

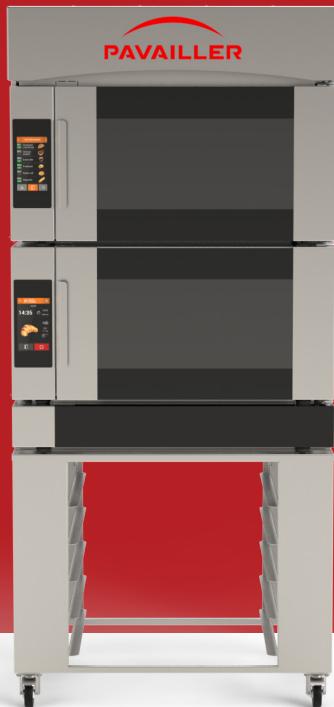
ZIRCO SHOP

FOURS VENTILÉS



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

The Pavailler logo, which includes a red swoosh above the word 'PAVAILLER' in a bold, red, sans-serif font.



FOURS VENTILÉS ZIRCO SHOP

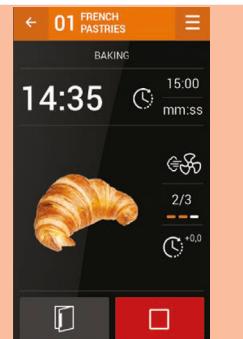
La gamme Zirco Shop offre une cuisson professionnelle dans un format compact, pensée pour les boutiques, et points de vente.

Ces fours 3 niveaux, pour plaques 600x400mm (espacement 90mm), associent homogénéité de cuisson, simplicité d'utilisation et installation plug & play.

PRISE DE COMMANDE FACILE

Zirco Shop est équipé d'un écran tactile LCD 7 pouces. Il permet la gestion de 99 programmes comprenant jusqu'à 6 paliers de cuisson, avec un réglage précis de tous les paramètres : températures, temps, vitesse du ventilateur, injection de buée et position de l'oura.

Les fonctions de préchauffage et de refroidissement automatiques, la minuterie de démarrage différé et le bouton de prolongation du temps de cuisson facilitent l'organisation du travail au quotidien.



PERFORMANCE DE CUISSON

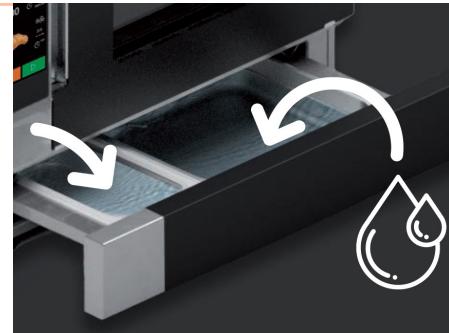
La combinaison de 10 vitesses de ventilation, de la rotation réversible et de l'arrêt automatique du ventilateur après l'injection de buée permet d'obtenir une cuisson régulière et maîtrisée, quels que soient les produits enfournés.

Le four est conçu pour accueillir 3 niveaux 600x400 mm avec un espacement de 90 mm, offrant une capacité adaptée aux besoins des productions en boutique.

INSTALLATION ET FLEXIBILITÉ

Pensé comme une solution plug & play, Zirco Shop peut être raccordé à une prise électrique monophasée ! Il peut aussi fonctionner sans arrivée d'eau, grâce à un réservoir d'eau optionnel.

La possibilité de superposer deux fours via un kit de connexion permet d'augmenter la capacité sans augmenter l'emprise au sol.





CONSTRUCTION

- Construction en INOX 304
- Éléments chauffants puissants
- Isolation du four à haute densité.
- Ferrage de la porte à droite
- Ouverture automatique de porte
- Oura électrique.
- Porte double vitrage en verre trempé anti-reflet.
- Éclairage intérieur à LED.
- Transfert de données par USB.
- Kit connexion pour superposition de 2 fours



1 – Condenseur à double refroidisseur

Le condenseur à air, en INOX 304 permet une efficacité de la condensation jusqu'à **94%**.

2 – Module bac à buée

Module contenant 2 bacs en acier inox pour :

- L'eau propre d'injection de buée ;
- La récupération des condensats.

3 – Socles

Construction en INOX 304, avec 4 roulettes pivotantes :

- Socle **120 cm** (9 plaques) ;
- Socle **90 cm** (6 plaques) ;
- Socle **75 cm** (5 plaques).

caractéristiques	
Taille des supports	600 x 400 mm
Nombre de niveaux	3
Espacement entre les niveaux	90 mm
Poids du four	65 kg
Dimension du four (LxPxH)	930x720x460 mm
Température maximale	260°C
Raccordement électrique	230V/MONO+N+T/50-60Hz ou 400V/TRI+N+T/50-60Hz
Puissance du four	3,7kW (MONO) ou 5,1 kW (TRI)
options	
Ferrage de porte à gauche	€
Condenseur	€
Réservoir d'eau intégré	€
Branchemet monophasé	€

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