



# ▶▶ Gamme OPALE *Style*

Fours électriques à soles fixes



**Pavailler**  
La cuisson à votre mesure

# ▶▶ Gamme OPALE Style



## 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



## Régulation

- ▶ Horloge avec affichage en temps réel avec un démarrage de la cuisson programmable sur 7 jours (heures / minutes)
- ▶ Prise en main rapide
- ▶ Possibilité de gérer l'éclairage étage par étage



## GAMME OPALE STYLE

Le four Opale Style 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.

## ⚡ 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 sécurité accrue et un rendement énergétique optimum.



isolation



nappe de résistance

+70  
ans

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.

## Design de la hotte

Le design de la hotte de l'Opale Style garantit des volumes pleins et sans plis pour éviter l'accumulation de la poussière



## 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



## Design de la table d'autel

La table a été épurée et les éléments superficiels ont été éliminés afin de faciliter l'entretien du four



## AVANTAGES

- ▶ Surface de cuisson importante pour un faible encombrement au sol.
- ▶ Régulation sole et voûte indépendante.
- ▶ Appareil à buée avec fonctionnement indépendant et surproduction de buée.
- ▶ 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 = économie d'énergie.
- ▶ 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 droite ou à gauche (à préciser).
- ▶ Extracteur de hotte haut débit (environ 1000m<sup>3</sup>/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.

## PRODUCTION DE BUÉE

Le **générateur de buée**, placé en partie inférieure du four, est chauffé par 3 résistances blindées étanches en inox et vous garantit une surproduction de buée importante et suffisante pour suivre les cadences les plus intensives.

Selon vos besoins, vous pouvez également opter pour l'appareil à buée **Turbo Steam** : avec un module indépendant dédié à chaque étage, Turbo Steam vous assure un rendement optimum même en cas d'utilisation extrême et vous permet de réaliser jusqu'à 23% d'économie d'énergie. Grâce à sa remontée rapide en température, la buée est immédiatement disponible pour une injection homogène et régulière.

appareil à buée standard



appareil à buée Turbo Steam



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ▶ Largeur d'enfournement : 870 mm pour le Y13 et Y14 version large et le Y15 et 720 mm pour le Y13, Y14, Y23, Y24, Y33 et Y34.
- ▶ Encastrable sur 3 côtés (les interventions de maintenance se font toutes par l'avant).
- ▶ Epaisseur des dalles de 20 mm.
- ▶ Table de travail en option sur modèles Y13, Y14, Y15 en voie de 870.
- ▶ Double éclairage par étage.
- ▶ Hotte d'aspiration avec grilles facilement démontables pour le nettoyage.

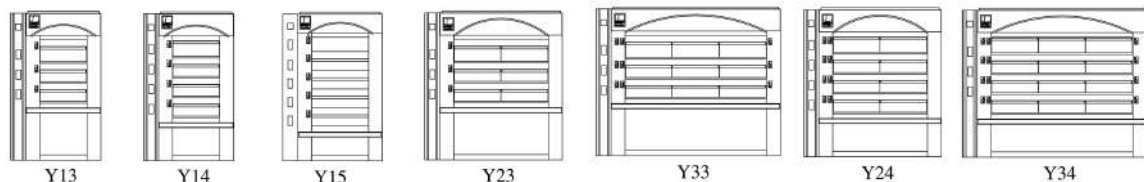
	Y13 / 72			Y13 / 87			Y14 / 72			Y14 / 87			Y15 / 87		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches par étage	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Nombre d'étages	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5
Largeur utile des bouches (mm)	720	720	720	870	870	870	720	720	720	870	870	870	870	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 <sup>2</sup> )	3,55	4,45	5,35	4,2	5,25	6,3	4,75	5,95	7,15	5,6	7	8,4	7	8,75	10,5
Puissance de raccordement (kW)*	6,90	7,95	8,82	8,28	9,45	10,62	13,80	15,90	17,64	16,56	18,90	21,24	20,70	23,63	26,55
Puissance de raccordement (kW)*	10,35	11,93	13,23	12,42	14,18	15,93	17,25	19,88	22,08	20,70	23,63	26,55	24,84	28,35	31,86
Puissance de raccordement (kW)*	20,70	23,85	26,46	24,84	28,35	31,86	27,60	31,80	35,28	33,12	37,80	42,48	41,40	47,25	53,10
Consommation moyenne horaire en utilisation normale (kWh)	5,01	6,28	7,55	5,93	7,41	8,89	8,62	10,79	12,97	10,16	12,70	15,24	15,32	19,16	22,99
Dimensions LxPxH (mm) avec table	1385 2695 2250	1385 3110 2250	1385 3525 2250	1530 2570 2250	1530 2990 2250	1530 3400 2250	1385 2695 2250	1385 3110 2250	1385 3525 2250	1530 2570 2250	1530 2990 2250	1530 3400 2250	1530 2570 2250	1530 2990 2250	1530 3400 2250
Dimensions (P) sans table, hotte comprise	-	-	-	2440	2855	3270	-	-	-	2440	2855	3270	2440	2855	3270
Dimensions (H) avec extracteur **	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680
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
Oura sur le dernier étage	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ouras sur tous les étages	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

	Y23			Y24			Y33			Y34		
	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches en largeur	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
Nombre d'étages	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4
Largeur utile des bouches (mm)	1440	1440	1440	1440	1440	1440	2160	2160	2160	2160	2160	2160
Profondeur utile des soles (mm)	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m <sup>2</sup> )	7,1	8,9	10,7	9,5	11,85	14,25	10,65	13,35	16,05	14,2	17,8	21,4
Puissance de raccordement (kW)*	20,70	23,85	26,46	34,50	39,75	44,10	31,05	35,78	39,69	51,75	59,63	66,15
Puissance de raccordement (kW)*	27,60	31,80	35,28	41,40	47,70	52,92	41,40	47,70	52,92	62,10	71,55	79,38
Puissance de raccordement (kW)*	41,40	47,70	52,92	55,20	63,60	70,56	62,10	71,55	79,38	82,80	95,40	105,84
Consommation moyenne horaire en utilisation normale (kWh)	14,23	17,84	21,45	20,80	25,94	31,20	27,05	33,90	40,76	36,19	45,33	54,74
Dimensions LxPxH (mm) avec table	2110 2695 2250	2110 3110 2250	2110 3525 2250	2110 2695 2250	2110 3110 2250	2110 3525 2250	2830 2695 2250	2830 3110 2250	2830 3525 2250	2830 2695 2250	2830 3110 2250	2830 3525 2250
Dimensions (H) avec extracteur *	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680	2680
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 nets (kg)	2710	2860	3010	3110	3210	3310	3400	3510	3630	3610	3710	3925
Oura sur le dernier étage	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ouras sur tous les étages	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Appareil à buée standard	9,84 kW
Turbo Steam	2,46 kW par étage

puissance standard  
 puissance renforcée  
 puissance super renforcée

\*Ne comprend pas l'appareil à buée.  
 \*\* Hauteur donnée avec extracteur en position verticale, possibilité de le mettre en position horizontale.



PAVAILLER - Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
 Tél. +33 (0) 475 575 500 - Email : pavailer@pavailer.com