

FOURS ELECTRIQUES VENTILES TOPAZE

L04 400 - L04 460

4 NIVEAUX AVEC BUEE

L05 400 - L05 460

5 NIVEAUX SANS BUEE

utilisation

- Fours électriques ventilés, destinés à la cuisson de tous types de viennoiserie (modèle L05 sans buée) et baguettes (modèle L04 avec buée).
- Porte réversible (charnières à droite ou à gauche) avec double vitrage panoramique - Grande visibilité des produits en cours de cuisson - Pas de risque de brûlures (température de la vitre extérieure inférieure à 70°C). Glace intérieure anti-reflets, démontable pour un nettoyage facilité.
- Eclairage intérieur par lampe fluorescente, déclenché par la commande Marche/Arrêt du four.
- Minuterie avec buzzer signalant la fin de cuisson.
- Contrôle et régulation de la température par thermostat électronique.
- Ours d'évacuation des buées commandé en façade.
- Commande d'injection de buée en façade - Arrêt automatique des turbines pendant l'injection de buée.
- Contact de contrôle de fermeture de porte - Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de la porte.
- Production de buée par injection d'eau sur les résistances.
- Excellente régularité de cuisson grâce aux turbines à pâles droites, et au sens de rotation alterné.
- Gamme composable et superposable en fonction de vos besoins présents et futurs - Possibilité de créer des ensembles de cuisson combinés, composés de fours TOPAZE et RUBIS (fours électriques modulaires à soles).

accessoires

- Hotte aspirante en Inox, commandée en façade du four (430 m³/h).
- Etuve en Inox 8 niveaux avec porte vitrée réversible et table rentrante-profondeur 1000mm - 4 largeurs de glissières.
Capacité : 8 plaques 400 x 800
16 plaques 600 x 400
8 plaques 460 x 800
16 plaques 660 x 460
- Socle en Inox avec glissières réglables en largeur.
4 modèles : Hauteur 895 mm, 5 niveaux
Hauteur 895 mm, 8 niveaux
Hauteur 710 mm, 8 niveaux
Hauteur 650 mm, 4 niveaux
- Kit pieds et cache-pieds.



Modèle présenté :
TOPAZE L04 avec étuve sur pieds

construction

- Intérieur et extérieur en Inox.
- Résistances blindées en Inox.
- Coffret électrique sur rail, accessible en façade, équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Excellente isolation thermique par fibres céramiques haute densité (épaisseur 60 mm).
- Tableau de commande sérigraphié.
- Glissières intérieures démontables et réglables en hauteur.
- Fermeture de porte en deux points, avec poignée quart de tour.
- Fours entièrement encastrables.
- Tension électrique :
208-230-240-400-415V Tri 50 Hz/60 Hz.

Pavailler

CARACTERISTIQUES GENERALES

DIMENSIONS	L04-400	L04-460	L05-400	L05-460	ETUVE	SOCLE	HOTTE
Nombre de niveaux	4	4	5	5	8	4 - 5 - 8	
Capacité Plaques 400 x 600	4		5		16	4 - 5 - 8	
Capacité Plaques 400 x 800	4		5		8	4 - 5 - 8	
Capacité Plaques 460 x 660		4		5	16	4 - 5 - 8	
Capacité Plaques 460 x 800		4		5	8	4 - 5 - 8	
Appareil à Buée	avec	avec	sans	sans			
Largeur totale (mm)	790	790	790	790	790	790	790
Profondeur totale (mm)	1 250	1 250	1 250	1 250	1 210	1 250	1 575
Hauteur totale (mm)	570	570	570	570	760	650/710/895	250
Largeur utile (mm)	410	410/470	410	410/470			
Profondeur utile (mm)	810	810	810	810			
Hauteur utile (mm)	375	375	375	375			

DONNEES ELECTRIQUES

Nombre de turbines	1	1	1	1			
Puissance (kW) *	10	10	7	7	1,5		0,2

DIMENSIONS EMBALLAGE

Longueur emballage (mm)	1 365	1 365	1 365	1 365	1 310	1 250	1 640
Largeur emballage (mm)	825	825	825	825	850	800	820
Hauteur emballage (mm)	755	755	755	755	890	900	320

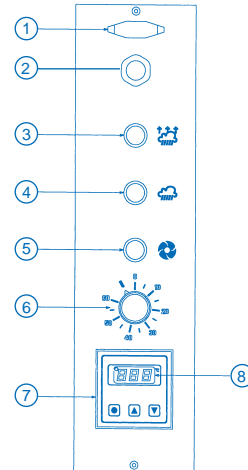
POIDS

Brut emballé (kg)	170	170	170	170	98	44	32
Net (kg)	155	155	155	155	83	44	27

(* Données indicatives pour une tension 230/400 V Tri 50-60 Hz sauf Etuve 230V Mono)

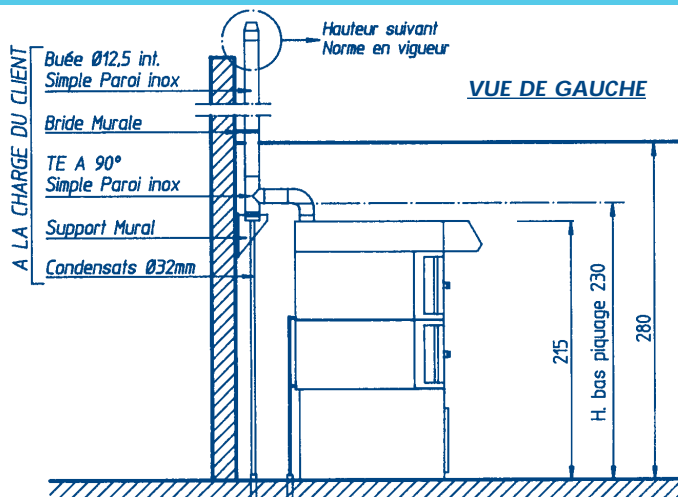
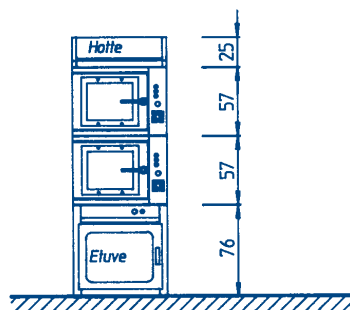
TABLEAU DE COMMANDE

- 1- Commande oura
- 2- Buzzer
- 3- Commande extracteur
- 4- Commande d'injection de buée
- 5- Commande de ventilation, de chauffe et d'éclairage
- 6- Minuterie de durée de cuisson
- 7- Régulateur de température
- 8- Cadran d'affichage de la température de la chambre de cuisson



IMPLANTATION TOPAZE L 04

VUE DE FACE



VUE DE GAUCHE

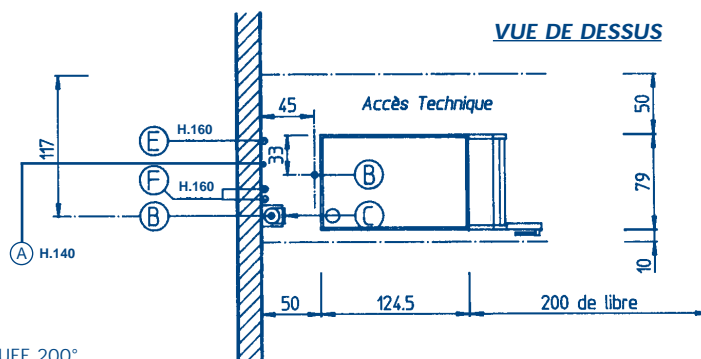
AMENAGEMENT DES LIEUX A LA CHARGE DU CLIENT

- A** - ARRIVEE EAU FROIDE TUYAU CUIVRE 10X12
PRESSION DE 1 A 5 Bar + ROBINET d'arrêt en attente
- B** - EVACUATION TROP PLEIN EN SOL TUYAU Ø 40mm
PENTE 1cm/m VERS EGOUT
- C** - CHEMINEE Ø12,5cm SUR SUPPORT MURAL, DU SOL AU BAS
DU PIQUAGE = 230cm AVEC EVACUATION DES CONDENSATS
TUYAU Ø 32cm EN - B -
- E** - ALIMENTATION ELECTRIQUE 230V PHASE + NEUTRE + TERRE.
- F** - ALIMENTATION ELECTRIQUE 400V 3PHASE + NEUTRE + TERRE.
- H** - HAUTEUR D'ALIMENTATION DU MATERIEL PAR
RAPPORT AU SOL FINI.

NOTA:

- DALLE PLANE 600Kg/m². HAUTEUR SOUS PLAFOND 280cm
- PAS DE MATIERE INFLAMMABLE A MOINS DE 16cm DES CONDUITS BUEE 200°

VUE DE DESSUS



Pavailler B.V.P. SA

Rue Benoît Frachon - BP 54
26802 PORTES-LES-VALENCE (FRANCE)
Tél : +33 4 75 57 55 00
Fax : +33 4 75 57 23 19
<http://www.pavailler.com>

CARACTERISTIQUES GENERALES

DIMENSIONS	L04-400	L04-460	L05-400	L05-460	ETUVE	SOCLE	HOTTE
Nombre de niveaux	4	4	5	5	8	4 - 5 - 8	
Capacité Plaques 400 x 600	4		5		16	4 - 5 - 8	
Capacité Plaques 400 x 800	4		5		8	4 - 5 - 8	
Capacité Plaques 460 x 660		4		5	16	4 - 5 - 8	
Capacité Plaques 460 x 800		4		5	8	4 - 5 - 8	
Appareil à Buée	avec	avec	sans	sans			
Largeur totale (mm)	790	790	790	790	790	790	790
Profondeur totale (mm)	1 250	1 250	1 250	1 250	1 210	1 250	1 575
Hauteur totale (mm)	570	570	570	570	760	650/710/895	250
Largeur utile (mm)	410	410/470	410	410/470			
Profondeur utile (mm)	810	810	810	810			
Hauteur utile (mm)	375	375	375	375			

DONNEES ELECTRIQUES

Nombre de turbines	1	1	1	1			
Puissance (kW) *	10	10	7	7	1,5		0,2

DIMENSIONS EMBALLAGE

Longueur emballage (mm)	1 365	1 365	1 365	1 365	1 310	1 250	1 640
Largeur emballage (mm)	825	825	825	825	850	800	820
Hauteur emballage (mm)	755	755	755	755	890	900	320

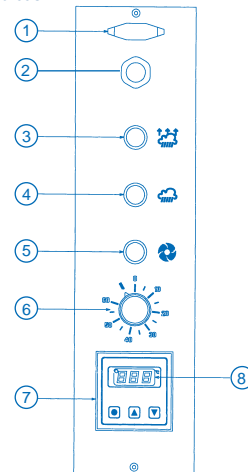
POIDS

Brut emballé (kg)	170	170	170	170	98	44	32
Net (kg)	155	155	155	155	83	44	27

(* Données indicatives pour une tension 230/400 V Tri 50-60 Hz sauf Etuve 230V Mono)

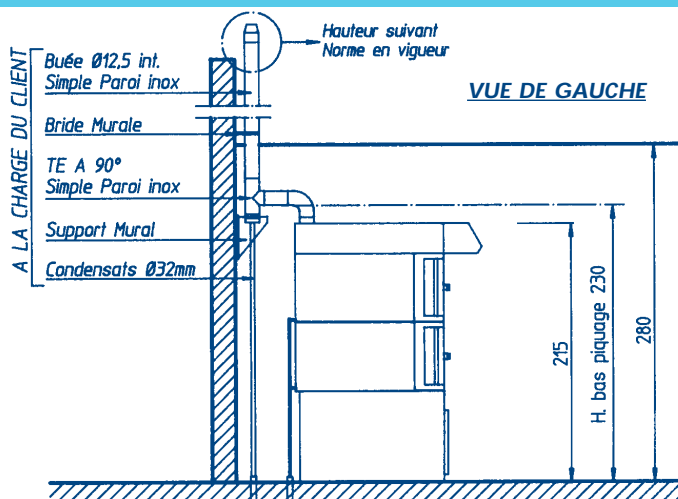
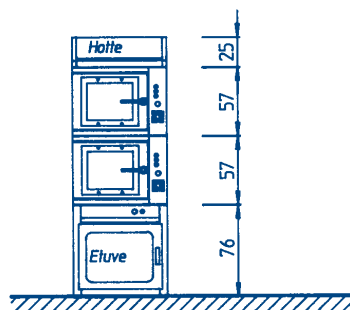
TABLEAU DE COMMANDE

- 1- Commande oura
- 2- Buzzer
- 3- Commande extracteur
- 4- Commande d'injection de buée
- 5- Commande de ventilation, de chauffe et d'éclairage
- 6- Minuterie de durée de cuisson
- 7- Régulateur de température
- 8- Cadran d'affichage de la température de la chambre de cuisson



IMPLANTATION TOPAZE L 04

VUE DE FACE



VUE DE GAUCHE

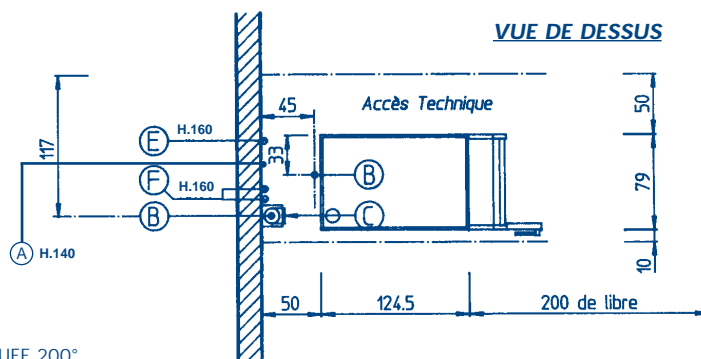
AMENAGEMENT DES LIEUX A LA CHARGE DU CLIENT

- A** - ARRIVEE EAU FROIDE TUYAU CUIVRE 10X12
PRESSION DE 1 A 5 Bar + ROBINET d'arrêt en attente
- B** - EVACUATION TROP PLEIN EN SOL TUYAU Ø 40mm
PENTE 1cm/m VERS EGOUT
- C** - CHEMINEE Ø12,5cm SUR SUPPORT MURAL, DU SOL AU BAS
DU PIQUAGE = 230cm AVEC EVACUATION DES CONDENSATS
TUYAU Ø 32cm EN - B -
- E** - ALIMENTATION ELECTRIQUE 230V PHASE + NEUTRE + TERRE.
- F** - ALIMENTATION ELECTRIQUE 400V 3PHASE + NEUTRE + TERRE.
- H** - HAUTEUR D'ALIMENTATION DU MATERIEL PAR
RAPPORT AU SOL FINI.

NOTA:

- DALLE PLANE 600Kg/m². HAUTEUR SOUS PLAFOND 280cm
- PAS DE MATIERE INFLAMMABLE A MOINS DE 16cm DES CONDUITS BUEE 200°

VUE DE DESSUS



Pavailler B.V.P. SA

Rue Benoît Frachon - BP 54
26802 PORTES-LES-VALENCE (FRANCE)
Tél : +33 4 75 57 55 00
Fax : +33 4 75 57 23 19
<http://www.pavailler.com>