

ONYX

FABRIQUÉ EN FRANCE

FOUR COMPACT ÉLECTRIQUE À SOLES FIXES



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

ecosystem


PAVAILLER



GAMME ONYX

ONYX contient tout le savoir-faire de PAVAILLER, tant au niveau de la qualité de cuisson que des détails de finition ou des accès de maintenance.

Il embarque les dernières évolutions technologiques et innovations issues d'une recherche et développement pointue et résolument tournée vers les tendances de demain.

La conception des chambres de cuisson et des portes de bouches permettent une cuisson accélérée pour un résultat toujours doré et croustillant, afin de pouvoir proposer du pain chaud en un temps record.

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.

DES BAGUETTES EN MODE EXPRESS

Grâce à la conception spécifique des chambres de cuisson, le four ONYX permet de cuire les baguettes tradition en **18 minutes**.

Vous gagnez ainsi jusqu'à 2 heures de temps de cuisson par jour! Mais aussi 2 heures de consommation d'électricité.

Idéal pour le réassort en cours de journées, vos baguettes sont ainsi prêtes en mode express : vous serez toujours prêts à servir et satisfaire vos clients.

UN VRAI FOUR PÂTISSIER

La présence de **four électriques à chaque étage** (*option*), ainsi que la possibilité d'entrouvrir les portes durant la cuisson afin d'évacuer l'humidité et de sécher les produits, font de ONYX un four particulièrement bien **adapté à la production de pâtisserie**.

La chambre réhaussée du dernier étage peut accueillir les plus grosses pièces et vous offre encore plus de possibilités de cuisson.



DES CUISSONS AVEC COMPACTITÉ ET SOBRIÉTÉ

Si ONYX est un véritable Four Boulanger - prêt à enchaîner les cuissons et à répondre à vos besoins - il trouvera tout de même sa place au sein de votre boutique grâce à son faible encombrement et son design résolument moderne.

ONYX, c'est jusqu'à 6,4m² de cuisson sur 2,8m² de surface de boutique. C'est aussi 80 à 120 baguettes qui cuisent en même temps sur les 5 soles suivant leur longueur.

Dans sa version **Fit**, Onyx représente jusqu'à **5,8m²** de cuisson sur **2,7m²** de surface de boutique et peut accueillir jusqu'à 3 profondeurs de baguettes tradition sur les différentes soles suivant leur longueur.

ONYX c'est aussi un four sobre qui est **plafonné à 30Kwh** (ajustable sur l'Easy Touch) afin de s'adapter à tous les abonnements électriques.



TUTORIEL
EASY-TOUCH
COMMENT ÇA
MARCHE ?



COMMANDE EASY TOUCH UN RÉGULATEUR FIABLE ET INTUITIF

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'œil, 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.

Eco

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.

+1'

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



COLONNE ÉLECTRIQUE AISÉMENT DÉVERROUILLABLE, ELLE COULISSE VERS L'AVANT ET DONNE ACCÈS AUX AMPOULES ET AUX ORGANES DE COMMANDE.

POIGNÉE DE DÉVERROUILLAGE ERGONOMIQUE POUR MANIPULER L'ÉLÉVATEUR D'UN SEUL GESTE.

SYSTÈME DE GUIDAGE ULTRA-PRÉCIS.

PAVAILLER

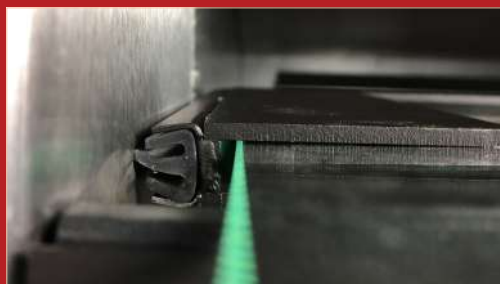
LE DESIGN DE LA HOTTE GARANTIT DES VOLUMES PLEINS ET SANS PLIS POUR ÉVITER L'ACCUMULATION DE LA POUSSIÈRE.

2 DEMIES-VITRES (VITRE SIMPLE POUR VERSION FIT), PEU ENCOMBRANTES ET FACILES À MANIPULER.

VÉRROUILLAGE ROBUSTE POUR UN POSITIONNEMENT PRÉCIS DEVANT CHAQUE BOUCHE.



LES VITRES SONT LOGÉES DANS UN CADRE-TIROIR: ELLES SE GLISSENT SANS EFFORTS POUR ÊTRE RETIRÉES, NETTOYÉES ET REMISES EN PLACE (MÊME CHAUDES) POUR UNE VISIBILITÉ PARFAITE !



PLAQUÉES CONTRE LE CADRE, LES VITRES SONT ÉTANCHES ET PRÉSERVENT LA QUALITÉ DE CUISSON GRÂCE À LEURS JOINTS PROFILÉS. L'AIR CHAUD COMME LA VAPEUR RESTENT À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE POUR UNE CUISSON EFFICACE ET ÉCONOME.

AVANTAGES

- Surface de cuisson importante pour un **faible encombrement au sol**.
- Four adapté à la production de **pâtisseries**.
- Permet de cuire des baguettes traditions en **18 minutes**.
- **Démontage rapide des vitres sans outils**.
- **La maintenance se fait par l'avant** d'où tous les organes sont accessibles: résistances, sondes, appareil à buée, coffret électrique de puissance...
- Le four est **encastrable sur les 3 cotés** (jusqu'à 1400 mm pour la version Fit) afin de se loger dans les fournils les plus exigus ou les boutiques les plus en vue.



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.

APPAREIL À BUÉE STEAM 1

Largement dimensionné pour tenir la cadence, il diffuse une buée généreuse tout au long de la journée pour un pain toujours plus doré et brillant.

Son pilotage dissocié permet de répondre immédiatement à chaque demande, quel que soit l'étage concerné.

L'injection de buée peut se faire suivant plusieurs séquences espacées pour une vaporisation optimale.

Son fonctionnement est sûr et continu grâce à sa protection par une cartouche de filtration anticalcaire BRITA.



PIÈGE À KILOWATTS

80% des déperditions de chaleur dans un four se font par l'avant.

Limitez-les en période de chauffe comme de réchauffe, grâce aux pièges à kilowatts !

Ces protections magnétiques, disponibles en option sur ONYX Fit, se mettent et se retirent facilement sur chaque étage et vous permettent de réaliser des **gains de 20°C, soit une économie de 130 kWh/mois** (représente **5 à 10%** d'économie d'énergie).



DONNÉES ET DIMENSIONS



ONYX 4 ET 5 ÉTAGES

● standard

	ONYX 4 étages	ONYX 5 étages
Largeur utile des bouches (mm)	1345	1345
Profondeur utile des soles (mm)	950	950
Surface de cuisson (m ²)	5,13	6,41
Commande à gauche (à tous les étages)	●	●
Poignée de porte à gauche	●	●
Élévateur enfourneur intégré	●	●
Largeur de l'enfourneur (mm)	1365	1365
Hauteur de hotte (mm)	350	350
Hauteur utile des étages bas (mm)	140	140
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	200	200
Raccordement électrique ⚡	400V / TRI+N+T / 50Hz / TN TT	
Puissance standard (kW)	28	28
Intensité standard (A)	40,6	40,6
Limite de raccordement (Kw) - paramétrable sur l'Easy Touch	30	30
Poids net (kg)	1400	1500

OPTIONS & ACCESSOIRES

€ option payante

○ option gratuite

	OPTIONS
Version inox	○
Ouras électriques à tous les étages	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES



ONYX FIT 4 ET 5 ÉTAGES

	ONYX Fit 4 étages	ONYX Fit 5 étages
Largeur utile des bouches (mm)	870	870
Profondeur utile des soles (mm)	1350	1350
Surface de cuisson (m ²)	4,70	5,87
Commande à gauche (à tous les étages)	●	●
Poignée de porte à gauche	●	●
Élévateur enfourneur intégré	●	●
Largeur de l'enfourneur (mm)	835	835
Hauteur de hotte (mm)	350	350
Hauteur utile des étages bas (mm)	140	140
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	200	200
Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50Hz / TNNT	
Puissance standard (kW)	28	28
Intensité standard (A)	40,6	40,6
Limite de raccordement (Kw) - paramétrable sur l'Easy Touch	30	30
Poids net (kg)	1450	1570

OPTIONS & ACCESSOIRES

€ option payante

○ option gratuite

	OPTIONS
Version inox	○
Ouras électriques à tous les étages	€
Piège à kilowatts	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES





BAKING THE BEST OF GOODS



Rue Benoît Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@pavailler.com
www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence