

boulangerie - pâtisserie

L'équipement du savoir faire

ADRESSE ENREGISTRÉE	
NOM	FIS
NOM	
NOM	
NOM	
NOM	20/05/97
D/T	



Pavailler

Offrez une signature à votre savoir faire

40 Ans d'expérience

Leader de l'équipement des boulangeries et des pâtisseries au pays du pain et de la gastronomie, Pavailler rayonne dans le monde entier.

Sur un site de 20 000 m² à Valence, Pavailler dispose de ses propres moyens de production.



Le service client

Du conseil à l'assistance, le service Pavailler propose un véritable partenariat fondé sur la disponibilité permanente de ses 5 agences régionales en France et sur un réseau international de techniciens.



Le porte-avions Charles de Gaulle fournira chaque jour pains frais et pâtisseries à ses 2000 marins.



La maîtrise d'un métier

Pavailler, c'est une gamme complète de machines robustes fiables, performantes dont le design et l'ergonomie mettra en valeur votre savoir-faire.

De la préparation à la cuisson, nos matériels garantiront la fraîcheur et la qualité de vos produits.

L'innovation au service de la tradition

Grâce à ses investissements en recherche et développement, Pavailler bénéficie d'une réelle avance technologique. Chercheurs et ingénieurs hautement qualifiés conçoivent, développent de nouveaux produits à l'aide d'un équipement informatique puissant.

Hommage rendu à leur talent par la profession : le "Trophée sécurité" décerné au four ventilé Topaze par le jury international du concours innovation technologique.



Pavailler

Présent sur les 5 continents, l'export est un atout majeur pour Pavailler.

L'adaptation de ses équipements à des conditions spécifiques d'utilisation constitue un défi à chaque fois relevé par ses ingénieurs.

De la boulangerie traditionnelle aux unités mobiles. De l'équipement des grandes surfaces, à celui des lycées ou hôtel, dans le monde entier Pavailler est présent pour le conseil, le montage et le service après vente.

REFROIDISSEURS D'EAU A ACCUMULATION DE GLACE

LA PRÉPARATION

LE FROID

LA CUISSON

EXTENSION DE GAMME



COMPACT 45/90

"Vertical" Livré avec compteur doseur.
Peut être livré avec pompe (modèle C45 / 90P).

Production horaire (litres)				
Entrée + 20° C				
Sortie + 1° C	45	60	80	90
Sortie + 5° C	90	120	160	180
Volume cuve (litres)	140	140	140	140
Puiss. électrique (w)	420	520	750	950
Branchement élect.	220/1	220/1	220/1	220/1
Hauteur (mm)	1220	1220	1220	1220
Largeur (mm)	700	700	700	700
Profondeur (mm)	700	700	700	700
Poids net (kg)	65	85	90	100



* Compteur avec vanne

AG 45/90

"Horizontal" Livré avec compteur doseur.
Peut être livré avec pompe (modèle AG 45 / 90P)

Production horaire (litres)				
Entrée + 20° C				
Sortie + 1° C	45	60	80	90
Sortie + 5° C	90	120	160	180
Volume cuve (litres)	140	140	140	140
Puiss. électrique (w)	420	520	750	950
Branchement élect.	220/1	220/1	220/1	220/1
Hauteur (mm)	895	895	895	895
Largeur (mm)	1050	1050	1050	1050
Profondeur (mm)	650	650	650	650
Poids net (kg)	65	85	90	100



AGD 140 H

Livré avec pompe sans compteur.

Production horaire (litres)	
Entrée + 20° C	
Sortie + 1° C	140
Sortie + 5° C	280
Volume cuve (litres)	420
Puiss. électrique (w)	1850
Branchement élect.	380/3
Hauteur (mm)	1100
Largeur (mm)	1470
Profondeur (mm)	780
Poids net (kg)	180

AGD 180 H/250H

Livré avec pompe sans compteur.

Production horaire (litres)		
Entrée + 20° C		
Sortie + 1° C	180	250
Sortie + 5° C	360	500
Volume cuve (litres)	420	420
Puiss. électrique (w)	2400	3800
Branchement élect.	380/3	380/3
Hauteur (mm)	1100	1100
Largeur (mm)	1470	1470
Profondeur (mm)	780	780
Poids net (kg)	220	220

AGD 250/350/500/600*

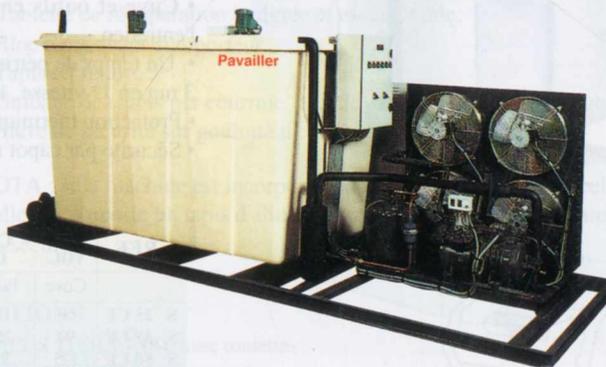
*AGD 600 :Même présentation que l'AGD750

Production horaire 8 h sur 24h (litres)				
Entrée + 20° C	250	350	500	600
Sortie + 1° C				
Volume cuve (litres)	550	950	950	1800
Puiss. électrique (kw)	4	4,5	6	7
Branchement élect.	220/380/3			
Hauteur (mm)	1710	1710	1710	1400
Largeur (mm)	2100	2100	2100	4070
Profondeur (mm)	1100	1100	1100	1330
Poids net (kg)	440	525	685	900

AGD 750/1000/1200/1500

Livré avec pompe sans compteur.

Production horaire 8 h sur 24h (litres)				
Entrée + 20° C	750	1000	1200	1500
Sortie + 1° C				
Volume cuve (litres)	2600	2600	2600	2600
Puiss. électrique (kw)	7	9	13	15,5
Branchement élect.	220/380/3			
Hauteur (mm)	1800	1800	1800	1800
Largeur (mm)	4300	4300	4300	4300
Profondeur (mm)	1420	1420	1420	1420
Poids net (kg)	1100	1200	1400	1500



OPTIONS

- Cuve en polyester alimentaire.
- Serpentin acier inox. (l'accumulation de glace s'effectue à l'extérieure du serpentin)
- Agitateur d'eau
- Groupe de condensation à air (ou à eau sur demande).
- Groupe à distance sur demande.
- COMPTEUR DOSEUR D'EAU à mélange manuel SAMM ou automatique SAMT (STOPPIL)
- TABLEAU DE COMMANDE à distance regroupant l'interrupteur marche-arrêt et le thermostat de régulation à affichage digital.
- * COMPTEUR DOSEUR AVEC VANNE de tirage 1 / 4 de tour. Affichage de la quantité d'eau coulée.Remise à zéro manuelle.

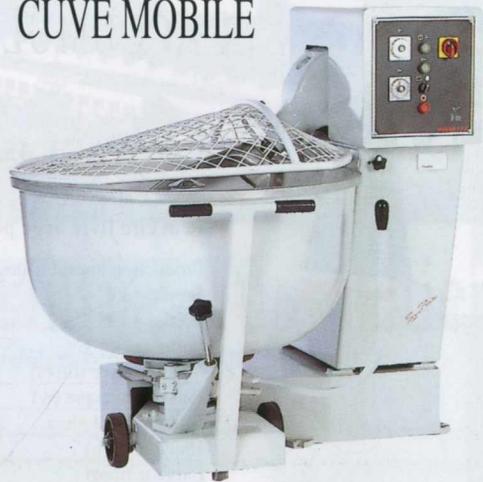


PÉTRINS A FOURCHE

CUVE FIXE



CUVE MOBILE



REF	Capacité				Cuve		Minuterie	KW	Dimensions en mm			Masse en kg
	L	L	kg	kg	F	M			L	l	H	
30 S	95	9/18	10/30	16/48				2,6	970	740	970	205
50 S	170	30	50	80			1	6	1245	915	1285	440
50 SA					X	X	1		1220	920	1270	530
50 M					X	X	2		1245	915	1285	440
50 MA					X	X	2		1220	920	1270	530
70 S	230	45	70	115			1	6	1390	985	1285	450
70 SA					X	X	1		1310	1100	1270	540
70 M					X	X	2		1390	985	1285	450
70 MA					X	X	2		1310	1100	1270	540
70 ME					•	•	2		1390	985	1285	485
100 S	70	100	170	330			1	7,5	1450	1070	1285	460
100 SA					X	X	1		1370	1190	1270	550
100 M					X	X	2		1450	1070	1285	460
100 MA					X	X	2		1370	1190	1270	550
100 ME	•	•	2	1450	1070	1285	495					

• Cuve entraînée

- Manuel ou automatique, commandé par minuterie.
- Cuve aluminium.
- Tête relevable.
- Grille de protection.
- Frein de cuve.

OPTIONS

- CAPOT DE SÉCURITÉ en polyester
- ELEVATEUR DE CUVE pour cuve mobile
- CUVE SUPPLEMENTAIRE fonte ou inox.

PÉTRINS A SPIRALE CUVE FIXE



SIMPLE - ROBUSTE - ADAPTÉ

- Tableau de commande simple permettant une utilisation manuelle ou automatique. Commande par minuterie.
- Un bouton à impulsion permet la rotation séquentielle de la cuve (vidage).

Bâti en acier mécano-soudé traité époxy sur roulettes.

- Motorisations séparées pour l'outil et la cuve.
- Cuve montée sur roulements, 2 sens de rotation.
- Cuve et outils en acier inoxydable 18/10 poli-miroir facilitent l'entretien.
- Un temps de pétrissage réduit :
3 mn en 1^{re} vitesse, 10 mn en 2^{ème} vitesse suivant la pâte
- Protection thermique des moteurs.
- Sécurité par capot relevable.

REF	VOL.	Capacité			Puissance kw	Dimensions en mm			Masse en kg
		L	kg	kg		L	l	H	
S 25 CF	60	15	25	40	2,7	1040	550	1240	360
S 35 CF	90	25	35	60	3,4	1100	610	1240	390
S 50 CF	125	30	50	80	5,3	1150	680	1270	580
S 75 CF	180	45	75	120	7	1250	780	1270	630
S 100 CF	250	60	100	160	8,9	1410	890	1500	880
S 125 CF	305	75	125	200	9,3	1490	970	1500	930

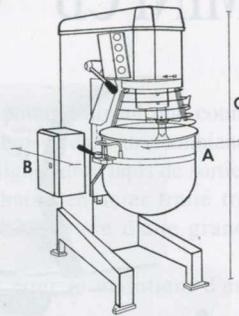
PÉTRINS A SPIRALE CUVE MOBILE. Se reporter au chapitre EXTENSION DE GAMME.

BATTEURS - MÉLANGEURS



Modèles	CUVE Litres	KW	A (mm)	B (mm)	C (mm)	KG
9 PH 2	20	2,2	600	700	1190	220
9 PH 1	20 10					
9 PH 4	40	2,2	670	750	1265	280
9 PH 3	40 20					
9 PH 6	60	2,6	730	900	1410	350
9 PH 5	60 20					
9 PH 7	60 40	2,6	730	900	1410	350
9 PH 9	60 40 20					

PH2 - 4 - 6 : 1 cuve 3 outils
 PH3 - 5 - 7 : 2 cuves 6 outils
 PH9 : 3 cuves 9 outils



- OUTILS : 1 fouet, 1 crochet, 1 palette
- Cuve inox
- Relevage de cuve par levier
- Grille de sécurité rotative.

OPTIONS

Chauffage cuve : rampe à gaz.
 Cuve et outils supplémentaires.

DIVISEUSES

- Commande électrique par levier.
- Décompression automatique.
- Ressort de rappel du couvercle réglable.
- Système d'écoulement de farine au niveau du verrouillage pour une fermeture facile et souple.
- Machine montée sur roulettes.
- Bloc couteaux en inox 18/10 ép.3 mm
- Couvercle en alliage d'aluminium alimentaire moulé.
- Ensemble groupe motopompe et verin double effet.

La cuve ronde garantit la régularité du poids des pâtons sans compression excessive.

Capacité maxi en pâte : 18 Kg (pâtes classiques).

Puissance 1,5 kw. Masse nette 270 kg.



TYPE MACHINE	D16	D20	D24	D36	TAG (Tasseuse à graisse)
Nbre de divisions	16	20	24	36	Capacité 18 kg maxi
Poids mini pâtons (gr)	250	200	180	120	
Poids maxi pâtons (gr)	1100	900	750	500	

OPTIONS

- BALANCE : Romaine ou à cadran
- ECHELLE À BACS SIMPLE sur roulettes.
Capacité : 8 bacs plastique ou 7 bacs Tradition.
- ECHELLE À BACS DOUBLE
Capacité : 10 bacs Tradition.

LARG. : 560 mm . PROF. 680 mm
 HAUTEUR ouverte : 1625 mm
 HAUTEUR fermée : 1250 mm
 HAUTEUR de travail : 875 mm

FAÇONNEUSES



- Réglage de l'écartement des lamineurs et des tapis par volants à montre (réglage très fin).
- Tablette de récupération intégrée et escamotable.
- Bloc tapis avant autoporteur.
- Tapis en feutre.
- Guidage des tapis par courroie latérale crantée dans poulies à gorges.
- Barre de sécurité sur goulotte d'entrée.

NOTA : si la machine est incorporée dans une chambre à balancelles, celle-ci comporte un tapis d'alimentation et un capotage transparent de sécurité.

OPTIONS

- PIEDS TUBULAIRE avec roulettes .
- TAPIS DE DÉCHARGEMENT :
en 800 mm de large
(2 longueurs utiles : 1500 m m et 2000 m m)
- RAIL COULISSANT (façonneuse suspendue)



PRODUCTION HORAIRE: (à titre indicatif, suivant type de pâte)
 2000 pièces de 150 g - 1500 pièces de 300 g - 1000 pièces de 900 g
 Puissance 0,55 kw. Masse nette 180 kg.

MINI CB

Le repos en boules sans manutention

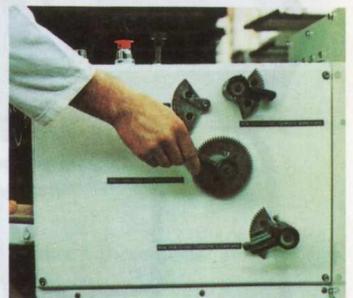
- Avance des balancelles par bouton poussoir électrique manuel (double commande).
- Tension automatique des chaînes.
- Moto réducteur protégé.
- 2 Modèles / 2 capacités
- Roulettes pivotantes Ø 70
- Hamacs toiles démontables.
- Poussoir d'arrêt d'urgence.
- Clef de manœuvre pour vidage manuel.



Type	Nbr Balancelles	Longueur Hamacs	Capacité	
			Pains	Baguettes
MC B1	33	1060 mm	231	264
MC B2	33	1360 mm	291	330

Type	Prof	Larg	haut.	haut.	Puiss. kw	Masse. kg
			Plateau	Total		
MC B1	1050	1310	945	1325	0,22	270
MC B2	1050	1610	945	1325	0,22	300

LAMINOIRS



MODÈLE	Largeur Tapis (mm)	Cylindres (mm)		Encombrement (mm)		Masse (kg)	Puissance (kw)
		Ø	écartement	position travail	position repos		
SF 500	490	60	0 à 38	1850	670	190	0,75
SF 600	600	71,5	0 à 30	1850	670	250	0,75
SF 613	600	71,5	0 à 30	2400	870	270	0,75
SM 500	490	60	0 à 38	1850	670	130	0,75
SF 613C	600	71,5	0 à 30	2400	870	280	0,75

SM 500 à poser sur table
SF613 C avec découpe croissants

ACCESSOIRES

- SF613 C Découpe pains au chocolat (en 110 mm ou 220 mm)
- Découpe chaussons (en 110 x 110 mm)
- Découpe croissants (ligne de 4)



CHAMBRE A BALANCELLES



RESPECT DE LA PÂTE

Les godets où se déposent les pâtons suivent une course régulière, sans choc ni retournement dans une ambiance homogène. Ils sont déversés en ligne sur le tapis de sortie. Le système de convoyage (chaîne en acier traité très résistant, moteur puissant) fait preuve d'une grande endurance.

- Lampe germicide d'origine pour le maintien d'une atmosphère saine.
- Supports de godets. Faciles à démonter.
- Godets en toile synthétique, armature plastique démontable (lavables et interchangeable).
- L'inversion de sens du tapis entre la chambre et la façonneuse permet d'évacuer les pains spéciaux non façonnés.

Les pâtons sortent dans le sens logique de façonnage. La chambre s'intègre dans un groupe automatique (voir page 20).

Poids maximum des pâtons : 800 gr.

Façonneuse

TYPE	Nbre Godets	Nbre Pâtons	Nbre Balanceilles	TYPE	Nbre Godets	Nbre Pâtons	Nbre Balanceilles
01 CB	200	184	50	21 CB	250	230	50
02 CB	228	212	57	22 CB	285	265	57
03 CB	264	248	66	23 CB	330	310	66
04 CB	288	272	72	24 CB	360	340	72
05 CB	316	300	79	25 CB	395	375	79
06 CB	344	328	86	26 CB	430	410	86
07 CB	368	352	92	27 CB	460	440	92
08 CB	404	388	101	28 CB	505	485	101
09 CB	364	348	91	29 CB	455	435	91
10 CB	432	416	108	30 CB	540	520	108

OPTIONS: Chargeur à palette pour 01 CB à 10 CB • Chargeur à palette pour 21 CB à 30 CB
 • Tapis transfert bouleur • Tapis sortie façonneuse Long. 2000 mm ou 2500 mm (sur modèle façonneuse extérieure)

<p>01 CB - 21 CB</p> <p>1650</p> <p>mini 2260 maxi 2360</p>	<p>02 CB - 22 CB</p> <p>1950</p> <p>mini 2260 maxi 2360</p>	<p>03 CB - 23 CB</p> <p>2200</p> <p>mini 2260 maxi 2360</p>	<p>04 CB - 24 CB</p> <p>2200</p> <p>mini 2260 maxi 2360</p>
<p>05 CB - 25 CB</p> <p>2200</p> <p>mini 2810 maxi 2910</p>	<p>06 CB - 26 CB</p> <p>2200</p> <p>mini 2810 maxi 2910</p>	<p>07 CB - 27 CB</p> <p>2200</p> <p>mini 2810 maxi 2910</p>	<p>08 CB - 28 CB</p> <p>2200</p> <p>mini 2810 maxi 2910</p>
<p>09 CB</p> <p>1950</p> <p>mini 2260 maxi 2360</p>	<p>10 CB</p> <p>2200</p> <p>mini 2260 maxi 2360</p>	<p>29 CB</p> <p>1950</p> <p>mini 2260 maxi 2360</p>	<p>30 CB</p> <p>2200</p> <p>mini 2260 maxi 2360</p>

LE FROID
 LA CUISSON
 EXTENSION DE GAMME

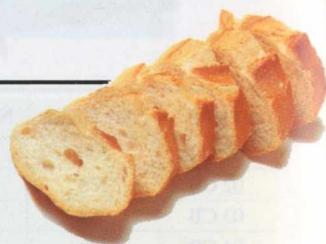
DIVISEUSES BOULEUSES



- 3 Plateaux de 30 ou 36 divisions suivant modèle.
- Machines sur roulettes.
- 2 versions : semi-automatique ou automatique.

Modèle	Nombre de divisions	Poids pâtons (grs)	Puissance (kw)	Poids (kg)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Hauteur (mm)
Semi/automatique							
62	30	20 - 100	0,75	250	610	590	1430 / 2010
63	36	18 - 75	0,75	250	610	590	1430 / 2010
62 S	30	40 - 135	0,75	250	610	590	1430 / 2010
63 S	36	30 - 110	0,75	250	610	590	1430 / 2010
Automatique / hydraulique							
62 A	30	20 - 100	1,5	300	720	660	1500
63 A	36	18 - 75	1,5	300	720	660	1500
62 AS	30	40 - 100	1,5	300	720	660	1500
63 AS	36	30 - 110	1,5	300	720	660	1500

OPTION • Plateaux supplémentaire de boulage



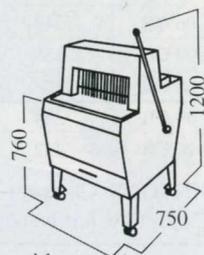
COUPEUSES A PAIN

MANUCOUP' "Robuste et silencieux"

- Levier à traction progressive.
- Presse pain réglable.
- Monté sur roulettes.



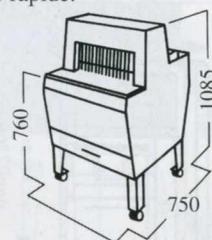
MODÈLES	DIMENSIONS PAINS			MASSE (kg)	PUISS. (kw)	LARG. mm
	L	l	H			
400 L	400	300	125/150	100	0,6	650
500 L	500	300	125/150	110	0,6	750
600 L	600	300	125/150	120	0,6	850



AUTOCOUP'

- Entièrement automatique
- Avance et recul du poussoir rapide.
- Monté sur roulettes.

MODÈLES	DIMENSIONS PAINS			MASSE (kg)	PUISS. (kw)	LARG. mm
	L	l	H			
400 A	400	300	125/150	120	0,6	570
500 A	500	300	125/150	130	0,6	670
600 A	600	300	125/150	140	0,6	770



MINICOUP'

- A poser sur table, comptoir, ou socle.
- Faible encombrement.
- Presse pain réglable.

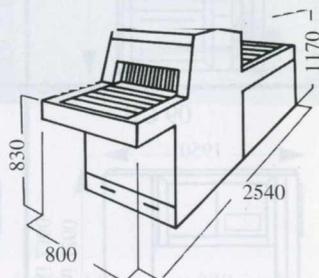
MODÈLES	DIMENSIONS PAINS			MASSE (kg)	PUISS. (kw)	LARG. mm
	L	l	H			
400	400	270	125/150	70	0,6	645



INDUSCOUP'

- Coupe industrielle en continu de pains de même gabarit.
- Deux tapis d'amenée.
- un tapis de sortie.
- Réglage de la vitesse des tapis.
- Guides latéraux ajustables.

MODÈLES	DIMENSIONS PAINS			MASSE (kg)	PUISS. (kw)
	L	l	H		
600	600		135	350	1,3



ACCESSOIRES et SUPPLÉMENTS

MANUCOUP : Compteur de coupe. Roulettes + Frein • AUTOCOUP et MINICOUP : Compteur de coupe. Roulettes + Frein. Socle
 INDUSCOUP : Souffleuse d'ensachoir . Tourniquet d'ensachage. Rampe

SUR TOUS LES MODELES OPTION : épaisseurs tranches : 9 - 10 - 11 - 12.

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE

LE FROID

LA CUISSON

EXTENSION DE GAMME

"AIGUE MARINE"

- Panneaux mousse polyuréthane en 60 mm sans CFC sur tôle électrozinguée prélaquée blanche.
- Coffret commande électromécanique.
- Eclairage intérieur.

2 VERSIONS :

Plancher isolé ou sans plancher.

OPTIONS

- Portes vitrées avec hublot triple vitrage 500 x 1200
- Groupe à distance.
- Porte supplémentaire.



"SAPHIR"

- Panneaux intérieur inox + mousse de polyuréthane sans CFC.
- Coffret commande électronique à microprocesseur.
- Eclairage intérieur.

2 VERSIONS :

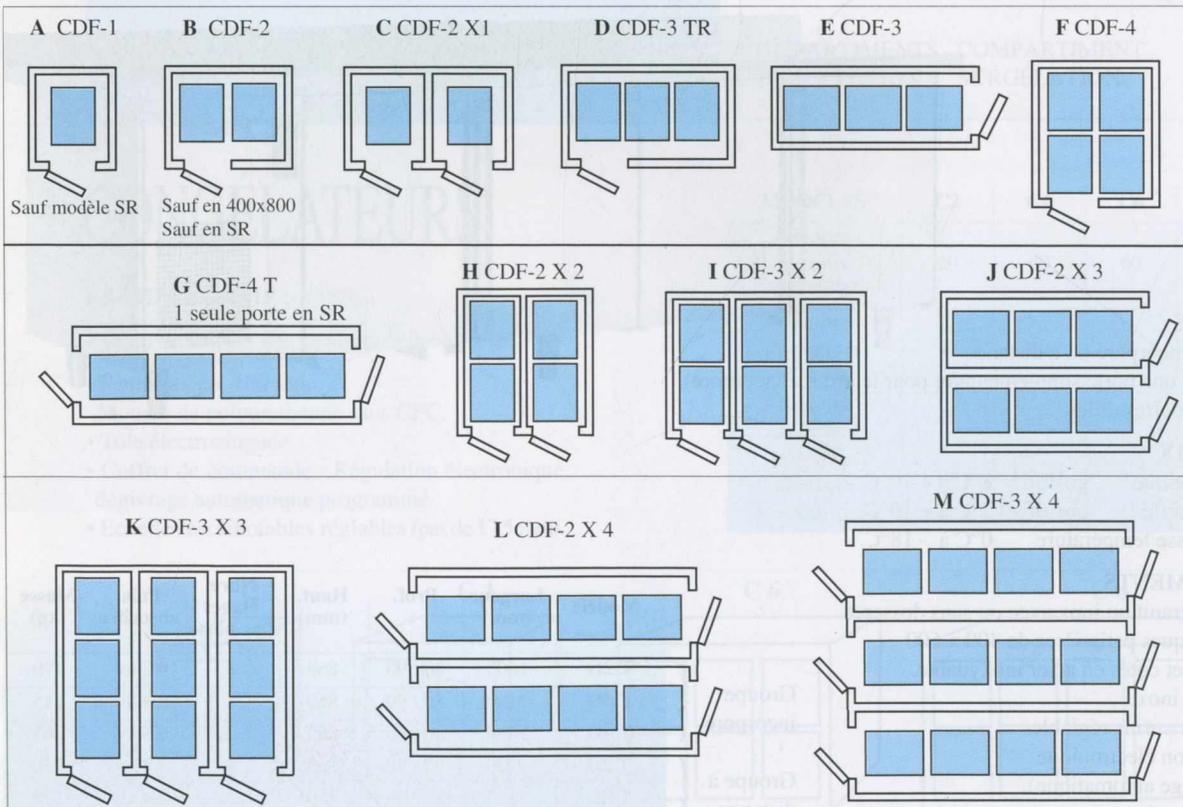
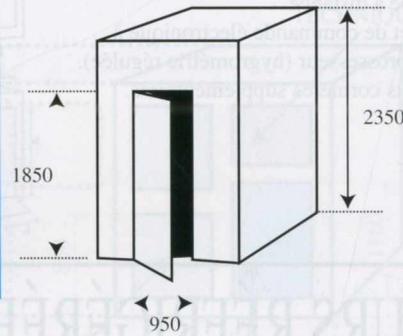
Plancher isolé ou sans plancher.

OPTIONS

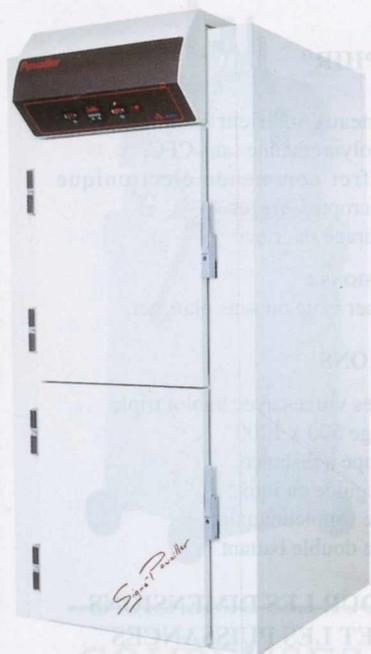
- Portes vitrées avec hublot triple vitrage 500 x 1200
- Groupe à distance.
- Rail guide en inox.
- Porte supplémentaire.
- Porte double battant

POUR LES DIMENSIONS ET LES PUISSANCES "VOIR TARIF"

DIMENSIONS (mm) grilles - plaques ou filets de cuisson	DIMENSIONS (mm) chariots
400 x 800	470 x 810
600 x 800	735 x 820
600 x 900	665 x 910
660 x 900	735 x 920
750 x 900	755 x 975
1050 x 775	1120 x 775
460 x 660 simple rack	460 x 721
460 x 600 double rack	921 x 721



ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLÉE

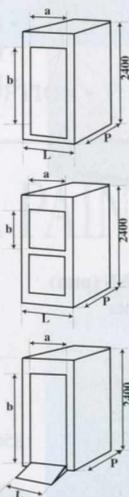


"TOURMALINE"

- Armoire de fermentation contrôlée positive.
- Panneaux isolants épais. 6 cm
- Mousse de polyuréthane sans CFC et tôle électro-zinguée prélaquée).
- Plancher isolé 6 cm.
- Armoire livrée montée sur pieds à verins réglables.
- Panneaux de commande : régulation électronique froid
régulation électronique chaud
horloge électronique 99 H
- Hygrométrie par doseur cyclique.
- Echelles d'étages escamotables et réglables (pas de 17,5 cm).
- Charnières portes positionnées à droite en standard.

OPTIONS

- Livraison armoire démontée.
- Groupe à distance.
- Coffret de commande électronique à microprocesseur (hygrométrie régulée).
- Taquets cornières supplémentaires.



Nbre plaques	plaques ou Filets	Réf.	L (mm)	P (mm)	a (mm)	b (mm)	Puissance Kg
20	400 x 600	MDF 4060 - 1	720	870	470 x 1800	1	
	460 x 660	MDF 4666 - 1	720	870	470 x 1800	1	
	600 x 800	MDF 6080 - 1	870	1020	620 x 1800	1,5	
	400 x 800	MDF 4080 - 1	720	1020	470 x 1800	1	
	460 x 750	MDF 4675 - 1	720	1020	470 x 1800	1	
	750 x 900	MDF 7590 - 1	1020	1320	770 x 1800	1,5	
20	400 x 600	MDF 4060 - 21	720	870	470 x 850	1	
	460 x 660	MDF 4666 - 21	720	870	470 x 850	1	
	600 x 800	MDF 6080 - 21	870	1020	620 x 850	1,5	
	400 x 800	MDF 4080 - 21	720	1020	470 x 850	1	
	460 x 750	MDF 4675 - 21	720	1020	470 x 850	1	
	750 x 900	MDF 7590 - 21	1020	1320	770 x 850	1,5	
à chariot 16 étages FCF 80	400 x 800	MDF 48 - 1	870	1020	620 x 1650	1,5	

TOURS RÉFRIGÉRÉES



MODÈLE

- Groupe incorporé ou à distance.
- (Compter une porte supplémentaire pour le groupe incorporé).
- 2 - 3 - 4 portes utiles.

AU CHOIX

- Froid statique positif 2°C à + 10°C
- Froid ventilé positif 2°C à + 10°C
- Froid basse température 0°C à - 18°C

EQUIPEMENTS

- Dessus granit ou inox avec ou sans dossieret.
- Pour plaques pâtisseries de 400 x 600
- Façades et cotés en acier inoxydable.
- Echelles inox.
- Pieds sur verins réglables.
- Régulation électronique (dégivrage automatique).
- Livré monté.

Modèle	Largeur (mm)	Prof.	Haut. (mm)	Nbre. étages par porte	Puis. absorbée	Masse (kg)	
Groupe incorporé	T 2G	1600	80 / 90	860	8	0,3 kW	170
	T 3G	2100	80 / 90	860	8	0,4 kW	215
	T 4G	2600	80 / 90	860	8	0,5 kW	265
Groupe à distance	T 2D	1200	80 / 90	860	8	0,3 kW	130
	T 3D	1700	80 / 90	860	8	0,4 kW	170
	T 4D	2200	80 / 90	860	8	0,5 kW	220

SURGÉLATEURS - CONSERVATEURS

"AMETHYSTE"

FROID NÉGATIF :

Compartment surgélation - 35°C

Compartment conservation - 18°C

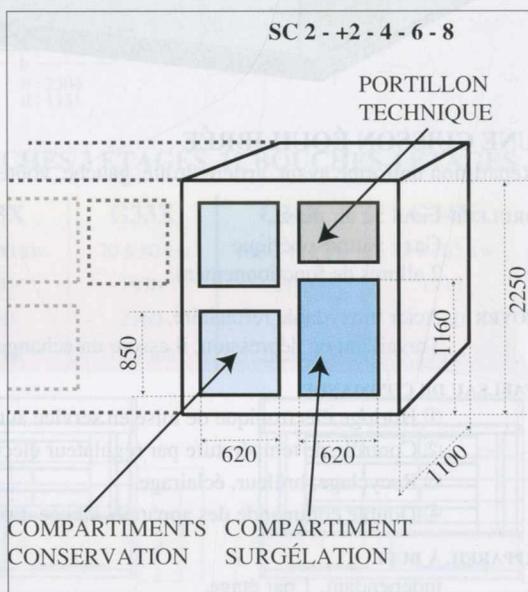
Le compartiment de surgélation permet d'abaisser la température des produits frais à - 18°C à cœur et de les conserver à cette température dans les compartiments de conservation.

- Panneaux ép. 100 mm.
Mousse de polyuréthane sans CFC.
- Tôle électrozinguée.
- Coffret de commande : Régulation électronique, dégivrage automatique programmé, minuterie de surgélation.
- Echelles escamotables (pas de 17,5 mm).



Capacité donnée pour des produits dont l'épaisseur est inférieure à 40 mm.

MODÈLES	SC2	SC2 + 2	SC2 + 4	SC2 + 6	SC2 + 8
Nombre de plaques conservation 600 x 800	20	20	40	60	80
Nombre de plaques surgélation 600 x 800		12	12	12	12
Nombre de portes conservation	1	2	4	6	8
Nombre de portes surgélation		1	1	1	1
Capacité surgélation (kg / heure)	10	30	30	30	30
Puissance absorbée	2,5 kw TRI	3,5 kw TRI	3,5 kw TRI	3,5 kw TRI	3,5 kw TRI
Largeur	1100	2300	3200	4100	5000



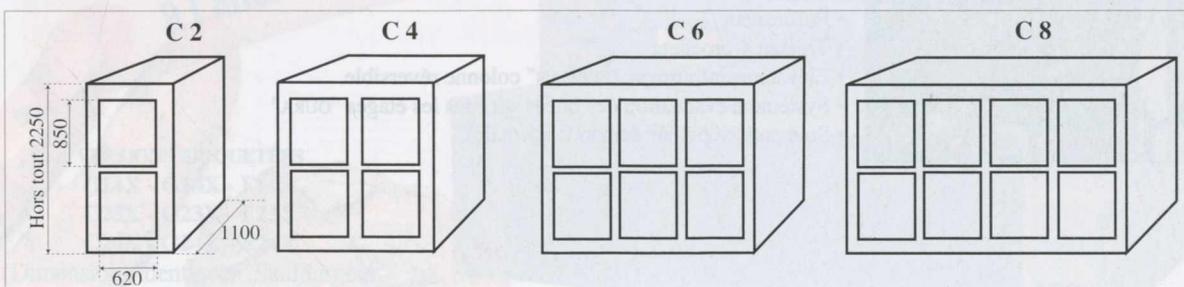
CONGÉLATEURS

FROID NÉGATIF : - 18°C

Permet de stocker des produits déjà congelés.

- Panneaux ép. 100 mm.
Mousse de polyuréthane sans CFC.
- Tôle électrozinguée.
- Coffret de commande : Régulation électronique, dégivrage automatique programmé
- Echelles escamotables réglables (pas de 17,5 mm).

MODÈLES	C2	C4	C6	C8
Nombre niveaux 600 x 800	20	40	60	80
Nombre de plaques 400 x 600	40	80	120	160
Nombre de portes	2	4	6	8
Puissance absorbée	1,2 kw	1,5 kw	1,5 kw	1,5 kw
Largeur mm	1100	2000	2900	3800



LA CUISSON
EXTENSION DE GAMME

FOURS A SOLES "CYCLOTHERMES"



2 ÉNERGIES : FIOUL ou GAZ

ADAPTÉ - ROBUSTE - SIMPLE

- Glaces en verre trempé. Façade inox.
- Dalles de cuisson réfractaires.
- Passage utile du caisson supérieur plus haut de 50 mm.

OURA sur caisson supérieur pour panification spéciale.
Isolation de haute qualité très performante.
Habillage en tôles prélaquées sur support électrozingué.
Ouverture de glace avec position intermédiaire.

LE TURBO RECYCLAGE

Structure mécano-soudée. Turbines traitées anticorrosion, équilibrées, montées sur roulements.
Ensemble équilibré, silencieux.

VERSION FAÇADE INOX

UNE CUISSON ÉQUILBRÉE

Répartition uniforme avant, arrière droite, gauche, voûte et sole.

BRULEUR Fioul : à air pulsé.

Gaz : atmosphérique .

2 allures de fonctionnement.

FOYER Acier inoxydable réfractaire.

Travaillant en dépression, il assure un échange à haut rendement.

TABLEAU DE COMMANDE

- ① Horloge électronique de mise en service auto.
- ② Contrôle de température par régulateur électronique.
- ③ Recyclage, brûleur, éclairage.
- ④ Double commande des appareils à buée droite et gauche.

APPAREIL À BUÉE

indépendant. 1 par étage.

Arrivée d'eau pilotée par électro-vanne.

Bac émaillé pour récupération du tartre.

Coudes de départ et d'arrivée en fonte émaillée.

Largeur de bouche vitrée : 720 mm

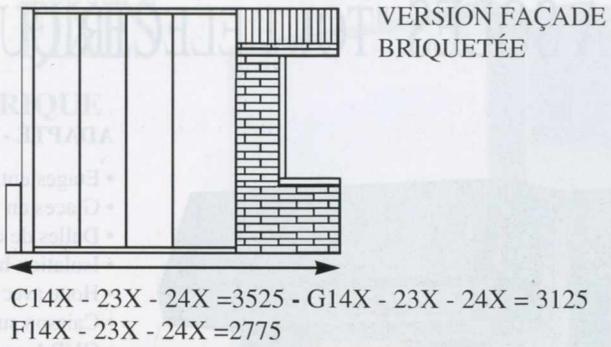
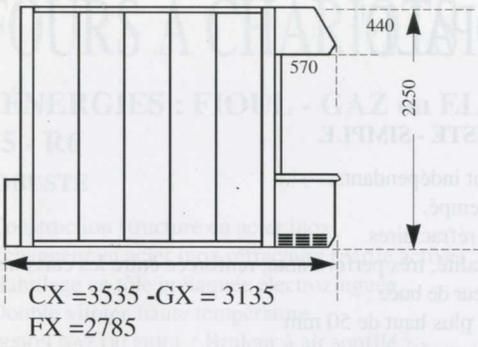
Puissance élect. : 3 kw (tous modèles)



OPTIONS

- Enfourneur
- Tréteau + crochets
- Elévateur-enfourneur "ELEMAN" colonne réversible.
- Système d'évacuation des buées sur tous les étages "OURA"
- Sole pâtisnière (sur demande spéciale).



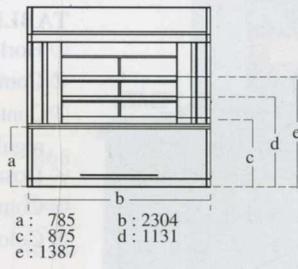
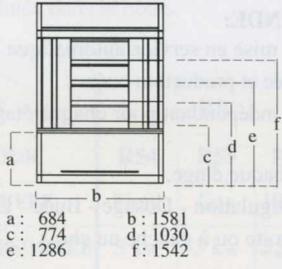


VERSION FAÇADE
BRIQUETÉE

4 BOUCHES 4 ÉTAGES

6 BOUCHES 3 ÉTAGES

TYPE DE FOUR	C14X	G14X	F14X	C23X	G23X	F23X
Puissance absorbée	45 à 60 kw	40 à 50 kw	35 à 45 kw	65 à 75 kw	45 à 60 kw	40 à 55 kw
Profondeur utile	2370	1970	1620	2370	1970	1620
Largeur utile	720	720	720	1440	1440	1440
Surface de cuisson	6,8 m ²	5,7 m ²	4,7 m ²	10,2 m ²	8,5 m ²	7 m ²

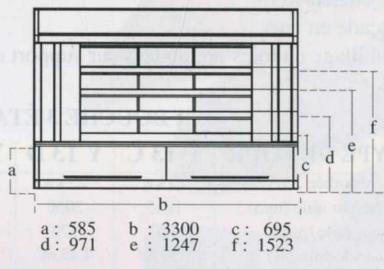
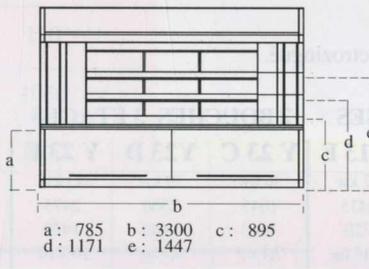
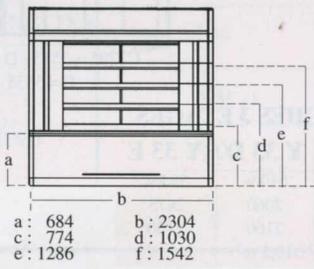


8 BOUCHES 4 ÉTAGES

9 BOUCHES 3 ÉTAGES

12 BOUCHES 4 ÉTAGES

TYPE DE FOUR	C24X	G24X	F24X	C33X	G33X	C34X	G34X
Puissance absorbée	85 à 100 kw	65 à 75 kw	50 à 65 kw	85 à 100 kw	70 à 80 kw	100 à 115 kw	85 à 105 kw
Profondeur utile	2370	1970	1620	2370	1970	2370	1970
Largeur utile	1440	1440	1440	2160	2160	2160	2160
Surface de cuisson	13,6 m ²	11,3 m ²	9,3 m ²	15,3 m ²	12,7 m ²	20,5 m ²	17 m ²



**FOURS
CYCLOTHERMES
avec façade briquetée
à l'ancienne**



VERSIONS BRIQUETÉES
C14X - G14X - F14X
C23X - G23X - F23X
C24X - G24X - F24X

(Dimensions identiques .Sauf largeur
rajouter 60 mm)



FOURS A SOLES "TOUT ELECTRIQUE OPALE"



ADAPTÉ - ROBUSTE - SIMPLE

- Etages entièrement indépendants.
- Glaces en verre trempé.
- Dalles de cuisson réfractaires.
- Isolation haute qualité, très performante, renforcée entre les caissons.
- Hotte avec extracteur de buée.
- Caisson supérieur plus haut de 50 mm
- OURA sur caisson supérieur.

RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES BLINDÉES EN INOX

Positionnées longitudinalement. Connexions en façade embrochables
Permet d'encastrer le four sur 3 côtés.

APPAREIL À BUÉE

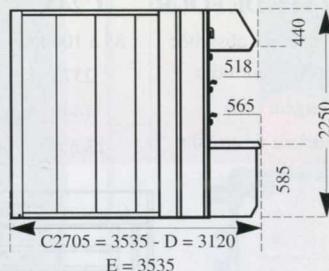
- Arrivée d'eau pilotée par électrovannes.
- Un générateur de vapeur par étage groupé en un bloc chauffé électriquement et muni de 2 thermostats (dont 1 de sécurité).

TABLEAU DE COMMANDE:

- ① Horloge électronique de mise en service automatique.
- ② Commande extracteur buée et production buée.
- ③ Contrôle de température indépendant pour chaque étage par régulateur électronique.
- ④ Dosage voûte-sole sur chaque étage.
- ⑤ Commandes par étage: régulation - Dosage - Buée - Eclairage.
- ⑥ Colonne commande à droite ou à gauche au choix.

OPTIONS

- Enfouneur.
- Tréteau : kit tréteau + crochets.
- Elévateur enfouneur "ELEMEN"
Colonne réversible.



STRUCTURE

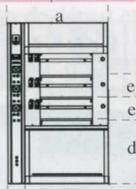
- Liaisons intercaissons ponctuelles pour éviter les transferts de chaleur.
- Façade en inox.
- Habillage en tôles prélaquées sur support électrozingué.

1 BOUCHE 3 ÉTAGES

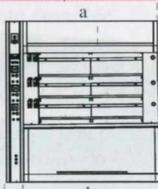
2 BOUCHES 3 ÉTAGES

3 BOUCHES 3 ÉTAGES

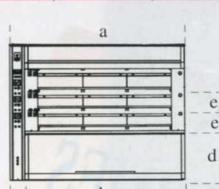
TYPE DE FOUR	Y 13 C	Y 13 D	Y 13 E	Y 23 C	Y 23 D	Y 23 E	Y 33 C	Y 33 D	Y 33 E
Puis. absorbée 220V/380V	23 kw	25 kw	27 kw	36 kw	39 kw	43 kw	48 kw	54 kw	59 kw
Profondeur utile (mm)	1645	2060	2475	1645	2060	2475	1645	2060	2475
Largeur utile (mm)	720	720	720	1440	1440	1440	2160	2160	2160
Surface de cuisson	3,55 m ²	4,45 m ²	5,35 m ²	7,1 m ²	8,9 m ²	10,7 m ²	10,7 m ²	13,3 m ²	16 m ²



a : 1385 - b : 1150 - c : 235
d : 897 - e : 305



a : 2110 - b : 1875 - c : 235
d : 897 - e : 305



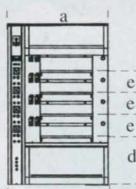
a : 2830 - b : 2595 - c : 235
d : 897 - e : 305

1 BOUCHE 4 ÉTAGES

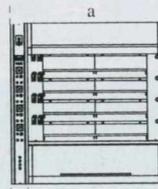
2 BOUCHES 4 ÉTAGES

3 BOUCHES 4 ÉTAGES

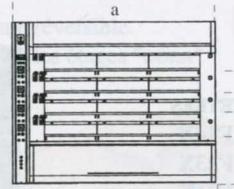
TYPE DE FOUR	Y 14 C	Y 14 D	Y 14 E	Y 24 C	Y 24 D	Y 24 E	Y 34 C	Y 34 D	Y 34 E
Puis. absorbée 220V/380V	29 kw	32 kw	35 kw	48 kw	54 kw	59 kw	67 kw	75 kw	83 kw
Profondeur utile (mm)	1645	2060	2475	1645	2060	2475	1645	2060	2475
Largeur utile (mm)	720	720	720	1440	1440	1440	2160	2160	2160
Surface de cuisson	4,75 m ²	5,95 m ²	7,15 m ²	9,5 m ²	11,9 m ²	14,3 m ²	14,2 m ²	17,8 m ²	21,4 m ²



a : 1385 - b : 1150 - c : 235
d : 682 - e : 305



a : 2110 - b : 1875 - c : 235
d : 682 - e : 305



a : 2830 - b : 2595 - c : 235
d : 682 - e : 305

FOURS A CHARIOTS FIXES

3 ÉNERGIES : FIOUL - GAZ ou ELECTRIQUE

R5 - R6

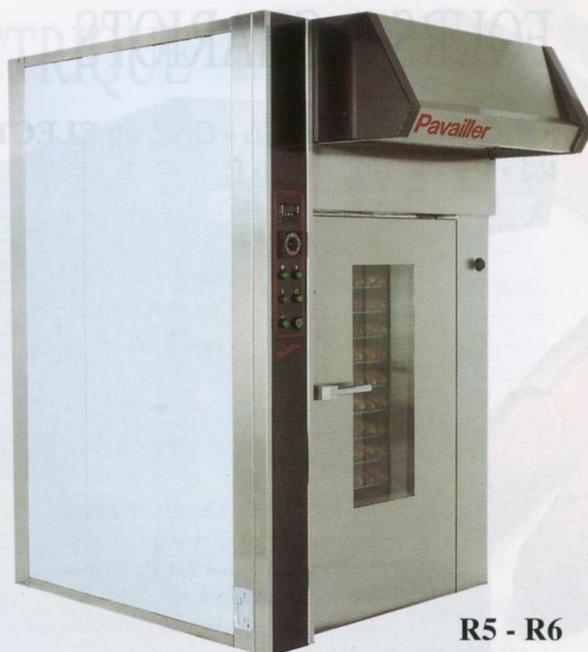
ROBUSTE

- Construction structure en acier inox.
- Echangeur en acier inox réfractaire (partie active)
- Habillage en tôle prélaquée électrozinguée.
- Double vitrage haute température.

VERSION GAZ OU FIOUL : Bruleur à air soufflé.

VERSION ÉLECTRIQUE : Résistances blindées inox.

- Porte monobloc indéformable sur charnières et joint d'étanchéité.
- Circulation d'air chaud régulière dans la chambre de cuisson.
- Inversion de flux.
- Isolation laine de verre ép. 110 mm.
- Vision panoramique. Double éclairage. Double vitrage.
- Appareil à buée à ruissellement, chauffé par le flux d'air (nettoyable).
- Extracteur de buée dans la hotte.



R5 - R6

FOURS	R5			R6		
MODÈLE DE FOUR	R54	R55	R56	R64	R65	R66
MODE DE CHAUFFE	Fioul	Gaz	Elect.	Fioul	Gaz	Elect.
PUIS. ELECT. ABSORBÉE	3 kw	3 kw	42 kw	3 kw	3 kw	46 kw
PUIS. CALORIFIQUE	60 kw	60 kw	-	72 kw	72 kw	-
LARG x PROF x HAUT en mm	1400 x 1500 x 2250			1400 x 1500 x 2450		
DIMENSIONS SUPPORT CUISSON STANDARD	600 x 900 • 600 x 800 660 x 900 • 400 x 600 460 x 660			600 x 900 • 600 x 800 660 x 900 • 400 x 600 460 x 660		
NOMBRE D'ÉTAGE DES CHARIOTS	10 - 13			12 - 15		
Hauteur maxi	1485			1685		
CAPACITÉ BAGUETTES de 250 gr	104			120		
MASSE (kg)	850			1050		
HAUT. ss PLAFOND (mm)	2 800			3000		

SIMPLE

- Horloge électronique de mise en service automatique.
- Contrôle de température par régulateur électronique.
- Commande buée par électrovanne et minuterie.
- Enfournement par rouleau au sol.



FCF 80 TOUT ÉLECTRIQUE

- Structure en acier inoxydable.
- Habillage en tôle prélaquée électrozinguée.
- Porte double vitrage.
- Résistances blindées inox.
- Hotte aspirante 450 m³ / h.
- Régulation électronique.
- Éclairage intérieur.
- Chariots brevetés 10 - 15 - 16 étages.
- Livré monté. Cablé, prêt à raccorder.

OPTION: Ordinateur de commande programmable.

Puissance calorifique	Puissance absorbée	larg. x Prof. x H (mm)	Hauteur sous plafond	Support cuisson	Nbre étage chariot	Capacité baguettes	Masse (kg)
29 kw	31 kw	790 x 1410 x 2150	2200	400 x 600 400 x 700 400 x 800	10 - 12 - 15	80 baguettes de 200 gr	430 kg

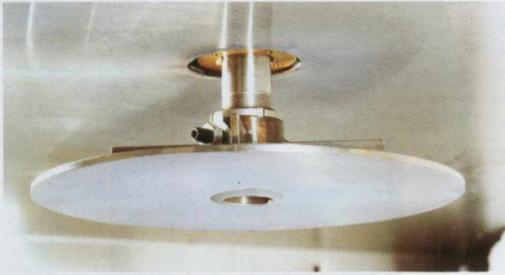


EXTENSION DE GAMME

FOURS A CHARIOTS ROTATIFS

3 ÉNERGIES : FIOUL - GAZ ou ELECTRIQUE

R4 • R9 • R 10E • R 20 E



- Système d'accrochage par disque.
- Enfournement simple du chariot.
- Relevage automatique du chariot à la fermeture de la porte.
- Sol dégagé, facilement nettoyable.



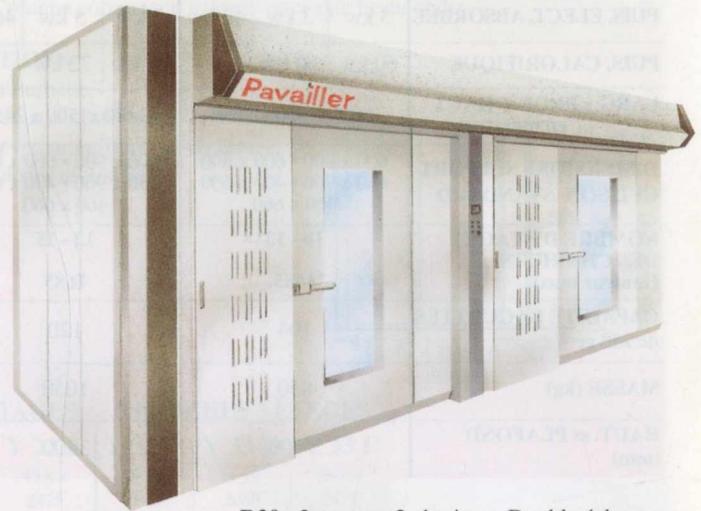
R4 : Accrochage par disque
R9 : A cage d'écreuil



R10

OPTION

- Commande par microprocesseur.



R20 : 2 portes - 2 chariots - Double échangeur

FOURS	R4			R9 à CAGE D'ÉCREUIL			R10 E			R10 C à CAGE D'ÉCREUIL			R20 E		
MODÈLE DE FOUR	R44	R45	R46	R94	R95	R96	R14	R15	R16	R14	R15	R16	R24	R25	R26
MODE DE CHAUFFE	Fioul	Gaz	Elect.	Fioul	Gaz	Elect.	Fioul	Gaz	Elect.	Fioul	Gaz	Elect.	Fioul	Gaz	Elect.
UIS. ELEC.ABSORBÉE	3 kw	3 kw	30 kw	3 kw	3 kw	57 kw	3 kw	3 kw	78 kw	3 kw	3 kw	78 kw	6 kw	6 kw	156 kw
PUIS. CALORIFIQUE	45 kw	45 kw	27 kw	70 kw	70 kw	54 kw	80 kw	80 kw	75 kw	80 kw	80 kw	75 kw	160 kw	160 kw	150 kw
LARG x PROF x HAUT en mm	1350 x 1295 x 2250			1495 x 1420 x 2450			2500 x 1840 x 2450			2500 x 1840 x 2450			5000 x 1840 x 2450		
DIMENSIONS SUPPORT CUISSON STANDARD	400 x 600 • 460 x 660 400 x 700 • 400 x 800			400 x 600 460 x 660 600 x 800			750 x 900 800 x 1000 650 x 1100			750 x 900			750 x 900 800 x 1000 650 x 1100		
NOMBRE D'ÉTAGE DES CHARIOTS	12 - 15 - 16			10 - 14 - 15 - 16 - 18			14 - 16 - 18			13 - 15 - 17			14 - 16 - 18		
CAPACITÉ BAGUETTES de 250 gr	75			144			216 - 234 - 288			204			432 - 468 - 576		
MASSE (kg)	1000			1500			2000			2000			4000		
HAUT. ss PLAFOND (mm)	2 700			2750			2750			2750			2750		

FOURS VENTILÉS "TOPAZE" ÉLECTRIQUE

MODULAIRE

- Four - Hotte - Etuve indépendants.
- Hotte aspirante 450 m³ / h.
- Système de buée livré standard. (Version boulangère).
- Socle ou étuve autoporteurs.

SIMPLE

- Régulation électronique.
- Eclairage intérieur.
- Etuve chauffage régulé et buée (bac à eau).
- Table de travail inox, intégrée et escamotable dans l'étuve.

ROBUSTE

- Double flux d'air par inversion des turbines.
- Caissons autoporteurs.
- Résistances électriques blindées étanches inox.
- Acier inoxydable.

ADAPTÉ

- 6 Types de modules
- | | | |
|---------------------|---------------------|-----------------------------|
| 4 plaques : T1 - 3L | 8 plaques : T2 - 4L | } "long" Profondeur. 800 |
| | | |
| 4 plaques : T1 - 3T | 8 plaques : T2 - 4T | } "travers" Profondeur. 460 |

- Etuves et socles sur pieds ou roulettes.
- 2 Types de présentation : Standard inox ou Prestige noir.

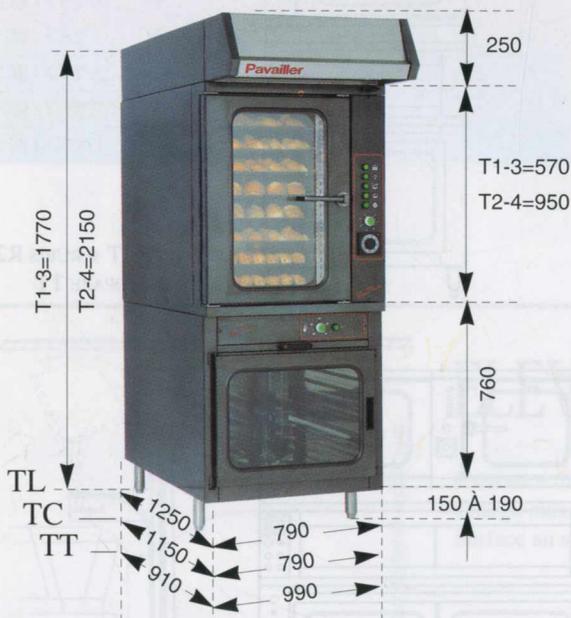


CE FOUR A OBTENU LE TROPHÉE SÉCURITÉ EN 1994

MODÈLE	Nbre étages	Dimensions étages (mm)	Puiss. absorbée	Masse (kg)	Buée
T 1L	4	400 x 800	9,5 kw	150	oui
T 3L		460 x 800			
T 2L	8	400 x 800	19 kw	180	oui
T 4L		460 x 800			
T 1C	4	400 x 600	9,5 kw	140	oui
T 3C		460 x 660			
T 2C	8	400 x 600	19kw	170	oui
T 4C		460 x 660			
T 1T	4	600 x 400	9,5 kw	140	oui
T 3T		660 x 860			
T 2T	8	600 x 400	19 kw	170	oui
T 4T		660 x 860			
ETUVE		Larg. (mm) plaques	Puiss. absorbée	Masse (kg)	Buée
TL	4 modèles 8 étages	400	1,5 kw	90	oui
TC		460			
TT		600 660			
SOCLES		Dimensions plaques(mm)	Puiss. absorbée	Masse (kg)	
TL	2 hauteurs 895 -710 hors pieds 8 étages	16 plaques 600 x 400		40	-
TC		660 x 460			
TT		8 plaques 400 x 800 460 x 800			
HOTTES	DEBIT				
TL			450 m ³ / h	0,2 kw	30
TC					
TT					

OPTIONS :

- Ordinateur de commande programmable.
- Glissières pour plaques gastronomiques 530 x 325.



EXTENSION DE GAMME

FOURS "RUBIS" MULTICUISSON ELECTRIQUE

MODULAIRE

- 1 - 2 - 3 étages indépendants.
- Socle ou étuve autoporteurs.
- Hotte aspirante 450 m³ / h.
- Module avec ou sans appareil à buée intégré dans le caisson.

SIMPLE

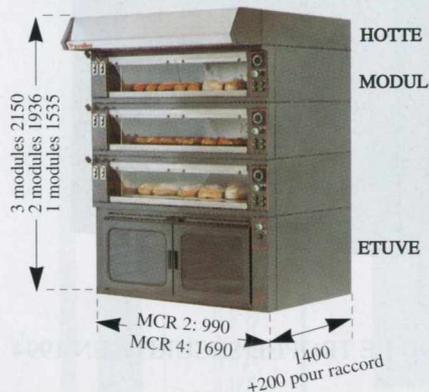
- Commande indépendante des caissons.
- Réglage voute / sole séparé.
- Eclairage intérieur.
- Etuve chauffage réglé et buée (bac à eau).
- Table de travail inox, escamotable dans l'étuve.

ROBUSTE

- Caissons autoporteurs calorifugés.
- Résistances électriques blindées étanches inox.
- Dalles de cuisson en ciment réfractaire.

ADAPTÉ

- 2 types de modules: MCR2 (2 plaques)
MCR4 (4 plaques)
- 2 types de présentation: standard inox.
prestige noir.
- Etuve sur pieds .

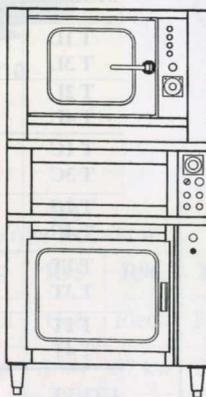


MODULE	CAPACITÉ	Largeur utile	Prof. utile	Puis. kw	Puis. avec buée kw	Masse kg
MCR 2	2 Plaques 400 x 600 460 x 660	670	980	4,4	5,8	220
ETUVE	16 Plaques 400 x 600 460 x 660			1,5		140
MCR 4	4 Plaques 400 x 600 460 x 660	1340	980	8,6	10	330
MODULE ETUVE	32 Plaques 400 x 600 460 x 660			1,5		170

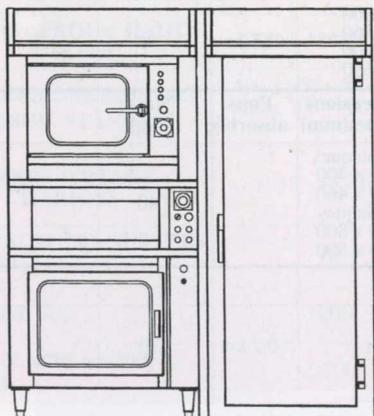
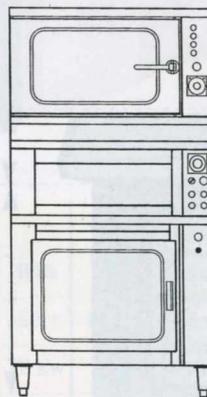
LES ÉVOLUTIFS "TOPAZE - RUBIS"

Dimensions : NOUS CONSULTER

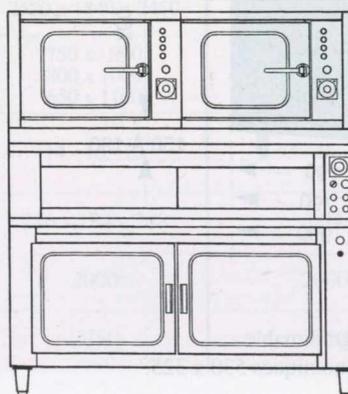
TOPAZE T1L + RUBIS R2
+ ÉTUVE TOPAZE L



TOPAZE T1T + RUBIS R2
+ ÉTUVE TOPAZE TT



TOPAZE T1L + RUBIS R2
+ ÉTUVE RUBIS
+ 1 TOURMALINE



2 TOPAZE T1L + RUBIS R4
+ ÉTUVE RUBIS

TAMIS A FARINE

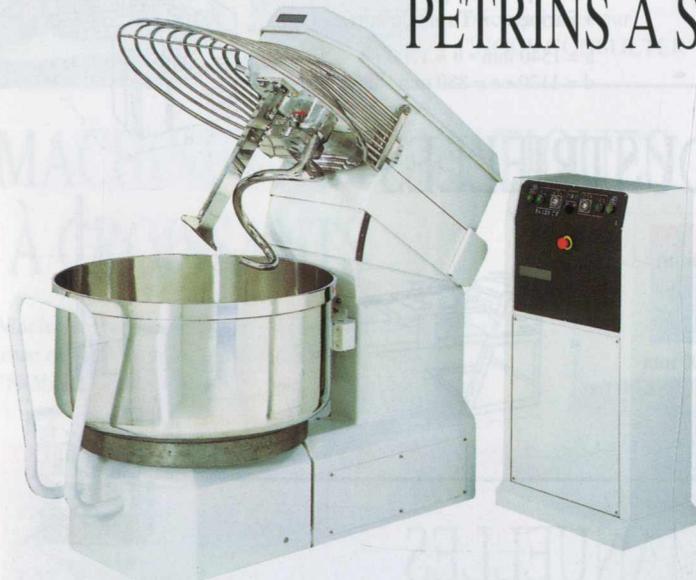
MODÈLE TM 100

- Avec lève-sac.
- Capacité ≈ 50 kg minute.
- Puissance 1,5 kw - TRI.
- Masse 200 kg

Haut.:1300 - Larg.: 700 - Long.: 700 (avec échelle)



PÉTRINS A SPIRALE A CUVE MOBILE



- Tableau de commande séparé.
- **Manuel ou automatique** • Commande par minuteries
- Déverrouillage du chariot automatique avec le relevage de la tête et réciproquement.
- 2 Sens de rotation de cuve
- 2 motorisations séparées outil-cuve.
- Cuve et outils acier inox 18 / 10
- Verrouillages tête-cuve assurés par centrale hydraulique.

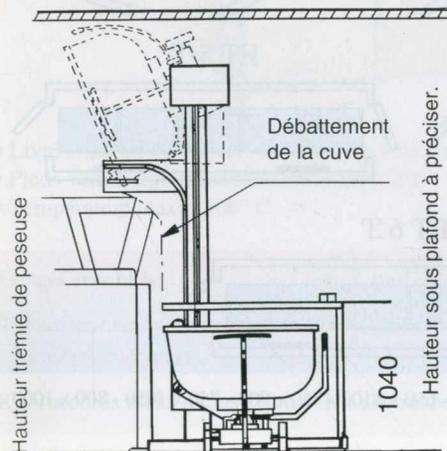
OPTIONS

- Capot polyester double peau (3 parties)
- Cuve supplémentaire sur chariot.

MODÈLE	Volume cuve (L)	Capacité cuve			Puis (kw)	Masse (kg)
		L coulage	kg farine	kg pâte		
S 100 CM	250	60	100	160	9,3	1050
S 125 CM	305	75	125	200	9,3	1080

PÉTRINS A SPIRALE "PÂTISSIER"

MODÈLE	Quantité Pâte (kg)	Nbre Vitesses	Nbre Minuterie	Puis (kw)	Masse (kg)
SP 15 - CFP 1	24	2	1	0,75	74
SP 20 - CFP 1	34	2	1	1	89
SP 28 - CFP 1	42	2	1	1	97
SP 20 - CFP 2	34	2	2	1	89
SP 28 - CFP 2	42	2	2	1	97



ELEVATEUR TUBULAIRE

Puissance moteur : 0,75 kw
 Charge maxi soulevée : 600 kg
 Surface au sol : 1900 x 1680 mm



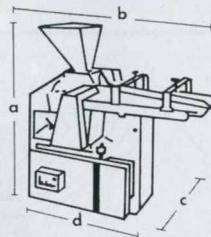
DIVISEUSES INDUSTRIELLES



TYPE	Pièces Heure	g	PUIS. kw	Masse kg	Tapis sortie
DIVTAB 1A	2400	60 / 1100	1,5	500	1
DIVTAB 1B*	2400	60 / 1100	2,5	550	1
DIVTAB 2	3000	35 / 150	2,5	550	2
DIVTAB 3	3900	30 / 150	3	600	3
DIVTAB 4	5100	30 / 150	3	600	4

- * Avec bouleuse
- Trémie ouverte 100 kg pâte.
- Compteur de pâtons.
- Farineur. • Tapis de sortie.

a = 1540 mm • b = 1700 • c = 760 mm
d = 1120 • e = 880 mm



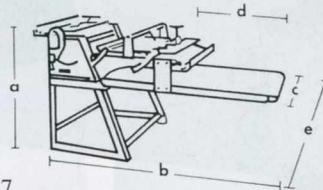
FAÇONNEUSES INDUSTRIELLES

TYPE	Pièces Heure	PUIS. kw	Masse kg	C (mm)	E (mm)
FG2 700	2800	2	300	700	1000
FG2 800	2800	2,5	350	800	1100

a = 1140 mm • b = 3500 - 4500 mm • d = 3000 - 4000 mm

- Façonneuse horizontale sur pieds. • Tapis de sortie.

NOTA : Pour les chambres de repos à balancelles voir page 7.



DIVISEUSES MANUELLES

MODÈLE DM 20	20 DIV. 525 Gr maxi
MODÈLE DM 30	30 DIV. 350 Gr maxi

Masse : 230 kg

- Action manuelle mécanique.
- Cuve et couteaux acier inoxydable.

ÉTUVES de FERMENTATION

- Modèles 3 - 4 - 5 - 6 CHARIOTS. FORME CARRÉE OU TUNNEL
- Avec sol résine épais. 8 mm
- Panneaux épais. 60 mm mousse de polyuréthane sans CFC.
- Portes charnières à droite ou à gauche à la commande.
- Ventilation - Hygrométrie - Chauffage.

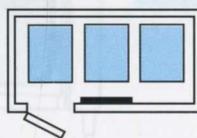
OPTION

- Rails de guidage chariots.
- 2 ème porte selon modèle.
- Panneaux intérieur inox.

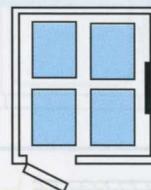
Modèle	Nbre Portes	LARG. (mm)	PROF. (mm)	HAUT. (mm)	PUIS. (kw)
ET 3	1	2820	1320	2400	4,5
ET 4	1	1920	2520	2400	4,5
ET 6	2	3120	2520	2400	9,0
ET 4T	2	1320	4920	2400	9,0
ET 5T	2	1320	6120	2400	9,0
ET 6T	2	1320	7320	2400	9,0

Pour autres dimensions de chariots NOUS CONSULTER.

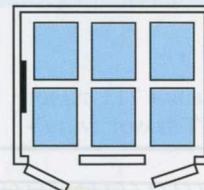
ET 3



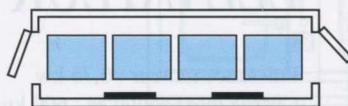
ET 4



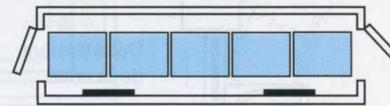
ET 6



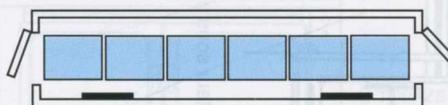
ET 4 T



ET 5 T



ET 6 T



Pour chariots avec plaques ou filets: 600 x 800 - 650 x 1100 - 750 x 900 - 750 x 1050 - 800 x 1000

LAMINOIRS GRANDE CAPACITÉ



Laminoirs industriels
avec ou sans
microprocesseur
"NOUS CONSULTER"



MACHINES AUTOMATIQUES À CROISSANTS

Machines automatiques de 1000 à 8000 pièces /H,
avec ou sans by pass pour autres viennoiseries.
"NOUS CONSULTER"

TYPE	Pièces / heure	DIMENSIONS L x l x H (mm)	PUISS. (kw)
PAV 1200	600 / 1200	1233 x 1385 x 545	0,6
PAV 1600	1000 / 6000	1320 x 1425 x 1340	1,0
PAV 2000	1500 / 2000	1320 x 1850 x 1340	1,0
PAV 4000	3000 / 4000	2950 x 2000 x 1420	2,0
PAV 5000	4000 / 5000	2810 x 2140 x 1380	2,5
PAV 8000	6000 / 8000	3440 x 2140 x 1380	2,5



MINI FOUR A RECYCLAGE

FIOUL OU GAZ - 3 ÉTAGES - 6 BOUCHES



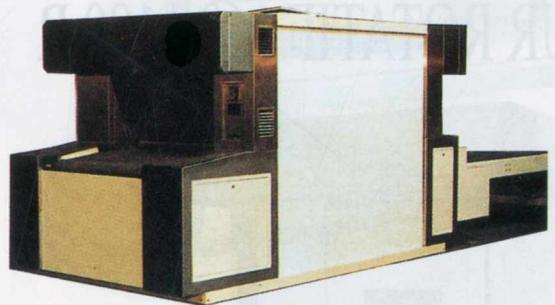
- Livré entièrement monté et câblé. Pret à raccorder
- Pieds vérins réglables, utilisation simplifiée
- Température maxi : 300° C

3 étages avec buée	Larg.	Prof.	Haut.	Masse	Surface cuisson
Dimensions intérieures par étage	1375	940	230	1500 kg	3,9 m²
Dimensions extérieures	1950	1900	1950		

Kit raccords racks inclus (10m) - Kit cheminée (3m)

FOUR TUNNEL

HAUTE TEMPÉRATURE FIOUL



La température de cuisson peut atteindre 600° C, et le temps de cuisson est variable de 30 à 160 secondes.

CHAMBRE DE CHAUFFE

- Acier inox réfractaire. Protection par de la fibre de céramique résistant à 1300°.
- Tapis mailles aciers spéciaux.

Modèle 3 HTCI : tapis 950 x 1650 mm

Dimensions ext. : L = 3500 mm, l = 1800 mm, H = 2000 mm

OPTION : tapis de refroidissement long. 3000 mm (sortie du four)

FOUR A CHARIOT ROTATIF 75 MI - R

Système à disque - Chariots suspendus. GAZ - FIOUL ou ELECTRIQUE.



- Minimum d'espace au sol.
- Construction structure et façade en acier inox.
- Sol dégagé, facilement nettoyable.
- Appareil à buée à ruissellement avec temporisation.
- Tableau de commande :
régulation électronique.
horloge électronique de mise en marche automatique.

Nbre d'étages par chariot	Capacité	Dimensions filets cuisson	Larg. Prof. Haut.	Hauteur sous plafond	Puissance Kw		Masse Kg
					absorbée	calorifique	
12 - 15 - 17	75 Baguettes de 250 grs	400 x 600 460 x 660 400 x 800	1650 x 1050 2100	2600	gaz: 1,5	34	800
					fioul: 1,5	34	
					élect: 30	28,5	

FOUR ROTATIF 112 / 120 R

Système à cage d'écureuil - ELECTRIQUE • FIOUL ou GAZ

TRÈS COMPACT

Un concept qui offre la possibilité d'accoler le four sur 3 côtés.
Faible encombrement au sol (2,30 m²).

PRATIQUE

Tableau de bord ergonomique.

- Injection temporisée de la buée par bouton poussoir avec arrêt de la turbine.
- Régulateur électronique de température. • Thermostat de sécurité.
- Sonnerie fin de cuisson.

EQUIPEMENT STANDARD

- Hotte avec grille antigoutte inox • Aspirateur à buée • Façade inox.

OPTION : Microprocesseur.



Nbre d'étages par chariot	Capacité	Dimensions filets cuisson	Larg. Prof. Haut.	Hauteur sous plafond	Puissance Kw		Masse Kg
					absorbée	calorifique	
14 - 12	112 / 120 Baguettes de 250 grs et 200grs	400 x 600 460 x 660 600 x 800	1340x1590 2400	2600	gaz: 2	46,5	1400
					fioul: 2	46,5	
					élect: 44	42	

FOUR ROTATIF 160 / 180 R

Système à cage d'écureuil - FIOUL • GAZ ou ELECTRIQUE

TRÈS COMPACT. Encombrement au sol moins de 3 m².

PRATIQUE. Tableau de bord ergonomique.

- Injection temporisée de la buée par bouton poussoir avec arrêt de la turbine.
- Régulateur électronique de température.
- Thermostat de sécurité.
- Sonnerie fin de cuisson.

EQUIPEMENT STANDARD

- Hotte avec grille antigoutte inox.
- Aspirateur à buée.
- Façade inox.



Nbre d'étages par chariot	Capacité	Dimensions filets cuisson	Larg. Prof. Haut.	Hauteur sous plafond	Puissance Kw		Masse Kg
					absorbée	calorifique	
15 - 18 - 20	160 / 180 Baguettes de 250 grs et 200grs	600 x 800 600 x 900 750 x 870	1890 x 1880 2500	2600	gaz: 2	60	1800
					fioul: 2	60	
					élect: 55	53	

OPTION : Microprocesseur.



FOUR VAPEUR ANNULAIRE

GAZ OU FIOUL 3 ou 4 étages

Foyer acier inox réfractaire.

. Il offre une surface de cuisson exceptionnelle et un faible encombrement au sol.

MONTÉE RAPIDE DE LA TEMPÉRATURE.

Les tubes annulaires garantissent une grande régularité de chauffe en dégageant une température identique à tous les niveaux.

Equippé d'appareils à buée indépendants pour chaque chambre de cuisson.

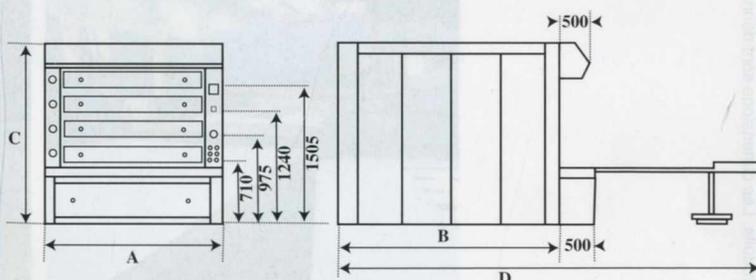
EQUIPEMENTS STANDARDS.

- Régulateur électronique de température.
- Horloge de mise en route automatique.
- Commandes à buée par électrovannes.
- Boîtier de commande pivotant.

OPTIONS

- Oura à chaque étage. • Elevateur compact.

TYPE	Surface de cuisson	Puissance de raccordement kw		DIMENSIONS			
		élec	chauf.	A	B	C	D
0,60/1,60/3	2,88	0,8	23	1200	2350	2250	4495
0,60/1,60/4	3,84	0,8	30	1200	2350	2250	4495
0,60/2,00/3	3,60	0,8	30	1200	2765	2250	5395
0,60/2,60/4	4,80	0,8	33	1200	2765	2250	5395
1,20/1,60/3	5,76	0,8	40	1800	2350	2250	4495
1,20/1,60/4	7,68	0,8	45	1800	2350	2250	4495
1,20/2,00/3	7,20	0,8	45	1800	2765	2250	5395
1,20/2,00/4	9,60	0,8	52	1800	2765	2250	5395



FOUR VAPEUR ANNULAIRE

MAÇONNÉ GAZ OU FIOUL OU BOIS

PAS D'USURE.-PAS DE BRUIT

Le four annulaire vapeur semi-métallique est un four sans pièces tournantes. Il en découle l'absence d'usure et de bruit.

CUISSON EN RÉFRACTAIRE

Les conduits sont maçonnés ou en acier réfractaire.

UN "FOYER DE SECOURS" AU BOIS SUR TOUS LES MODÈLES

Un foyer authentique en réfractaire solide avec barreaux de grille, cendrier amovible, vous permettra ainsi de continuer à cuire, même en cas de panne d'électricité, de brûleur ou de thermostat.

Il existe d'ailleurs, EN OPTION, le "chauffe bois" où le foyer et le four sont conçus pour être chauffés au bois (ou au charbon) d'une manière permanente.

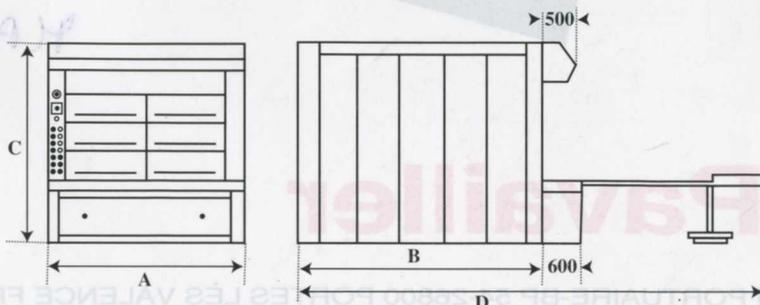
Il est prévu la possibilité d'adapter un brûleur à mazout ou à gaz.

OPTIONS

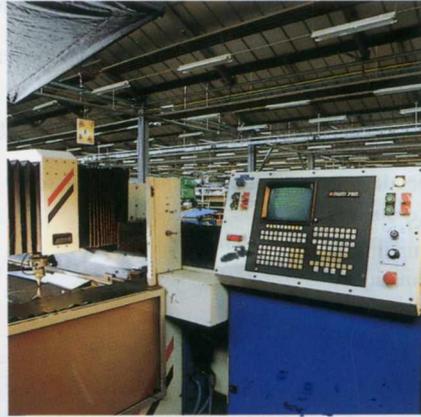
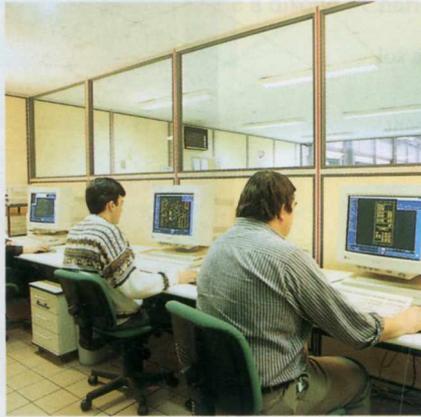
- Oura à chaque étage. • Elevateur compact.
- Chauffe au bois - charbon • Sole pâtissière.

TYPE VAM	Surface de cuisson (m ²)	Nombre d'étages	DIMENSIONS			
			A	B	C*	D
12/215/3	7,75	3	2140	3210	2250	6020
12/240/3	8,65	3	2140	3470	2250	6540
15/215/3	9,70	3	2435	3210	2250	6020
15/240/3	10,80	3	2435	3470	2250	6540
15/265/3	12,00	3	2435	3740	2250	7060
18/215/3	11,60	3	2740	3210	2250	6020
18/240/3	13,00	3	2740	3470	2250	6540
18/265/3	14,30	3	2740	3740	2250	7060
225/215/3	14,50	3	3206	3210	2250	6020
225/240/3	16,20	3	3206	3470	2250	6450
225/265/3	17,90	3	3206	3740	2250	7060

*Avec la sole pâtissière, la hauteur C des fours 3 étages passe à 2400.



Document non contractuel. Pavailer se réserve le droit de modifier sans préavis la fabrication de ses produits. Les dimensions sont données à titre indicatif.



MATÉRIELS CONFORMES
AUX NORMES EUROPÉENNES

TENSIONS A PRÉCISER.
208 - 220 - 380 - 415V - TRI 50-60 Hz

BE = Mr GOMEZ

MARIF = Mr CHAPOUTIER

Pavailer

ZI PORTUAIRE-BP 54-26800 PORTES LÈS VALENCE FRANCE
TEL (33) (04) 75 57 55 00 - FAX (33) (04) 75 57 23 19
TELEX 345 738 F

Conception GRAPHIC STUDIO 75 60 91 86. Photos C. FOUGEIROL

