

# 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 indépendant 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 12 BOUCHES**

**3 À 5 ÉTAGES**

**2 LARGEURS D'ENFOURNEMENT**

**SURFACE DE CUISSON DE 3,55 À 21,4M<sup>2</sup>**

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](http://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 de 1 à 3 voies, en 3, 4 ou 5 étages, en 3 profondeurs (1600, 2000 et 2400mm) et en 2 largeurs d'enfournement :

870 mm — Y13, Y14 et Y15.

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

## LA GAMME



**CARTOUCHE DE FILTRATION  
BRITA INCLUSE**



Les fours Opale sont protégés contre le calcaire grâce à la filtration de l'eau par une cartouche BRITA. Leur fonctionnement est ainsi sûr et continu.



**DURÉE DE GARANTIE  
2 ANS**

Pavailler vous offre une garantie de 2 ans sur les fours à soles Opale Touch.



## CHAMBRES DE CUISSON

- Surface de cuisson importante pour un **faible encombrement au sol**.
- **Régulation sole et voûte indépendante**, paramétrable sur la commande Easy Touch.
- Nappe de résistance encastrée dans une tôle, dans la longueur de cuisson, garantissant une **protection maximale contre tout choc** et une **diffusion optimale de la chaleur**.
- Sondes de température **protégées**.
- Effet « rideau d'air chaud » grâce aux **résistances positionnées sur l'avant**.
- Dalles d'épaisseur **20mm**.
- **Diffusion de buée de l'arrière à l'avant** garantissant une parfaite homogénéité sur tous vos produits.
- **Thermostat de sécurité** sur chaque étage.
- Rendement électrique optimal permettant des économies d'énergie.
- **Double éclairage** par étage.
- **Vitres démontables** avec 2 molettes.
- **Oura** sur le dernier étage en standard (sur tous les étages en option).



CHAMBRE DE CUISSON



NAPPES DE RESISTANCE



## 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.

#### RÉSISTANT

L'épaisseur des matériaux utilisés 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.

#### SÉCURITÉ

Un thermostat de sécurité est présent dans l'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 AVEC EXTRACTEUR  
HAUT DÉBIT (1000M<sup>3</sup>/H)

FINITIONS ROBUSTES ET  
SOIGNÉES. FAÇADE EN ACIER  
INOX BROSSÉ

COLONNE INCLINÉE VERS  
L'UTILISATEUR POUR  
FACILITER LA LECTURE  
(COLONNE DÉPORTÉE  
POSSIBLE)

HOTTE D'ASPIRATION AVEC  
GRILLES FACILEMENT  
DÉMONTABLES POUR LE  
NETTOYAGE

POIGNÉES DE VITRE  
ERGONOMIQUES  
DISPONIBLES À GAUCHE OU  
DROITE

DEMI-OUVERTURE DE  
BOUCHES NON VERROUILLÉES  
GRÂCE AU SYSTÈME EXCLUSIF  
F PAVAILLER

ENCASTRABLE SUR 3  
CÔTÉS (MAINTENANCE PAR  
L'AVANT)

ÉLÉVATEUR INTÉGRÉ (OPTION),  
RÉVERSIBLE.

POIGNÉE ERGONOMIQUE

FACILITE LE PASSAGE ET  
LIBÈRE DE LA PLACE EN  
POSITION DE RANGEMENT EN  
HAUTEUR



ÉLÉVATEUR INTÉGRÉ POUR  
L'ENFOURNEMENT ET LE DÉFOURNEMENT  
DES PRODUITS. L'ENFOURNEUR OUVRE  
AUTOMATIQUÉMENT LES VITRES LORS DE  
SON PASSAGE, POUR UNE MANIPULATION  
RAPIDE ET AISÉE.



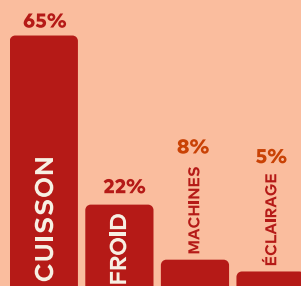
LE DESIGN DE LA HOTTE EST  
FAIT DE VOLUMES PLEINS,  
SANS ASPÉRITÉS OÙ LA  
POUSSIÈRE ET LA FARINE  
POURRAIENT SE LOGER.



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

# ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

La cuisson est le poste le plus consommateur d'énergie et représente donc le levier principal sur lequel agir en priorité afin de réduire votre facture énergétique.



HIÉRARCHIE DES POSTES DE CONSOMMATION



## GUIDE ÉNERGÉTIQUE OPALE TOUCH

OPALE TOUCH a été conçu dans un objectif de maîtrise et d'optimisation de l'énergie consommée.

Sa conception limitant les déperditions de chaleur, le pilotage intelligent de sa commande électronique, ainsi que la sobriété de ses appareils à buée, sont autant d'outils vous permettant de réduire votre consommation énergétique, sans compromis sur la qualité de cuisson.



### Appareil à buée Low Motion

La technologie **Low Motion** vous permet de faire des économies d'eau et d'énergie grâce à une diffusion ralentie de l'eau et une meilleure évaporation.

🔧 Ce sont des **gains énergétiques entre 6 et 13%** réalisés, soit **12 kWh par jour** (sur un Opale Y13, Y14, Y23 ou Y24).



### Démarrage différé

Programmez indépendamment et avec flexibilité la mise en température de chaque étage grâce au **démarrage différé** sur l'Easy Touch.

🕒 Obtenez des gains sur le préchauffage du four en décalant le démarrage de chaque étage de 10min. Sur un four à quatre étages, ceci représente un gain de **253 heures par an**.



### Touche ECO

La **fonction ECO** de la commande Easy Touch permet une gestion de la priorité entre les étages afin d'optimiser la consommation énergétique du four.

#### NOTRE CONSEIL

Modérez les injections de buée et pensez à utiliser les recettes programmées sur l'Easy Touch.

#### NOTRE CONSEIL

Décalez le démarrage différé d'un étage à l'autre selon l'ordre des premières fournées.

#### NOTRE CONSEIL

Utilisez la touche ECO lorsqu'un étage est peu ou pas utilisé.



**CALCULEZ**  
LA CONSOM-  
MATION  
DE VOTRE  
APPAREIL



## BONNES PRATIQUES

- **A partir de 30min sans cuisson, coupez un étage ou le four entièrement.**
- **Diminuez de 5°C** votre température de cuisson
- **Regroupez vos cuissons** pour remplir votre four et améliorer votre rendement (en moyenne, sur une production, un four de 2 voies est occupé à seulement 50%).
- **Décongelez les produits** avant cuisson.
- **Calculez le temps de préchauffage nécessaire** en tenant compte des différentes températures de départ possibles.
- **Eteignez votre four 10min** avant la fin de votre dernière cuisson (utilisez la chaleur tombante pour les produits demandant des faibles températures).
- **Eteignez la lumière** dans les étages inutilisés.

## PENSEZ À L'ENTRETIEN

- **Nettoyez** les portes vitrées de votre four et son éclairage.
- **Détartrez** les tubes d'injection de vos appareils à buée.
- **Vérifiez l'état** des joints de porte et des panneaux isolants.



### Répartition de l'énergie

La commande Easy Touch 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.



### Isolation

L'isolation thermique est assurée par des **panneaux de laine de roche jusqu'à 150 mm d'épaisseur** selon les parois, pour une **isolation accrue** et un **rendement énergétique optimum.**



### 3 paliers de puissance

OPALE Touch possède **3 niveaux de puissance**, adaptables selon vos besoins de production.

1 soleil	2 soleils	3 soleils
Kg de pâte/heure/m <sup>2</sup> de cuisson en moyenne		
13 kg	15 kg	18 kg
Pour cuire 1000 baguettes sur Y14 (5 m <sup>2</sup> )		
5,4 h 129 kWh	4,7 h 127 kWh	4,1 h 156 kWh

# COMMANDE EASY TOUCH

## 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'oeil, sans complexité et avec tous les paramètres nécessaires pour exprimer votre savoir-faire à chaque fournée.



### LIVRE DE RECETTES

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**.

### MODE EXPERT

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

### MODE ÉCO

Le Mode Eco permet de **réduire vos factures d'électricité** sans pénaliser la température de cuisson et la qualité de vos produits.

Ce mode permet une **gestion de la priorité entre les étages**, et permet de réaliser des économies et de ne pas dépasser un seuil de consommation.

### TOUCHE +1'

D'un seul geste vous pouvez **ajuster le temps de cuisson**.

# 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 <sup>2</sup> )	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	25,70	29,20	33,20
Puissance avec appareil à buée (kW)*	20,97	22,97	23,97	22,97	24,97	27,97	27,97	30,97	32,97	31,47	34,47	37,97	33,51	37,01	41,01
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	12,7	15,24	15,32	19,16	22,99
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 <sup>2</sup> )	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)*	28,00	31,00	35,00	42,00	47,00	53,00	35,90	43,90	50,40	56,40	67,40	76,90
Puissance avec appareil à buée (kW)*	37,97	40,97	44,97	51,97	56,97	62,97	52,52	60,52	67,02	73,02	84,02	93,52
Consommation moyenne horaire en utilisation normale (kWh)	14,23	17,84	21,45	20,8	25,94	31,2	27,05	33,9	40,76	36,19	45,33	54,47
Dimensions LxPxH (mm) avec table	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2825 3381 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	€

# BAKING THE BEST OF GOODS



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

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence