TOPAZE OPÉRA

FOURS ÉLECTRIQUES VENTILÉS

La FRENCH FAB

Pavailler

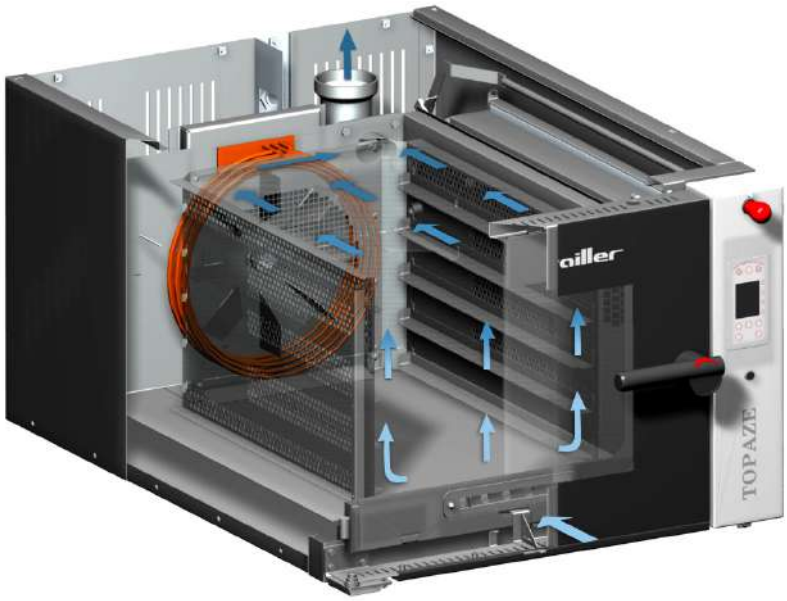
DEPUIS 1946 FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN SINCE 1946

FOUR **TOPAZE OPÉRA**

TOPAZE *OPÉRA* est le four ventilé polyvalent par excellence : adapté à la production de pâtisseries, viennoiseries, pièces de snacking et pains, l'excellent passage d'air entre les différents niveaux permet à vos produits de se développer pleinement et de garantir une cuisson homogène dans toute la chambre de cuisson.

Le nouveau design *OPÉRA* est moderne et percutant. Élégant et facile à nettoyer, ce four s'inscrit dans une démarche de qualité et tournée vers les tendances de demain.

Le TOPAZE *OPÉRA* propose des modèles allant de **4 niveaux** (pouvant être transformés en 5 niveaux lors de la cuisson de viennoiserie ou autres produits non volumineux) à **10 niveaux**. Ils reçoivent des plaques ou filets de cuisson de format 400x600 mm ou 400x800 (sens d'entrée 400).



Fine Crust

Fine Crust est un système d'appel d'air naturel qui accélère l'évacuation de l'humidité. L'air frais pénètre dans la chambre de cuisson au travers de la tirette en bas de porte, et repousse l'air humide vers le oura. L'ouverture de celle-ci est réglable pendant la cuisson et peut être ajustée selon la capacité de votre four. Ce flux d'air permet un séchage contrôlé de vos pâtes pour des produits à la coloration uniforme et à la croûte fine et développée à souhait.

UN VÉRITABLE FOUR PÂTISSIER

TOPAZE *OPÉRA* vous assure un contrôle total du processus de cuisson pour vous permettre d'exprimer votre savoir-faire tout en respectant les structures et les saveurs des pâtes les plus délicates.

Idéal pour la cuisson des pièces de pâtisserie, ce four propose en option un variateur de vitesse ainsi qu'un oura électrique, pour une maîtrise totale de vos cuissons.

Ces deux éléments, associés au système **Fine Crust** et Easy-Touch, permettent d'adapter la cuisson de vos pâtisseries et des produits les plus délicats comme les macarons, la meringue ou la pâte à choux.

Pour une déshumidification parfaite et contrôlée, TOPAZE *OPÉRA* intègre en standard le dispositif **Fine Crust**. Ce système créé un appel d'air frais à l'intérieur de la chambre afin de maîtriser l'humidité et de favoriser le bon développement et le séchage de produits tels que la pâte à choux.

L'extraction contrôlée de l'humidité, associée à une justesse de température et une ventilation douce et régulière, vous garantira un résultat uniforme et de qualité à chaque fournée.

1 Dispositif d'appel d'air frais **Fine Crust** pour une cuisson parfaite de vos pâtisseries.

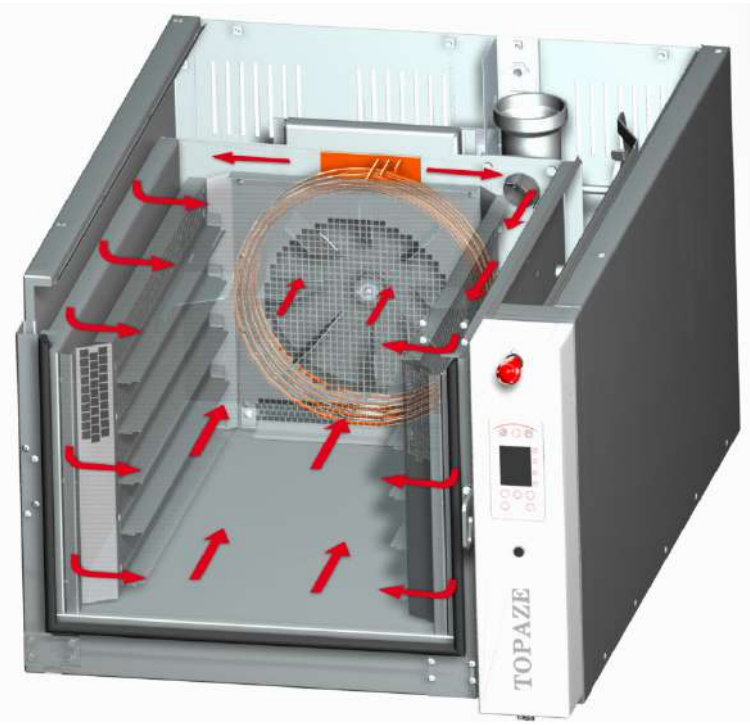
2 Commande de pilotage Easy-Touch avec livre de recette et mode de gestion économique.

RÉGULARITÉ ET PERFORMANCE

La conception soignée de la chambre de cuisson du TOPAZE *OPÉRA* permet une circulation homogène de l'air chaud, en tous points de la chambre, grâce à des turbines situées sur la paroi du fond. Maîtrisé et uniforme, l'intensité de ce flux d'air régulier peut être ajusté selon vos préparations (avec l'option variateur de vitesse).

L'isolation de la chambre de cuisson vous assure un excellent rendement énergétique en évitant les déperditions de chaleur et favorisant une cuisson parfaite de vos produits.

Un système d'injection de buée performant garantit une vapeur saturée et dense au sein de la chambre, vous assurant ainsi une brillance uniforme, sur chaque niveau, pour tout type de produits, et surtout le pain.



3 Système d'ouverture 2 portes : s'ouvre sans outils pour accéder à l'éclairage, et faciliter le nettoyage.

4 Système de fermeture incassable avec détecteur de porte magnétique et poignée renforcée pour une ouverture sans effort.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Conscient des enjeux en matière de développement durable et de réduction énergétique, Pavailler a conçu le TOPAZE *OPÉRA* dans une optique d'efficacité énergétique et de rentabilité.

Ce four possède une isolation thermique renforcée en panneaux de laine de roche qui vous assure un excellent rendement énergétique, sans perte de chaleur. Le double vitrage de la porte contribue à la bonne isolation du four et assure également un système de rupture du pont thermique, prévenant ainsi tout risque de brûlure en réduisant la température en surface à l'extérieur de la porte.

Pour une maîtrise plus poussée de la consommation du four, la commande EASY-TOUCH propose un Mode Eco qui vous permettra de réaliser des économies et de ne pas dépasser un seuil de consommation donné.

Cette commande permet également un arrêt automatique du four, sans action de la part de l'utilisateur, au bout de 45 minutes d'inactivité après un démarrage différé.

COMMANDE EASY TOUCH
UN RÉGULATEUR FIABLE ET INTUITUF

Une nouvelle 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.

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.

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**.

D'une seule touche vous pouvez augmenter le temps de cuisson et vous ajuster aux conditions pour des produits toujours plus réussi.

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.

UNE NETTOYABILITÉ FACILITÉE

- La façade peinte noire et blanche, ainsi que le verre serigraphié, se nettoient efficacement et rapidement sans difficultés avec un simple chiffon humide.
- La commande Easy Touch intègre un menu de nettoyage : un appui sur l'icône dédié désactive la commande et permet son nettoyage sans risquer de déclencher quoique ce soit.
- La plaque du fond de la chambre de cuisson est amovible et permet de récupérer toutes les miettes et résidus accumulées.
- La porte intérieure vitrée s'ouvre sans outils, permettant un nettoyage approfondi et un accès aisé à l'éclairage situé dans la porte.

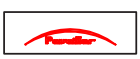
ERGONOMIE ET CONFORT D'UTILISATION

- TOPAZE a été conçu avec une hauteur ergonomique afin d'accéder à la dernière plaque du haut confortablement.
- Les glissières sont amovibles et permettent d'ajuster les hauteurs de plaques (pour les Topaze C04/C05).
- La poignée est une pièce mécanique robuste et renforcée qui permet une manipulation souple et sans efforts, et qui garantit une parfaite fiabilité du verrouillage.
- La poignée se transforme en départ cycle : la minuterie démarre dès la fermeture de la porte, avec déclic de sécurité, et permet ainsi de réduire l'effort de l'utilisateur pendant le travail.
- La conception de la porte mantient la vitre extérieure à une température de sûreté (système porte froide).

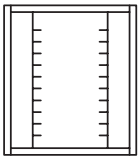
ACCESSOIRES

TOPAZE *OPÉRA* s'adapte à toutes les configurations de fournil et propose les accessoires suivants :

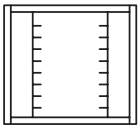
- Hotte aspirante
- Condenseur de buée
- Étuve
- Support avec glissières
- Armoire de Fermentation Contrôlée sous four



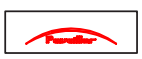
Hotte
250mm - 27kg



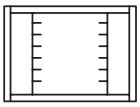
Socle à glissières
895mm - 8kg



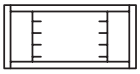
Socle à glissières
710mm - 8kg



Condenseur
250mm - 50kg

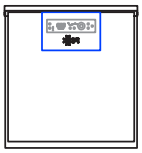


Faux - caisson
570mm



Faux - caisson
380mm

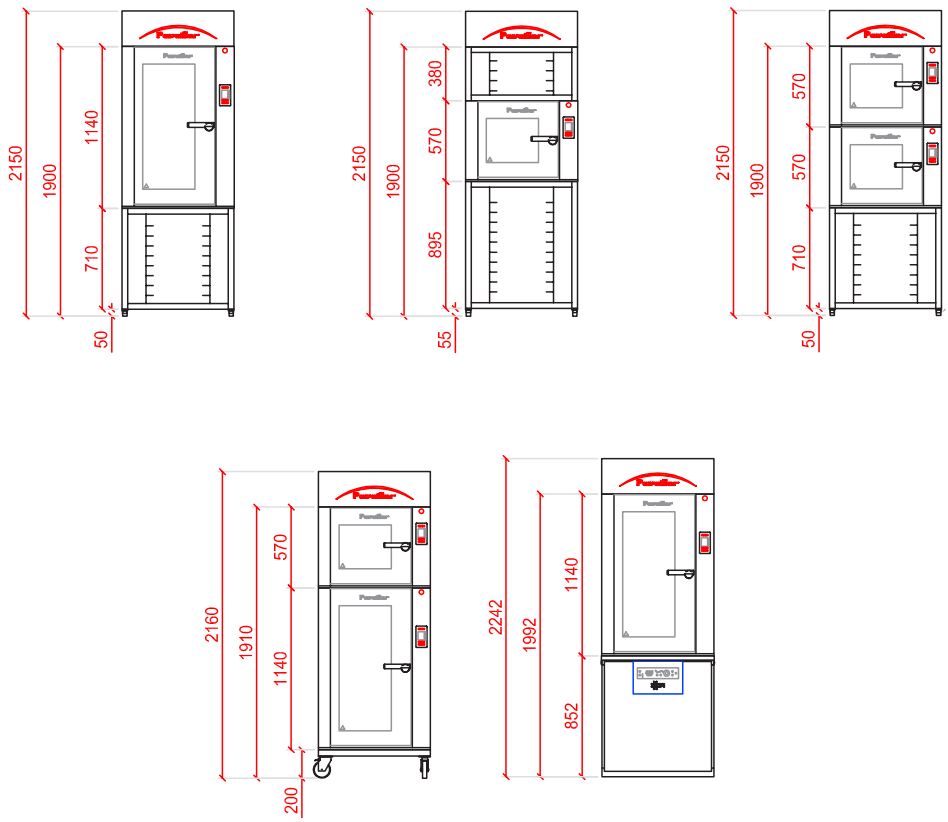
Etuve
760mm
C - 87kg
L - 97kg



Support de four
852mm

Roulettes
155mm

Pieds réglables
de 27 à 57mm



	C04B	C10B	L04B	L10B
Nombre de niveaux	4	10	4	10
Espacement entre les niveaux (mm)	90	90	90	90
Supports de cuisson recommandés (mm)	400x600	400x600	400x800	400x800
Capacité (baguettes de 250g cuites)	20	50	20	50
Largeur (mm)	790	790	790	790
Profondeur - avec hotte (mm)	1225	1225	1365	1365
Profondeur - sans hotte (mm)	1125	1125	1265	1265
Hauteur (mm)	570	1140	570	1140
Raccordement électrique (kW)	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz			
Puissance standard (kW)	9	16,1	9	16,1
Intensité standard (A)	13	23,2	13	23,2
Poids net (Kg)	160	240	160	260

Illustrations et photographies non contractuelles

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

an Ali Group Company
GROUP
The Spirit of Excellence