

TOPAZE SMART


FABRIQUÉ EN FRANCE

FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ



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

ecosystem


PAVAILLER

FOURS VENTILÉS TOPAZE SMART

Polyvalent et performant, il assure un contrôle total du processus de cuisson et permet d'exprimer votre savoir-faire tout en respectant vos pâtes les plus délicates.

Il garantit une répartition homogène de la chaleur, une maîtrise optimale des cuissons et une efficacité énergétique accrue. Ses fonctionnalités, adaptées aux productions variées (pain, viennoiserie, pâtisserie, snacking), en font un outil idéal pour les professionnels.



LA GAMME

Les fours ventilés de la gamme Topaze Smart sont disponibles en 4 modèles :

- **C04** : 4 niveaux, supports de cuisson format 400x600 mm.
- **C10** : 10 niveaux, supports de cuisson format 400x600 mm.
- **L04** : 4 niveaux, supports de cuisson format 400x800 mm.
- **L10** : 10 niveaux, supports de cuisson format 400x800 mm.

Les fours C04 et L04 peuvent accueillir **5 niveaux** pour la cuisson de viennoiseries ou produits non volumineux.

UN VÉRITABLE FOUR PÂTISSIER

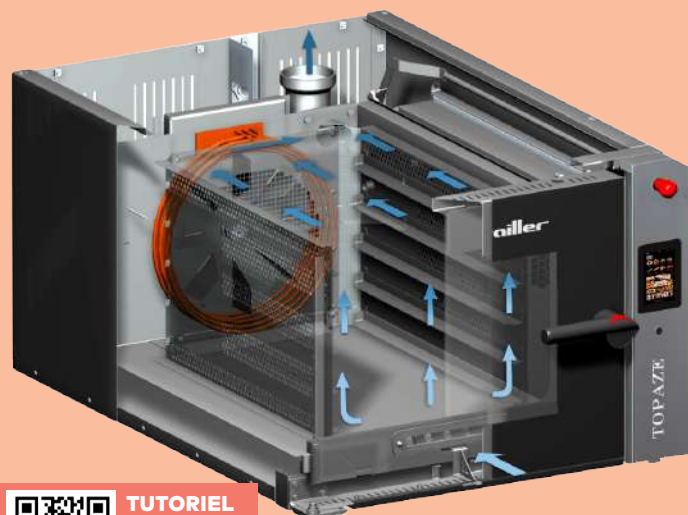
Polyvalent et performant, Topaze Smart assure un contrôle total du processus de cuisson et permet d'exprimer votre savoir-faire tout en respectant vos pâtes les plus délicates.

Idéal pour la cuisson des pièces de pâtisserie, ce four propose en option le **Pack Pâtisserie avec un variateur de vitesse ainsi qu'un oura électrique**, pour une maîtrise totale de vos cuissons.

Ces deux éléments, associés au système **Fine Crust** et à la **commande**, permettent d'adapter la cuisson des pâtisseries et des produits les plus délicats comme les macarons, la meringue ou la pâte à choux.

L'extraction contrôlée de l'humidité, associée à une justesse de température et une ventilation douce et régulière, vous garantira un résultat uniforme et de qualité à chaque fournée.





TUTORIEL
MAÎTRISER
LE PACK
PÂTISSERIE

FINE CRUST

Fine Crust est un système d'appel d'air naturel qui accélère l'évacuation de l'humidité.

L'air frais pénètre dans la chambre de cuisson au travers de la tirette en bas de porte, et repousse l'air humide vers le oura.

L'ouverture est réglable pendant la cuisson et peut être ajustée selon la capacité du four.

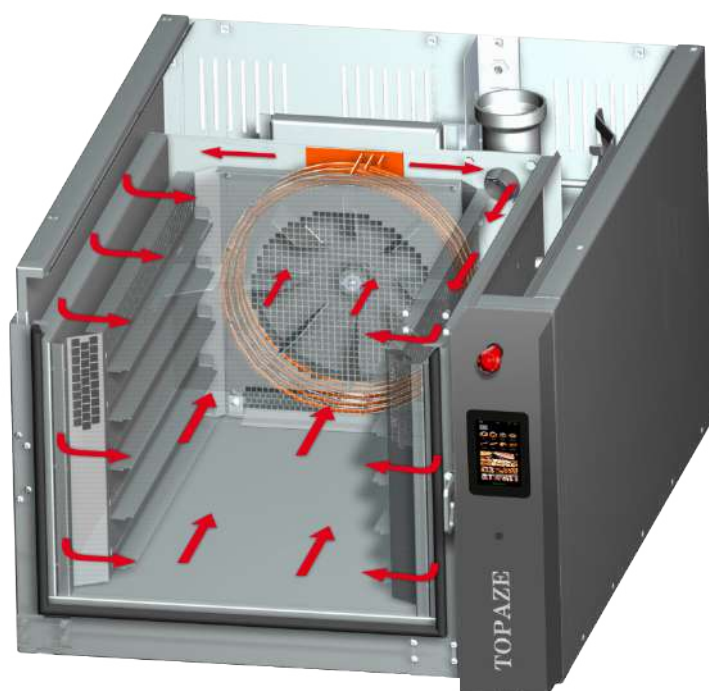
Ce flux d'air permet un **séchage contrôlé des pâtes** pour des produits à la **coloration uniforme** et à la **croûte fine et développée** à souhait.

RÉGULARITÉ & PERFORMANCE

La conception de la chambre de cuisson permet une **circulation homogène de l'air chaud, en tout points de la chambre**, grâce à des turbines situées sur la paroi du fond. Maîtrisé et uniforme, l'intensité de ce flux d'air peut être ajusté selon vos préparations (avec l'option variateur de vitesse).

L'isolation de la chambre de cuisson assure un **excellent rendement énergétique** en évitant les déperditions de chaleur et favorisant une cuisson parfaite des produits.

Un système d'injection de buée performant garantit une **vapeur saturée et dense** au sein de la chambre, assurant ainsi une brillance uniforme, sur chaque niveau, pour tout types de produits, et surtout le pain.



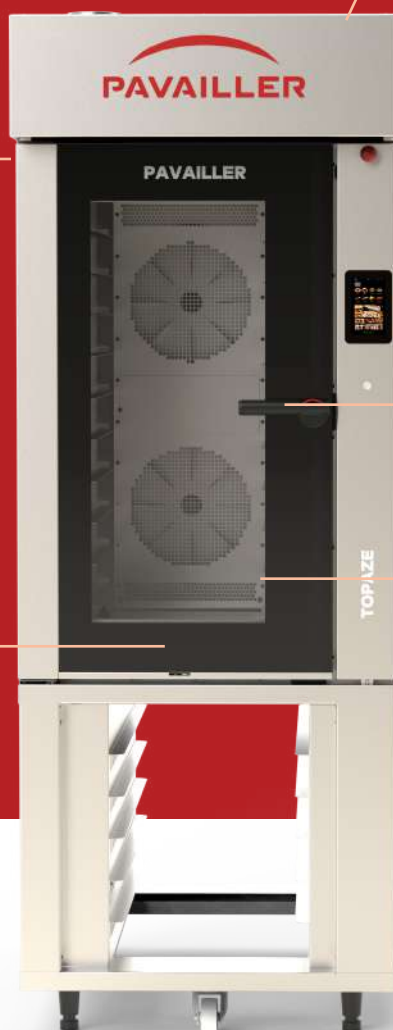
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



SYSTÈME D'OUVERTURE 2 PORTES S'OUVRANT SANS OUTILS POUR ACCÉDER À L'ÉCLAIRAGE.



DISPOSITIF D'APPEL D'AIR FRAIS FINE CRUST POUR UNE CUISSON PARFAITE DE VOS PÂTISSERIES.



STRUCTURE INTÉRIEURE, FACADE, HOTTE ET PORTE EN INOX



SYSTÈME DE FERMETURE INCASSABLE AVEC DÉTECTEUR DE PORTE ET POIGNÉE RENFORCÉE POUR UNE OUVERTURE SANS EFFORT.

GLISSIÈRES INTÉRIEURES MONOBLOC DÉMONTABLE SANS OUTILS.

NETTOYAGE

- La **façade et le verre sérigraphié se nettoient rapidement** avec un chiffon humide.
- La plaque du fond de la chambre de cuisson est **amovible** et permet de récupérer toutes les miettes et résidus accumulés.
- La porte intérieure vitrée s'ouvre **sans outils**, permettant un nettoyage approfondi et un **accès aisé à l'éclairage** situé dans la porte.

ERGONOMIE

- La **hauteur ergonomique** du four permet d'accéder à la dernière plaque du haut confortablement.
- **La poignée se transforme en départ cycle** : la minuterie démarre dès la fermeture de la porte, avec déclic de sécurité, et permet de réduire l'effort de l'utilisateur pendant le travail.
- La conception de la porte maintient la vitre extérieure à une température de sûreté (**système porte froide**).

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- **Isolation thermique renforcée en panneaux de laine de roche** : excellent rendement énergétique, sans perte de chaleur.
- **Double vitrage de la porte** : contribue à la bonne isolation du four et assure un système de rupture du pont thermique, prévenant ainsi tout risque de brûlure à l'extérieur de la porte.

COMMANDE SMART CONTROL

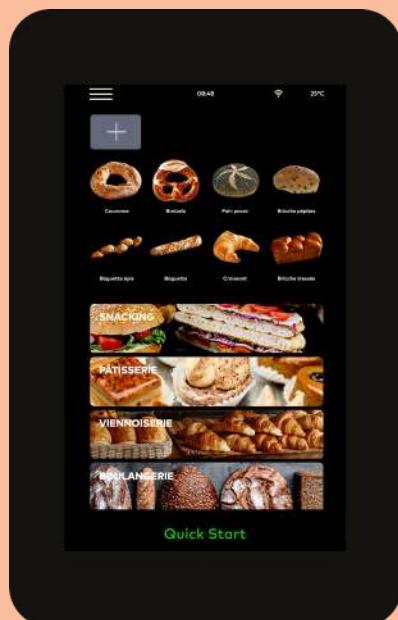
Intuitive, la commande 5" SMART CONTROL garantit une régulation facile et rapide de vos cuissons. La lecture est instantanée et la navigation s'opère sans complexité et avec tous les paramètres nécessaires pour exprimer votre savoir-faire à chaque fournée.

Recettes Favorites

Enregistrez et retrouvez facilement vos recettes les plus utilisées.

4 Catégories de Recettes

Des catégories dédiées (Pain, Viennoiserie, Pâtisserie, Snacking) organisées pour un usage pratique et rapide.

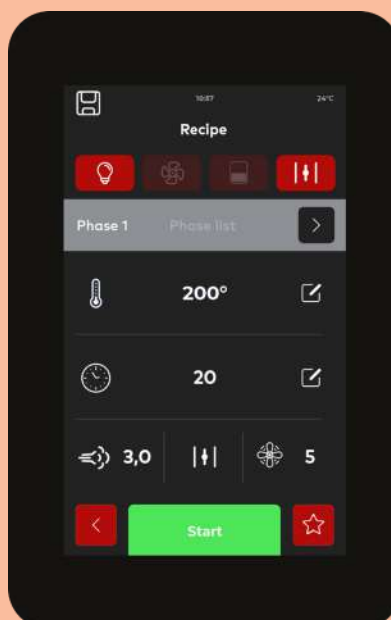


Recettes Personnalisables

Sélectionnez le nom, la photo et les paramètres de votre choix (jusqu'à 9 phases par recette).

Gestion des périphériques

Pilotez facilement les périphériques (hotte, éclairage, oua électrique en option) grâce aux icônes accessibles directement sur l'écran.



🔄 MODE RAPIDE QUICK START

Lancez rapidement vos cuissons grâce à un **accès instantané** aux fonctions clés.

📅 DÉMARRAGE ET ARRÊT DIFFÉRÉ

Programmez à l'avance le démarrage ou l'arrêt de votre four pour une organisation optimale de votre production.

🌀 VARIATEUR DE VITESSE EN OPTION

Adaptez la vitesse du ventilateur selon vos besoins grâce au variateur offrant **6 niveaux réglables de 50 % à 100 %** (soit jusqu'à 10 m/s).

🍃 ENERGY SAVING

Pour **éviter le gaspillage énergétique** et **baissier sa consommation d'énergie**, le four s'éteint automatiquement en période d'inactivité.

🔌 MODE DEMI CHARGE

Réduisez la **consommation d'énergie** et **optimisez vos cycles** de cuisson avec le mode demi-charge, idéal pour les petites quantités.

📶 CHARGEMENT DE RECETTES PAR USB

Ajoutez facilement de nouvelles recettes directement via le **port USB intégré** à la commande.

🌐 CHANGEMENT DE LANGUE

La commande tactile propose **plusieurs langues** pour une utilisation accessible à tous.

ACCESSOIRES

TOPAZE SMART s'adapte à toutes les configurations de fournil et propose les différents accessoires selon vos besoins :

- Hotte aspirante ;
- Condenseur à air ;
- Étuve ;
- Support avec glissières ;
- Faux caisson ;
- Armoire de Fermentation Contrôlée sous four.



1 – Hotte ou condenseur à air

Le condenseur à air permet une efficacité de la condensation jusqu'à **90%**.

Sa conception garantit une **récupération efficace et un refroidissement rapide des buées**, sans connexion à une cheminée extérieure.

2 – Socle à glissières

Trois tailles disponibles :

- **H200mm** sans glissières, sans pieds, avec roulettes.
- **H760mm** avec glissières, pieds et roulettes.
- **H950mm** avec glissières, pieds et roulettes.

3 – Étuve

Capacité standard de **5 à 10 plaques** ou supports de cuisson suivant le modèle. Avec pieds et roulettes.

4 – Pousse sous four 10 niveaux

Selon vos problématiques d'implantation, la configuration Topaze Smart + pousse sous four existe en version avec **groupe logé dans la hotte** ou avec **groupe intégré à l'arrière** de la pousse sous four.

5 – Faux caisson

Deux tailles disponibles :

- **H570mm**
- **H380mm.**



DONNÉES & DIMENSIONS

	C04B	C10B	LO4B	L10B
Nombre de niveaux	4	10	4	10
Espacement entre les niveaux (mm)	90	90	90	90
Supports de cuisson recommandés (mm)	400 x 600	400 x 600	400 x 800	400 x 800
Capacité (baguettes de 250g cuites)	20	50	20	50
Largeur (mm)	790	790	790	790
Profondeur - avec hotte (mm)	1225	1225	1365	1365
Profondeur - sans hotte (mm)	1125	1125	1265	1265
Hauteur (mm)	570	1140	570	1140
Raccordement électrique (kW)	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz			
Puissance standard (kW)	10,5	19	10,5	19
Intensité standard (A)	16,3	31	16,3	31
Poids net (kg)	160	240	160	260

OPTIONS

€ option payante

OPTIONS	
PACK PÂTISSERIE (variateur de vitesse et oura électrique)	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

FOURS COMBINÉS RUBIS-TOPAZE

Il est possible de combiner les fours Topaze avec des étages de fours Rubis, des étuves ou des armoires de fermentation contrôlée sous-four.

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