



▶▶ Gamme OPALE Touch

Fours électriques à soles fixes



Pavailler
La cuisson à votre mesure



▶▶ Gamme OPALE Touch



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



Commande Easy Touch

- ▶ Livre de recettes (50 programmes)
- ▶ Mode Éco
- ▶ Touche Express +1 minute
- ▶ Mode Expert



GAMME OPALE TOUCH

Le four Opale Touch 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.

⚡ ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

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

Ce système de gestion permet d'optimiser 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.



isolation



nappe de résistance

+70
ans

Avec plus de 70 ans d'expérience, Pavailler a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception de fours de Boulangerie et Pâtisserie, et un développement de produits rigoureusement Made in France, toujours plus fiables et performants.

Design de la hotte

Le design de la hotte de l'Opale Style garantit des volumes 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



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



PRODUCTION DE BUÉE

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

Selon vos besoins, vous pouvez également opter pour l'appareil à buée **Turbo Steam** : avec un module indépendant dédié à chaque étage, Turbo Steam vous assure un rendement optimum même en cas d'utilisation extrême et vous permet de réaliser jusqu'à 23% d'économie d'énergie. Grâce à sa remontée rapide en température, la buée est immédiatement disponible pour une injection homogène et régulière.

appareil à buée standard



appareil à buée Turbo Steam



AVANTAGES

- ▶ Surface de cuisson importante pour un faible encombrement au sol.
- ▶ Régulation sole et voûte indépendante.
- ▶ Appareil à buée avec fonctionnement indépendant et surproduction de buée.
- ▶ Thermostat de sécurité sur chaque étage et sur 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 F Pavailler.
- ▶ Tableau de commande et poignées de vitre à gauche.
- ▶ Extracteur de hotte haut débit (environ 1000m³/h)
- ▶ Nappe de résistance encastrée dans une tôle garantissant une protection optimale contre tout choc et une diffusion optimale de la chaleur.
- ▶ Cartouche de filtration BRITA incluse.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ▶ Largeur d'enfournement : 870 mm pour le Y13, Y14 et Y15 version large, et 720 mm pour le Y13, Y14, Y23, Y24, Y33 et Y34.
- ▶ Encastrable sur 3 côtés (les interventions de maintenance se font toutes par l'avant).
- ▶ Epaisseur des dalles de 20 mm.
- ▶ Double éclairage par étage.
- ▶ Hotte d'aspiration avec grilles facilement démontables pour le nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Y13 / 72			Y13 / 87			Y14 / 72			Y14 / 87			Y15 / 87		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches par étage	1			1			1			1			1		
Nombre d'étages	3			3			4			4			5		
Largeur utile des bouches (mm)	720			870			720			870			870		
Profondeur utile des soles (mm)	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m ²)	3,55	4,45	5,35	4,2	5,25	6,3	4,75	5,95	7,15	5,3	7	8,4	7	8,75	10,5
Puissance de raccordement (kW)* ☀	6,90	7,95	8,82	8,28	9,45	10,62	13,80	15,90	17,64	16,56	18,90	21,24	20,70	23,63	26,55
Consommation moyenne horaire en utilisation normale (kWh) ☀	5,01	6,28	7,55	5,93	7,41	8,89	8,62	10,79	12,97	10,16	12,70	15,24	15,32	19,16	22,99
Dimensions LxPxH (mm) avec table	1385 2551 2256	1385 2966 2256	1385 3381 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256	1385 2551 2256	1385 2966 2256	1385 3381 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256
Dimensions (H) avec extracteur **	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662
Hauteur utile des étages bas (mm)	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225
Poids net (kg)	1510	1710	1910	1525	1675	1825	2010	2110	2210	1685	1835	1985	1850	2000	2150

	Y23 / 72			Y24 / 72			Y33 / 72			Y34 / 72		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches par étage	2			2			3			3		
Nombre d'étages	3			4			3			4		
Largeur utile des bouches (mm)	1440			1440			2160			2160		
Profondeur utile des soles (mm)	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m ²)	7,10	8,90	10,70	9,50	11,85	14,25	10,65	13,35	16,05	14,25	17,85	21,45
Puissance de raccordement (kW)* ☀	20,70	23,85	26,46	34,50	39,75	44,10	31,05	35,78	39,69	51,75	59,63	66,15
Consommation moyenne horaire en utilisation normale (kWh) ☀	14,23	17,84	21,45	20,80	25,94	31,20	27,05	33,90	40,76	36,19	45,33	54,47
Dimensions LxPxH (mm) avec table	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2825 2551 2256	2825 2966 2256	2825 3381 2256	2825 2551 2256	2825 2966 2256	2825 3381 2256
Dimensions (H) avec extracteur **	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662
Hauteur utile des étages bas (mm)	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225
Poids net (kg)	2710	2860	3010	3110	3210	3310	3400	3510	3630	3610	3710	3925

	Options
Puissance de raccordement* ☀☀	€
Puissance de raccordement* ☀☀☀	€
Table (pour modèles largeur 870mm)	€
Oura sur tous les étages	€
Élévateur-enfourneur intégré	€
Appareil à buée TURBO STEAM	€

Appareil à buée standard	9,84 kW
Appareil à buée Turbo Steam	2,46 kW par étage

- ☀ puissance standard
- ☀☀ puissance renforcée
- ☀☀☀ puissance super renforcée

*Ne comprend pas l'appareil à buée.
 ** Hauteur donnée avec extracteur en position verticale, possibilité de le mettre en position horizontale.



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

an Ali Group Company

