



▶▶ Gamme Emeraude

Fours à soles bi-énergie Emeraude



Pavailler
La cuisson à votre mesure

▶▶ Gamme EMERAUDE



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 minuterie distinctes par étage pour une meilleure visibilité de vos cuissons



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



▶▶ Une cuisson souple et efficace

Décliné à partir du JADE et de l'OPALE Style, l'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.

▶▶ Économie d'énergie

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.

▶▶ Caractéristiques techniques

- 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.

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

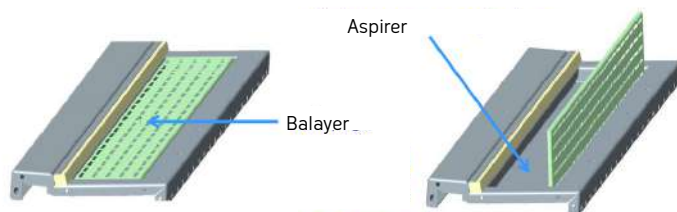


►► Avantages

- Régulation sole et voûte indépendante.
- Appareil à buée dernière génération, avec fonctionnement indépendant et production de buée optimisée.
- Moteur d'extraction localisé à l'arrière du four, à l'abri des coups de pelles et balais.
- Grilles de hôte 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.
- 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.
- Extracteur de hotte plus efficace et plus silencieux.

►► Un 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.



Position Fermée

Position Ouverte



►► 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)

“Turbo Steam” Un rendement de buée EXCEPTIONNEL

Notre ambition étant de mettre à votre service le meilleur équipement qui soit, nous avons totalement repensé l'appareil à buée.

Inspirée de la technique du «radiateur», sa géométrie intérieure a été étudiée pour obtenir une forme spécifique, permettant d'**évaporer la juste quantité d'eau de la manière la plus efficace.**

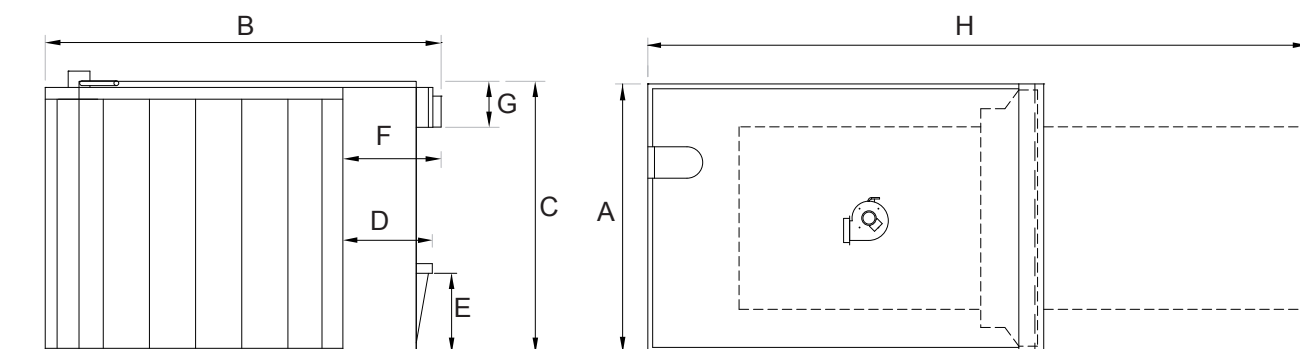
L'appareil à buée **Turbo Steam** permet d'atteindre **un rendement de 97%**.
291 ml sur les 300 ml d'eau injectés se transforment donc en buée !

Immédiatement disponible grâce à une remontée en température rapide, la buée est injectée sous pression afin de garantir **un balayage avant / arrière parfait.** La chambre de cuisson est remplie en quelques secondes et **la buée se dépose sur le pain de manière parfaitement régulière et homogène.**

►► Caractéristiques techniques

● Standard - ○ Option - € Option payante

	E24 1600	E24 2000	E24 2400
Nombre de bouches par étage	2	2	2
Nombre d'étages	4	4	4
Largeur des bouches	2 x 760	2 x 760	2 x 760
Oura sur le dernier étage	●	●	●
Ouras sur tous les étages	○	○	○
Profondeur utile des soles	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	19	21,2	23,1
Intensité standard (A)	27,9	31,1	33,7
Puissance de chauffe Fuel/Gaz (kW)	48	53	62
Poids net (kg)	4100	4600	5100



PAV 001 - 02/2018 - V01
Photographies et illustrations non contractuelles.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence