

OPALE TOUCH

FABRIQUÉ EN FRANCE

FOUR ÉLECTRIQUE À SOLES FIXES



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

ecosystem

PAVAILLER

GAMME OPALE TOUCH

Le four Opale Touch est idéal pour une cuisson traditionnelle sur sole, grâce à une répartition parfaitement homogène de la chaleur dans les chambres de cuisson et au réglage séparé des températures de soles et de voûte.

Polyvalent, il sera l'allié de tous vos produits, même les plus raffinés.

3 NIVEAUX DE PUISSANCE

1 À 3 BOUCHES DE CUISSON

3 À 5 ÉTAGES

2 LARGEURS D'ENFOURNEMENT

SURFACE DE CUISSON DE 3,55 À 21,4M²

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.

FOURS À SOLES OPALE TOUCH

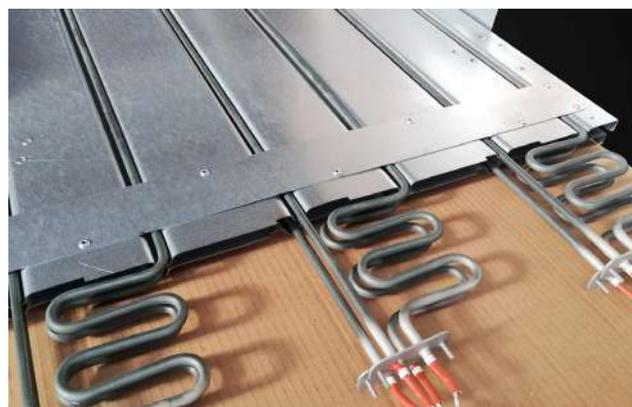
La gamme de fours à soles électriques OPALE TOUCH se compose de modèles disponibles en trois profondeurs (1600, 2000 et 2400mm) et en deux largeurs d'enfournement :

870 mm — Y13, Y14 et Y15 version large.

720 mm — Y13, Y14, Y23, Y24, Y33 et Y34.



ISOLATION



NAPPES DE RESISTANCE

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Un automate programmable gère l'économie d'énergie en optimisant le temps de chauffe de chaque chambre de cuisson et de l'appareil à buée.

Ce système de gestion permet d'optimiser la puissance totale du four tout en conservant une excellente réactivité à chaque étage.

L'isolation thermique est assurée par des panneaux de laine de roche de 100 à 140 mm d'épaisseur selon les parois, pour une isolation accrue et un rendement énergétique optimum.



APPAREIL À BUÉE

LOW MOTION

Basé sur une conception basse pression Low Motion, le nouvel appareil à buée de la gamme Opale garantit une parfaite optimisation de l'échange et un excellent rendement.

Conçu pour fournir un rapport de fonctionnement idéal permettant une rapide remontée en température avant chaque nouvelle injection, il saura satisfaire les boulangers les plus exigeants : plus besoin d'opter pour une buée renforcée, Low Motion a été conçu pour répondre parfaitement à vos besoins en buée selon votre modèle de four.

ÉCONOME

Économisez vos ressources : la technologie Low Motion vous permet de faire des économies d'eau et d'énergie. Avec une consommation horaire sobre et maîtrisée, ce sont des gains énergétiques entre 6 et 13% réalisés par rapport à l'ancienne génération.

RÉSISTANT

L'épaisseur des fourreaux et la qualité de finition garantissent robustesse, étanchéité et longévité et préviennent de tous risques de fuite ou d'effondrement de votre appareil à buée.

OPTIMAL

Plus sobres en tous points, les appareils à buée Low Motion ne font pas pour autant de compromis sur le volume de buée généré : grâce à leur grande capacité de vaporisation et leur faibles pertes de charge, une buée généreuse recouvre vos produits de manière homogène et vous garantit des pains à l'aspect brillant et gourmand !

SILENCIEUX

Son fonctionnement basse pression en fait aussi l'appareil à buée le plus silencieux du marché ! Avec seulement 55 décibels à chaque vaporisation, moins bruyant que l'extracteur de hotte, vous l'entendrez à peine.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



HOTTE D'ASPIRATION
AVEC GRILLES
FACILEMENT
DÉMONTABLES POUR LE
NETTOYAGE

DOUBLE
ÉCLAIRAGE PAR
ÉTAGE

DALLES D'ÉPAISSEUR
20MM

ENCASTRABLE SUR 3
CÔTÉS (MAINTENANCE
PAR L'AVANT)



COMMANDE DE PILOTAGE
EASY-TOUCH AVEC LIVRE
DE RECETTE ET MODE DE
GESTION ÉCONOMIQUE.



LE DESIGN DE LA HOTTE
GARANTIT DES VOLUMES
PLEINS ET SANS PLIS POUR
ÉVITER L'ACCUMULATION DE
LA POUSSIÈRE.



LE DESIGN DE LA TABLE
D'AUTEL EST ÉPURÉ, SANS
ÉLÉMENTS SUPERFICIELS, AFIN
DE FACILITER L'ENTRETIEN DU
FOUR AU QUOTIDIEN.

ERGONOMIE ET CONFORT D'UTILISATION

- Colonne des indicateurs de cuisson inclinée vers l'utilisateur pour faciliter la lecture.
- Colonne de commandes protégée par une barre inox.
- Poignées ergonomiques avec enjoliveurs.
- Aimant intégré pour lame de scarification.

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.

COMMANDE EASY TOUCH UN RÉGULATEUR FIABLE ET INTUITIF



TUTORIEL

EASY-TOUCH
COMMENT ÇA
MARCHE ?

Une commande de pilotage moderne et intuitive pour une régulation facile de vos cuissons.

La lecture est instantanée et la navigation s'opère au doigt et à l'oeil, sans complexité et avec tous les paramètres nécessaires pour exprimer votre savoir-faire à chaque fournée.



Le Livre de Recettes contient 50 programmes qui vous permettent d'enregistrer vos paramètres de cuisson et d'accéder à vos recettes favorites en un instant. Elles peuvent même être programmées avec 5 paliers de températures différents.



Le Mode Eco permet de soigner vos factures d'électricité sans pénaliser la température de cuisson et la qualité de vos produits. Ce mode de gestion de l'énergie génère une baisse de puissance de 40%, et permet de réaliser des économies et de ne pas dépasser un seuil de consommation. Ce mode est conseillé en demi-charge.



D'une seule touche vous pouvez augmenter le temps de cuisson et vous ajuster aux conditions pour des produits toujours plus réussis.



Le Mode Expert vous permet d'entrer dans des menus de visualisation avancés afin de suivre votre consommation énergétique, les températures internes ou les données techniques du four.

AVANTAGES

Faible consommation d'énergie, régularité de cuisson optimale, puissance de raccordement adaptable suivant les niveaux de production ou encore système de gestion de l'économie d'énergie, sont les bénéfices garantis par Opale Touch.

- 3 niveaux de puissance adaptables selon votre besoin.
- Surface de cuisson importante pour un **faible encombrement au sol**.
- Régulation sole et voûte **indépendante**.
- Appareil à buée basse pression **Low Motion**.
- **Thermostat de sécurité** sur chaque étage et sur l'appareil à buée.
- Rendement électrique optimal permettant des **économies d'énergie**.
- Très bonne isolation du four, aussi bien à l'extérieur qu'entre les caissons. **Pertes de chaleur limitées au maximum**.
- Façade entièrement réalisée en **acier inoxydable brossé**.
- Demi-ouverture de bouche non verrouillée grâce au **système exclusif F Pavailler**.
- Tableau de commande et poignées de vitre à **gauche ou à droite**.
- Extracteur de hotte **haut débit** (environ 1000m³/h)
- Nappe de résistance encastrée dans une tôle garantissant une **protection optimale contre tout choc** et une **diffusion optimale de la chaleur**.
- **Cartouche de filtration BRITA** incluse.



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.





DONNÉES ET DIMENSIONS

OPALE TOUCH Y13 / Y14 / Y15

	Y13 / 72			Y13 / 87			Y14 / 72			Y14 / 87			Y15 / 87		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches par étage	1			1			1			1			1		
Nombre d'étages	3			3			4			4			5		
Largeur utile des bouches (mm)	720			870			720			870			870		
Profondeur utile des soles (mm)	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m ²)	3,57	4,46	5,35	4,20	5,25	6,30	4,76	5,94	7,13	5,60	7,00	8,40	7,00	8,75	10,50
Puissance sans appareil à buée (kW)*	11,00	13,00	14,00	13,00	15,00	18,00	18,00	21,00	23,00	21,50	24,50	28,00	23,50	27,00	31,00
Puissance avec appareil à buée (kW)*	20,98	22,98	23,98	22,98	24,98	27,98	27,98	30,98	32,98	31,48	34,48	37,98	30,55	34,05	38,05
Dimensions LxPxH (mm) avec table	1385 2551 2256	1385 2966 2256	1385 3381 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256	1385 2551 2256	1385 2966 2256	1385 3381 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256
Dimensions (H) avec extracteur **	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662
Hauteur utile des étages bas (mm)	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225
Poids net (kg)	1510	1710	1910	1525	1675	1825	2010	2110	2210	1685	1835	1985	1850	2000	2150

*3 niveaux de puissance - puissance du four adaptable selon vos besoins.

** Hauteur donnée avec extracteur en position verticale, possibilité de le mettre en position horizontale.

OPALE TOUCH Y23 / Y24 / Y33 / Y34

	Y23 / 72			Y24 / 72			Y33 / 72			Y34 / 72		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches par étage	2			2			3			3		
Nombre d'étages	3			4			3			4		
Largeur utile des bouches (mm)	1440			1440			2160			2160		
Profondeur utile des soles (mm)	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m ²)	7,13	8,92	10,70	9,51	11,89	14,27	10,70	13,37	16,05	14,27	17,83	21,40
Puissance sans appareil à buée (kW)*	25,00	31,00	35,00	39,00	46,50	53,00	42,50	50,50	57,00	63,00	74,00	83,50
Puissance avec appareil à buée (kW)*	34,98	40,98	44,98	48,98	56,48	62,98	57,50	65,50	72,00	78,00	89,00	98,50
Dimensions LxPxH (mm) avec table	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2825 2551 2256	2825 2966 2256	2825 3381 2256	2825 2551 2256	2825 2966 2256	2825 3381 2256
Dimensions (H) avec extracteur **	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662	2662
Hauteur utile des étages bas (mm)	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225
Poids net (kg)	2710	2860	3010	3110	3210	3310	3400	3510	3630	3610	3710	3925

*3 niveaux de puissance - puissance du four adaptable selon vos besoins.

** Hauteur donnée avec extracteur en position verticale, possibilité de le mettre en position horizontale.

OPTIONS & ACCESSOIRES

OPTIONS	
Table (pour modèles largeur 870mm)	€
Oura sur tous les étages	€
Élévateur-enfourneur intégré	€
Élévateur-enfourneur à colonne	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES



BAKING THE BEST OF GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

Rue Benoît Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Email : contact@pavailler.com
www.pavailler.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence