulateur de voûte
- Poignées ergonomiques avec enjoliveurs
- Porte lame aimanté intégré de chaque côté
- Rappel buée de chaque côté



Nouvelle minuterie

4 minuteries distinctes par étage pour une meilleure visibilité de vos cuissons



1 Système exclusif d'ouverture et de fermeture

▶▶ Fours vapeurs à tube annulaires

Les fours de la gamme JADE Style se déclinent en 3 modèles:

J14 : 1 porte par étage / 4 étages

J23 : 2 portes par étage / 3 étages

J24 : 2 portes par étage / 4 étages

Disponibles en version gaz naturel, propane, et fuel.

▶▶ Domaine d'utilisation

Les fours JADE Style sont destinés aux applications en boulangerie et pâtisserie, à l'exclusion de tout autre type d'utilisation.

Le brûleur est accessible en façade côté gauche et un ventilateur est placé en partie avant, forçant le retour des gaz brûlés.

Les fours sont encastrables sur 3 côtés afin d'optimiser l'espace de travail dans le fournil.



2 Dalle épaisseur 20mm

▶▶ Construction

L'isolation thermique est assurée par des panneaux de laine de roche de 100 à 150 mm d'épaisseur selon les parois, pour une sécurité accrue et un excellent rendement énergétique.

L'étanchéité de la façade est garantie par une tresse en fibre. Les joints inter-portes sont métalliques.

Une lampe halogène basse tension de forte intensité assure une parfaite visibilité des produits tout au long de la cuisson.

Un hublot en verre trempé protège chaque lampe des effets de la chaleur.

Le design « Style »

En harmonie avec le reste de la gamme, la hotte arbore le design «Style» rouge et blanc. Ses volumes sont pleins et sans plis pour éviter l'accumulation de la poussière.



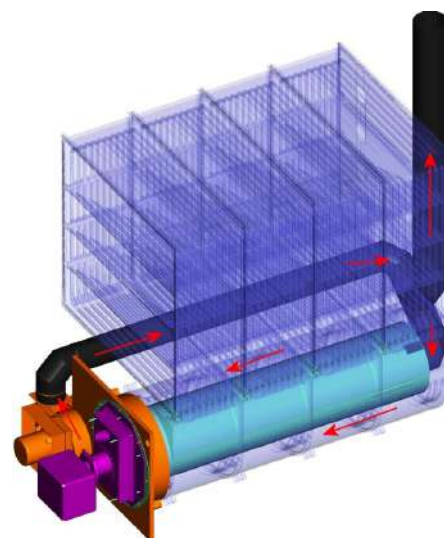
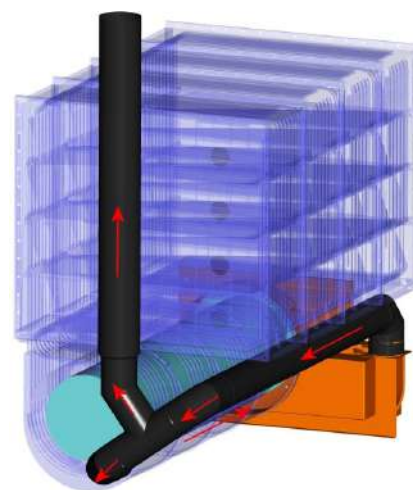
Des finitions soignées

- 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



►► Avantages

- Générateur de buée performant à chaque étage.
- Très bonne isolation du four, aussi bien à l'extérieur qu'entre les caissons, limitant ainsi au maximum les pertes de chaleur et permettant l'économie d'énergie.
- Façade entièrement réalisée en acier inoxydable brossé.
- Joints de vitres protégés sur chaque étage.
- Tableau de commande et poignées de vitre à droite ou à gauche.
- Brûleur fuel ou gaz du type à air pulsé homologué CE
- Chaque tube vapeur est éprouvé à haute pression en usine avant expédition pour votre sécurité.



►► Un échange thermique optimal

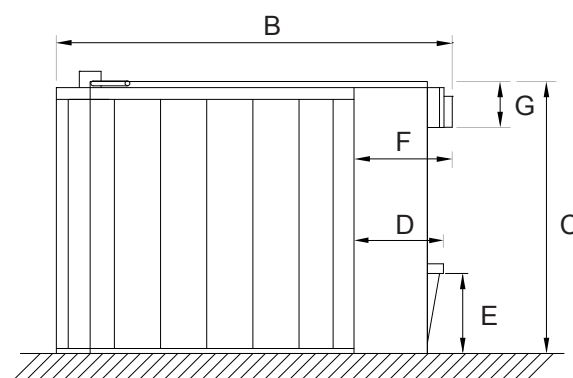
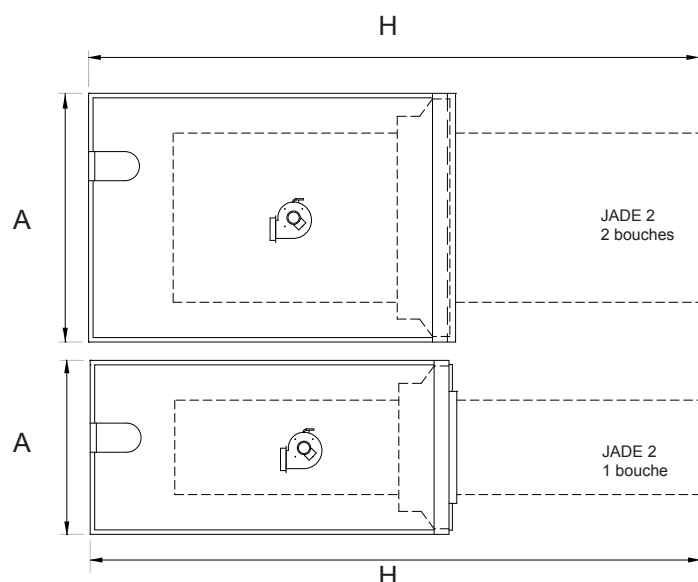
Le foyer en inox réfractaire assure un parfait échange thermique vers les tubes annulaires et les zones de cuisson.

Le dispositif de recyclage des gaz chauds, placé à l'avant de chaque zone de cuisson, favorise un meilleur échange thermique et améliore le rendement énergétique.

Il concourt aussi à l'excellente homogénéité en tous points des zones de cuisson.

La rotation de la turbine de recyclage est assurée par un moteur à fixation déportée, doté d'un ventilateur de dissipation et d'une protection par isotherme.

►► Caractéristiques techniques



● Standard - ○ Option - € Option payante

	J14			J23			J24		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches en largeur	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Nombre d'étages	4	4	4	3	3	3	4	4	4
Largeur utile des bouches	860	860	860	2x760	2x760	2x760	2x760	2x760	2x760
Ouras sur tous les étages	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Profondeur utile des soles	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m ²)	5,3	6,7	8	7,9	9	10,8	9,6	12	14,4
A - Largeur (mm)	1560	1560	1560	2220	2220	2220	2220	2220	2220
Largeur avec éleveur intégré (mm)	1760	1760	1760	2420	2420	2420	2420	2420	2420
B - Profondeur (mm)	2670	3070	3470	2670	3070	3470	2670	3070	3470
H - Profondeur avec enfoureur (mm)	4880	5280	6080	4880	5280	6080	4880	5280	6080
C - Hauteur avec hotte (mm)	2200	2200	2200	2200	2200	2200	2200	2200	2200
Hauteur avec extracteur (mm)	2615	2615	2615	2615	2615	2615	2615	2615	2615
D - Profondeur de table (mm)	443	443	443	443	443	443	443	443	443
E - Hauteur de table (mm)	742	742	742	886	886	886	762	762	762
F - Profondeur de hotte (mm)	206	206	206	206	206	206	206	206	206
G - Hauteur de hotte (mm)	330	330	330	330	330	330	330	330	330
Raccordement électrique	220-240 V / MONO +T/ 50Hz /TNTT								
Intensité standard (A)	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Puissance de chauffe Fuel/Gaz (kW)	44	46	50	48	53	62	56	66	74
Poids net (kg)	3300	3600	3900	3700	4100	4500	4100	4600	5100