



FOUR VENTILÉ À CHARIOT FIXE GAMME TOPAZE

MODELE T80 ELECTRIQUE

Présentation

- Le four T80 est un four ventilé électrique, à chariot fixe, destiné à recevoir un chariot de cuisson de dimensions maximales : 460x820x1540 mm
- Les chariots de cuisson du four T80 supportent des plaques de format 400x600 ou des filets de format 400x600 et400x800
- Le four ventilé T80 est livré monté d'usine, prêt à être raccordé - Ses dimensions compactes permettent le passage au travers d'une porte de largeur standard 800 mm
- Le four T80 est livré en version standard muni d'une hotte et d'un extracteur en inox
- Le four T80 est équipé en version standard d'un système de génération de buée
- Les chariots, plaques et filets de cuisson sont à commander séparément

Domaine d'utilisation

- Le four T80 est destiné aux applications en boulangerie et pâtisserie, à l'exclusion de tout autre type d'utilisation
- L'homogénéité de circulation d'air chaud confère au four T80 une excellente qualité et régularité de cuisson, pour tout type de production : frais, crû surgelé et précuit surgelé
- Le four T80 est encastrable afin d'optimiser l'espace de travail dans le fournil
- De part sa flexibilité, le four T80 peut être utilisé comme four principal ou four d'appoint, offrant une meilleure disponibilité des produits finis en fonction des cycles de vente
- Le four T80 peut être combiné avec d'autres modèles de la gamme PAVAILLER : fours ventilés TOPAZE, fours modulaires RUBIS, armoires de fermentation contrôlée TOURMALINE ou chambres de fermentation contrôlée AIGUE MARINE, pour la création d'ensembles compacts et évolutifs

Construction

- La structure intérieure, la façade et la porte sont en inox – La finition extérieure des parois latérales et arrières est en acier électro-zingué, pré-laqué
- L'isolation thermique est assurée par des panneaux de laine de roche de 60 à 130 mm d'épaisseur selon les parois, pour une sécurité accrue et un excellent rendement énergétique
- La porte du four T80 est composée d'une structure rigide en inox de 100 mm d'épaisseur – L'isolation thermique est assurée par une circulation d'air verticale (convection naturelle) – La porte est munie d'un double vitrage en verre trempé – La vitre extérieure se démonte facilement sans outil, pour un nettoyage facile
- La porte du four T80 est ferrée à gauche en version standard (poignée à droite) – Fermeture en un point par pêne articulé en bronze et gâche réglable en inox – les portes sont équipées en version standard d'une double rampe de protection intérieure en inox contre les chocs
- Le joint de porte en silicone haute température assure une excellente étanchéité sur quatre côtés Il est démontable sans outil pour un nettoyage et un changement aisé
- Un tube fluorescent intégré dans l'épaisseur de la porte assure une parfaite visibilité des produits tout au long de la cuisson
- Le four T80 est muni d'un système de génération de buée en version standard – La buée est produite par injection d'eau sur les résistances électriques blindées – La durée d'injection d'eau est fixe et réglée en usine à 6 secondes pour une production optimale – Les turbines de ventilation s'arrêtent automatiquement lors de l'injection de buée
- Le four T80 est muni d'un oura manuel commandé en facade
- Le four T80 est un four de type ventilé, la circulation d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson est assurée par 4 turbines inox de 300 mm de diamètre – L'air est chauffé au contact de résistances électriques blindées étanches en inox 18/8 – Ces résistances sont circulaires et placées autour des turbines de ventilation pour un meilleur échange thermique



FOUR VENTILE A CHARIOT FIXE T80

Construction (suite)

- La rotation des turbines est assurée par 4 moteurs à fixation déportée - L'axe de chaque moteur est doté d'un ventilateur de dissipation - Les moteurs sont protégés par ipsotherme contre toute élévation excessive de température - l'ouverture de porte entraîne un arrêt automatique des turbines
- Le contrôle de la température est assuré par un régulateur électronique à affichage digital et une sonde - Le four T80 est muni en version standard d'une 2éme sonde de sécurité
- Le coffret de puissance est placé en partie haute -Il est monté sur glissières pour un accès facilité -Un sectionneur général est situé en façade
- Le tableau de commande est situé en façade, à droite de la porte et regroupe l'ensemble des commandes à affichage digital - Chaque élément de ce tableau est interchangeable séparément Alarme sonore de fin de cuisson

Minuterie électronique du temps de cuisson Régulateur électronique de contrôle et de maintien

de la température de cuisson

Bouton poussoir de marche / arrêt

Bouton poussoir d'injection d'eau pour la buée

Bouton poussoir de marche / arrêt de l'extracteur de buée

Compteur totalisateur du nombre d'heures de fonctionnement

Bouton poussoir de réarmement de la sécurité électrique

Le tableau de commande possède un déflecteur de buée pour protéger l'ensemble des commandes et une barre antichoc en version standard



FOUR VENTILE A CHARIOT FIXE T80

Caractéristiques générales

Dimensions (mm) et Poids (Kg)	
Largeur	
Largeur façade	790
Profondeur	
Profondeur du four	1410
Profondeur du four avec hotte	1735
Profondeur du four porte ouverte	1990
Profondeur fonctionnelle (+ zone d'enfournemnt)	2230
Hauteur	
Hauteur façade	1900
Hauteur du four avec hotte	2150
Hauteur maxi. chariot	1540
Surface au sol (m ²)	1.11
Poids net	451
Poids emballé	486

Caractéristiques énergétiques

Puissances électriques (kW)	
Moteur de ventilation	1,48
Eclairage	0,03
Extracteur	0.09
Divers	0,08
Total	1,65
Puissance de chauffe électrique (indicative)	29
Puissance de raccordement	35
Raccordements électriques	400+N+T/3/50
Température (°C)	
Gradient moyen de montée en température (°C/min.)	10 à 12
Température maxi. d'utilisation du four	250

Caractéristiques des supports

Туре	Poids	Pièces	Etages	Espacements	Type de support	Dimensions	Type de four
Baguettes	200 g	80	16	85 mm	5 alvéoles 600	400x600 mm	T80
Baguettes	250 g	75	15	91 mm	5 alvéoles 800	400x800 mm	T80
Pains	400 g	48	12	115 mm	4 alvéoles 800	400x800 mm	T80
Pâtisseries – viennoiseries –	-	-	12	115 mm	plaques	400x600 mm	T80
	-	-	15	91 mm	plaques	400x600 mm	T80
	-	-	16	85 mm	plaques	400x600 mm	T80

Caractéristiques des chariots

Dimensions (mm) et Poids (Kg)			
Etages	12	15	16
(l)x(p)	460x820	460x820	460x820
hauteur	1540	1540	1540
Poids	36	38	40
Ecartement entre les niveaux	115	91	85
Surface de cuisson pour supports 400x800 (m²)	3,84	4,80	5,15

Raccordements

Raccoracinents	
Eau	
Section (mm)	10x12
Raccord	3/4′′
Pression (bars)	1 à 5
Electrique	
400+N+T/3/50	35
Diamètre évacuations (mm)	
buée	125
trop plein en sol	10x12

PAVAILLER BVP SAS

PAVAILLER BVP SAS
BP 54 - Rue Benoit Frachon
F-26802 Portes-lès-Valence Cedex France
Tel: +33 (0)4 75 57 55 00
Fax: +33 (0)4 75 57 23 19
e-mail: gberthollet@pavailler.com
www.pavailler.com

Les renseignements donnés dans la présente fiche technique sont donnés à titre indicatif - Ces renseignements sont susceptibles d'être modifiés sans avis préalable