

EMERAUDE

FOUR BI-ÉNERGIE


FABRIQUÉ EN FRANCE



We provide quality,
professional equipment
and services to artisan bakeries.


PAVAILLER



GAMME EMERAUDE

Le four Emeraude est le four polyvalent par excellence ! Grâce à la combinaison de trois étages en technologie tube annulaire et d'un étage électrique, il permet une cuisson facilitée et ajustée en toute circonstance.

Emeraude saura vous satisfaire lors de vos fournées importantes comme vos cuissons intermittentes dans la journée.

SAVOIR-FAIRE

Plus de 70 ans à vos côtés



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.

VISITEZ

WWW.PAVAILLER.COM

LAB

Découvrez votre four



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelle nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTANCE

À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU
+33 (04) 75 57 55 00

Adhérent

ecosystem

de l'éco-organisme ecosystem pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

FOURS BI-ÉNERGIE GAMME EMERAUDE

Grâce à sa double source d'énergie, Emeraude permet de combiner différents types de cuisson avec souplesse et réactivité.

Les fours de la gamme Emeraude se déclinent en 3 modèles de différentes profondeurs (1600, 2000 & 2400mm).

Ils se composent de 4 étages : 1 étage électrique et 3 étages à tubes annulaires, au gaz naturel, propane ou fuel.



UNE CUISSON SOUPLE ET EFFICACE



ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Décliné à partir des fours JADE et OPALE, EMERAUDE offre une **souplesse d'utilisation en bi-températures**.

Grâce à une **isolation renforcée** entre l'étage électrique et à tubes annulaires, la **cuisson simultanée** de pains nécessitant différentes températures devient un jeu d'enfant.

La **remontée rapide à la température** de consigne de l'étage électrique permet le **réassort en cours de journée afin de répondre à la demande et satisfaire la clientèle**, et ce, sans nécessiter l'utilisation complète des trois autres étages annulaires.

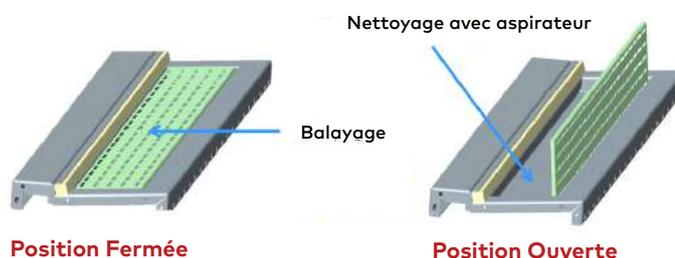
L'indépendance de l'étage électrique, ainsi que la **flexibilité d'utilisation** de chaque zone, assure une **maîtrise de la consommation d'énergie**.

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

Chaque zone du four est également équipée d'une mise en route décalée programmable.

NETTOYAGE FACILITÉ

Grâce au ramasse-miettes incorporé à chaque étage, un simple coup de balai suffit pour nettoyer la sole et récupérer les miettes sans les disperser sur le sol.



CONSTRUCTION

- Façade entièrement réalisée en acier inoxydable brossé.
- Tableau de commande et poignées de vitre à droite ou à gauche.
- Des **volumes pleins et sans plis** pour éviter l'accumulation de la poussière.
- Moteur d'extraction localisé à l'arrière du four, à l'abri des coups de pelles et balais.
- Encastrable sur 3 côtés si nécessaire (les interventions de maintenance se font par l'avant).
- Tous les combustibles, déclinés avec toutes les marques de brûleurs, peuvent être choisis à la commande.

AVANTAGES

- Régulation sole et voûte indépendante.
- Appareil à buée dernière génération, avec fonctionnement indépendant et production de buée optimisée.
- Grilles de hotte facilement démontables, sans outils, pour le nettoyage.
- Répartition optimisée de la chaleur par tôle de diffusion.
- 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.
- Extracteur de hotte plus efficace et plus silencieux.



CARTOUCHE DE FILTRATION BRITA INCLUSE



Les fours Emeraude sont protégés contre le calcaire grâce à la filtration de l'eau par une cartouche BRITA. Leur fonctionnement est ainsi sûr et continu.



DURÉE DE GARANTIE 2 ANS

Pavailler vous offre une garantie de 2 ans sur les fours Emeraude.

PROGRAMMATION DE LA RÉGULATION DE L'ÉTAGE ÉLECTRIQUE



MODULE ON

- 1 - On / Off
- 2 - Marche / Arrêt de l'extracteur
- 3 - Injection de buée
- 4 - Marche / Arrêt de l'éclairage
- 5 - Réglage de la température de la voûte
- 6 - Réglage de la température de la sole
- 7 - Réglage de la minuterie
- 8 - Démarrage de la minuterie
- 9 - Température de la voûte
- 10 - Température de la sole
- 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

Les températures sont affichées en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



DES FINITIONS SOIGNÉES

- ANGLES ÉTUDIÉS POUR ÉVITER LES RECOINS DIFFICILES À NETTOYER.
- SURFACES LISSES COMPORTANT TRÈS PEU D'ASPÉRITÉS.



ERGONOMIE ET CONFORT D'UTILISATION

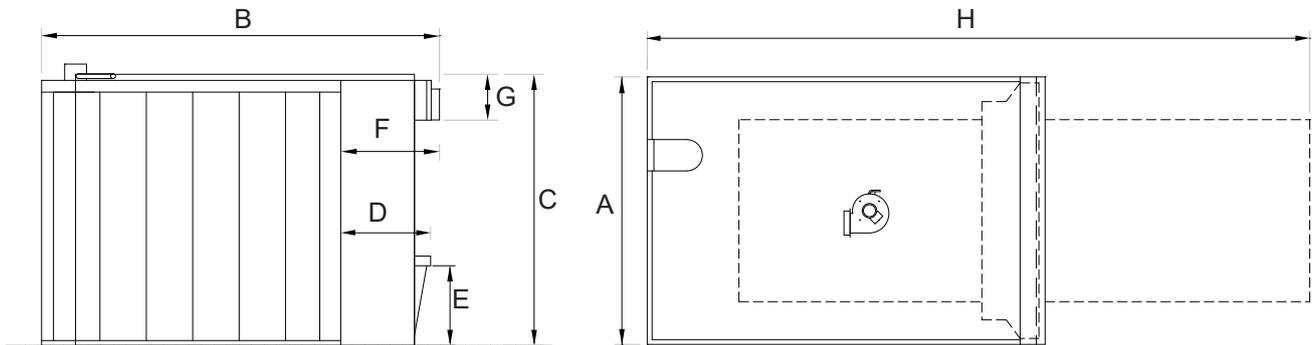
- RÉGULATEUR DE VOÛTE.
- POIGNÉES ERGONOMIQUES AVEC ENJOLIVEURS.
- PORTE LAME AIMANTÉ INTÉGRÉ DE CHAQUE CÔTÉ.
- RAPPEL BUÉE DE CHAQUE CÔTÉ.



MINUTERIES

- 4 MINUTERIES DISTINCTES PAR ÉTAGE POUR UNE MEILLEURE VISIBILITÉ DE VOS CUISSONS.

DONNÉES ET DIMENSIONS



● standard ○ option

	E24 1600	E24 2000	E24 2400
Nombre de bouches par étage	2	2	2
Nombre d'étages	4	4	4
Largeur des bouches (mm)	2 x 760	2 x 760	2 x 760
Oura sur le dernier étage	●	●	●
Ouras sur tous les étages	○	○	○
Profondeur utile des soles (mm)	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m ²)	9,6	12	14,4
A - Largeur (mm)	2220	2220	2220
Largeur avec élévateur intégré (mm)	2420	2420	2420
B - Profondeur (mm)	2787	3189	3595
H - Profondeur avec enfourneur (mm)	4892	5604	6425
C - Hauteur avec hotte (mm)	2200	2200	2200
Hauteur avec extracteur (mm)	2240	2240	2240
D - Profondeur de table (mm)	470	470	470
E - Hauteur de table (mm)	680	680	680
F - Profondeur de hotte (mm)	140	140	140
G - Hauteur de hotte (mm)	330	330	330
Raccordement électrique	400V / TRI+N+T/50Hz		
Puissance (kW)	17,7	19,8	21,6
Intensité standard (A)	27,1	30,1	32,7
Puissance de chauffe Fuel/Gaz (kW)	48	53	62
Poids net (kg)	4100	4600	5100

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

BAKING THE BEST OF GOODS



555 rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Email : contact@pavailler.com
www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence