

JADE STYLE


FABRIQUÉ EN FRANCE

FOUR VAPEUR À TUBES ANNULAIRES



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

ecosystem


PAVAILLER



GAMME JADE STYLE

Les fours vapeurs à tubes annulaires de la gamme JADE Style, déclinés en 3 modèles, permettent de cuire vos produits de boulangerie et pâtisserie.

Grâce à son système de cuisson à gaz ou au fuel permet, JADE Style vous permet de réduire vos factures énergétiques et de gagner en place grâce à ses 3 côtés encastrables.

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.

GAMME JADE STYLE

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



Les fours JADE Style sont disponibles en 3 modèles :

J14 : 1 porte par étage / 4 étages

J23 : 2 portes par étage / 3 étages

J24 : 2 portes par étage / 4 étages

Ils sont disponibles en version gaz naturel, au propane et au fuel.

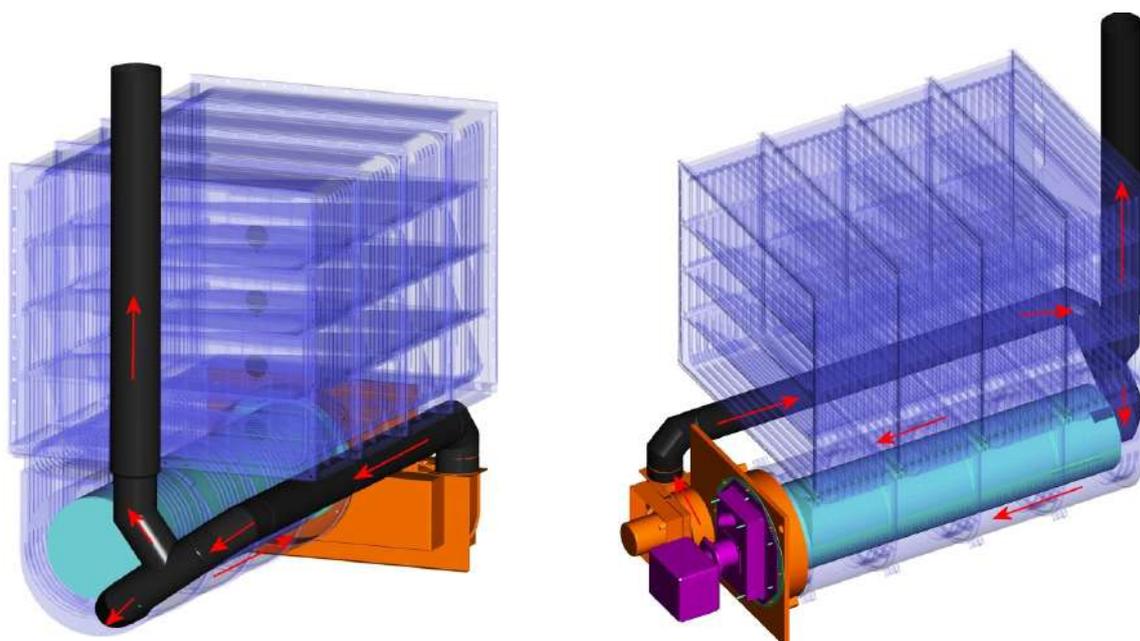
UN ÉCHANGE THERMIQUE OPTIMAL

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.



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.
- Des **volumes pleins et sans plis** pour éviter l'accumulation de la poussière.

AVANTAGES

- **Générateur de buée** performant à chaque étage.
- **Excellente 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.
- 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.



Cartouche de filtration BRITA



Il est protégé contre le calcaire car l'eau est filtrée par une cartouche BRITA. Son fonctionnement est ainsi sûr et continu.



Système exclusif d'ouverture et de fermeture



Dalle épaisseur 20mm

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

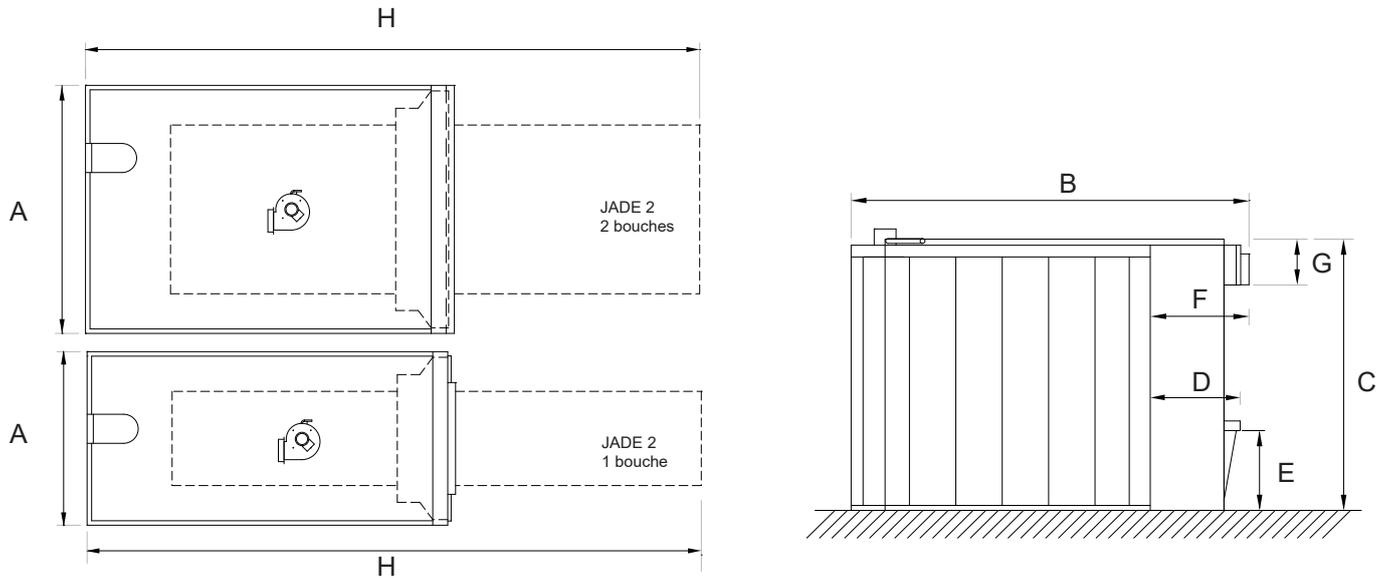
- RÉGULATEUR DE VOÛTE
- POIGNÉES ERGONOMIQUES AVEC ENJOLIVEURS
- PORTE LAME AIMANTÉ INTÉGRÉ DE CHAQUE CÔTÉ
- RAPPEL BUÉE DE CHAQUE CÔTÉ



MINUTERIES

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

DONNÉES ET DIMENSIONS



JADE STYLE J14 / J23 / J24

	J14			J23			J24		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches par étage	1			2			2		
Nombre d'étages	4			3			4		
Largeur utile des bouches (mm)	860			2 x 760			2 x 760		
Profondeur utile des soles (mm)	1545	1945	2345	1545	1945	2345	1545	1945	2345
Surface de cuisson (m ²)	5,4	6,8	8,2	7,2	9	10,8	9,6	12	14,4
A - Largeur (mm)	1560	1560	1560	2220	2220	2220	2220	2220	2220
Largeur avec élévateur intégré	1760	1760	1760	2420	2420	2420	2420	2420	2420
B - Profondeur (mm)	2670	3070	3470	2670	3070	3470	2670	3070	3470
H - Profondeur avec enfourneur (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	330	330	330	330	330	330	330	330	330
Raccordement électrique	230V / MONO +T/ 50Hz								
Puissance électrique (kW)	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Puissance de chauffe Fuel/Gaz (kW)	44	46	50	48	53	62	56	66	74
Intensité (A)	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Poids (kg)	3300	3600	3900	3700	4100	4500	4100	4600	5100
Ouras sur tous les étages	o	o	o	o	o	o	o	o	o

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