

# ZIRCO SHOP

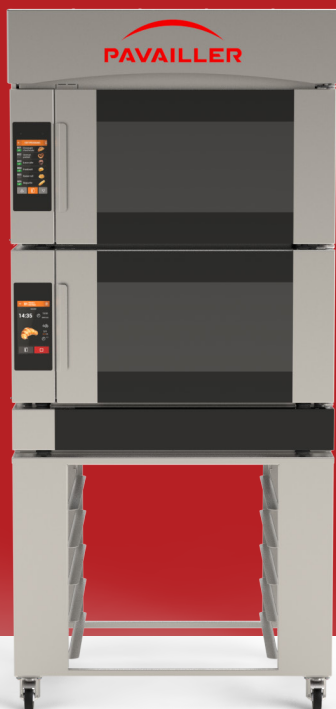
## FOURS VENTILÉS



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

**ecosystem**

**PAVAILLER**



# FOURS VENTILÉS ZIRCO SHOP

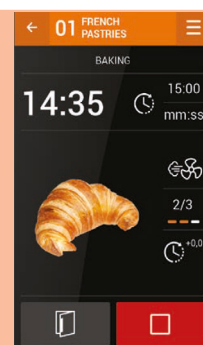
La gamme Zirco Shop offre une cuisson professionnelle dans un **format compact**, pensée pour les boutiques, et points de vente.

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

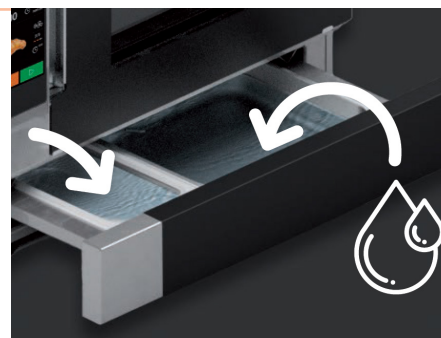
La combinaison de **10 vitesses de ventilation**, de la **rotation réversible** et de l'**arrêt automatique** du ventilateur après l'injection de buée permet d'obtenir une **cuisson régulière et maîtrisée**, quels que soient les produits enfournés.

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	€
Branchement 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](mailto:contact@pavailler.com)  
[www.pavailler.fr](http://www.pavailler.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence