

# TOPAZE Opéra

## FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE

L04/05  
L10

La gamme TOPAZE Opéra est composée de fours ventilés polyvalents. Équipés d'un système d'injection de buée, ils permettent de cuire parfaitement vos produits boulanger, pâtissiers et de snacking.

L'excellent passage d'air entre les niveaux permet aux baguettes et viennoiseries de se développer pleinement et de garantir une cuisson homogène dans toute la chambre de cuisson.



**PAVAILLER**

caractéristiques	L04/05	L10
Nombre de niveaux	4 / 5	10
Espacement entre les niveaux	3.4" / 3"	3.5"
Chariots et supports de cuissous recommandés	8" x 30"	
Capacité (baguettes de 0.5 lb cuites)	20	50
Poids	360 lb	580 lb
Ferrage de la porte à gauche	✓	✓
Ferrage de la porte à droite	○	○
Commande Easy-Touch	✓	✓
options		
Pack Pâtisserie : variateur de vitesse et oura électrique	\$	\$
Finition inox	○	○
raccordement		
Raccordement électrique	208V / TRI+N+T / 60Hz	
Puissance	8.3 kW / 11 Hp	16.4 kW / 22 hp
Intensité	24.2 A	47.3 A

### légende

✓ standard    ○ option    \$ option payante

### DONNÉES NON CONTRACTUELLES

- + Une commande **Easy-Touch** par étage comprenant:
  - Un livre de recette avec 50 programmes.
  - Une gestion de l'énergie grâce au mode Eco.
  - Une touche express + 1 minute
  - Un mode Expert pour suivre votre consommation énergétique, les températures internes ou les données techniques du four.
- + La poignée assure un verrouillage fiable et enclenche la minuterie dès sa fermeture.
- + Les glissières sont amovibles et permettent d'ajuster les hauteurs de plaques pour un accès encore plus simple.
- + La porte intérieure vitrée s'ouvre sans outils, permettant un nettoyage approfondi et un accès aisément à l'éclairage situé dans la porte.
- + Le double vitrage de la porte contribue à la bonne isolation du four et permet de prévenir de tout risque de brûlure en réduisant la température en surface.
- + Système **Fine Crust** pour le séchage contrôlé de vos pâtisseries et produits délicats.

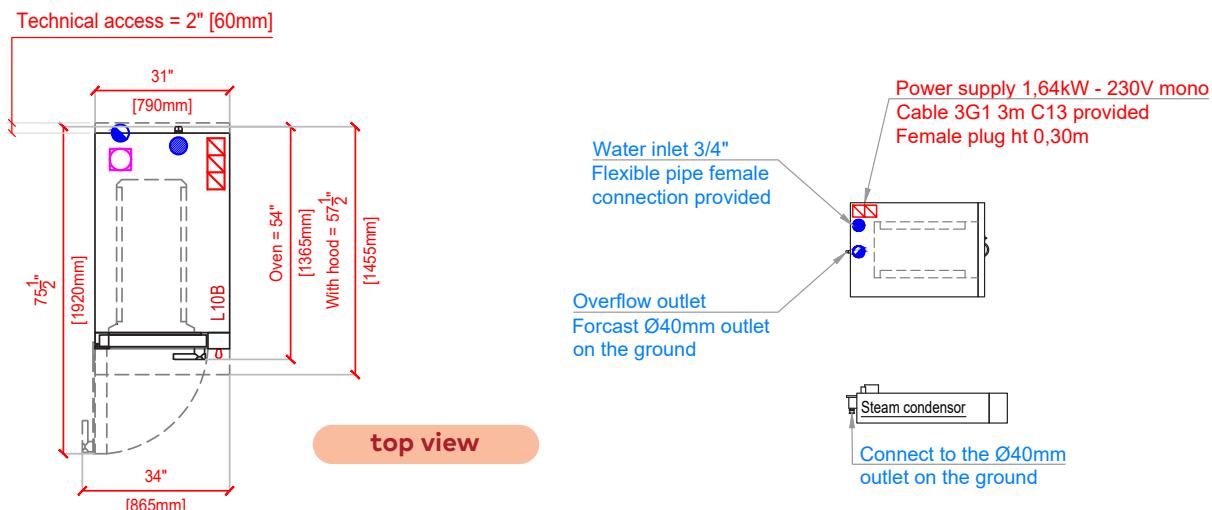
### Accessoires

- Hotte avec extracteur.
- Condenseur avec bandeau enjoliveur.
- Support 8" sans glissières, sans pieds, avec roulettes.
- Support 30" avec glissières, pieds et roulettes.
- Support 37" avec glissières pieds et roulettes.
- Faux caisson 15", 22".
- Etuve avec pieds et roulettes.

# IMPLANTATION

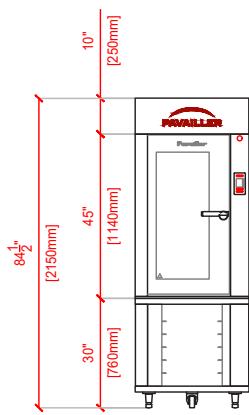
## DIMENSIONS ET RACCORDEMENT

PAVAILLER



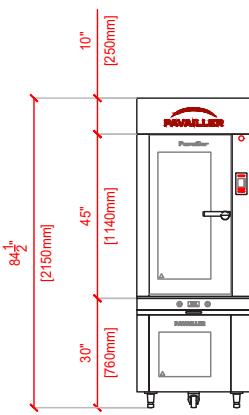
### Notre sélection

Les configurations ci-dessous respectent une hauteur sous hotte optimale de 75", pour un travail efficace et confortable.



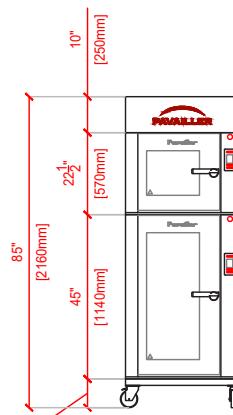
#1

HOTTE  
TOPAZE L10B  
SUPPORT 30"  
PIEDS



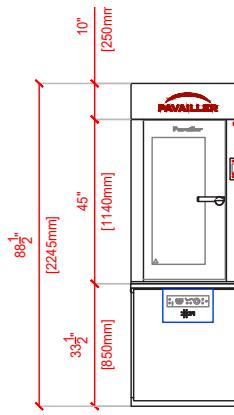
#2

HOTTE  
TOPAZE L10B  
ÉTUVE



#3

HOTTE  
TOPAZE L04B  
TOPAZE L10B  
SUPPORT 8"

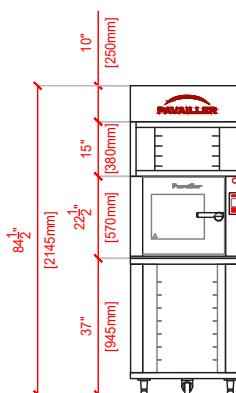


#4

HOTTE  
TOPAZE L10B  
POUSSE SOUS FOUR SF

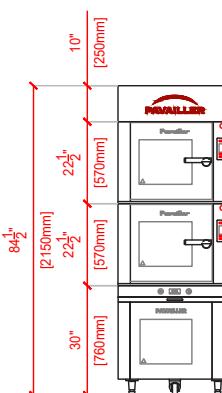
### attention

Prévoir de siliconer les étuves et pousse sous four quand elles sont posées directement au sol.



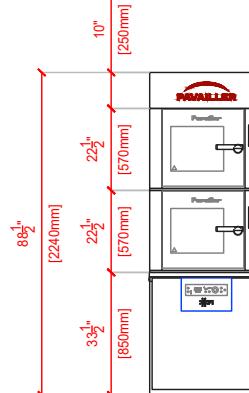
#1

HOTTE  
TOPAZE L04B  
SUPPORT 37"  
PIEDS



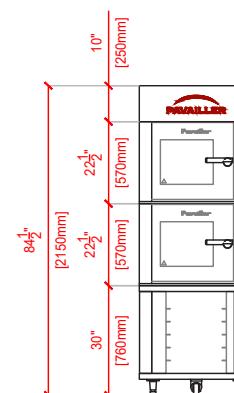
#2

HOTTE  
TOPAZE L04B  
TOPAZE L04B  
ÉTUVE



#3

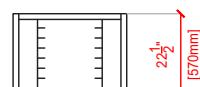
HOTTE  
TOPAZE L04B  
TOPAZE L04B  
POUSSE SOUS FOUR SF



#4

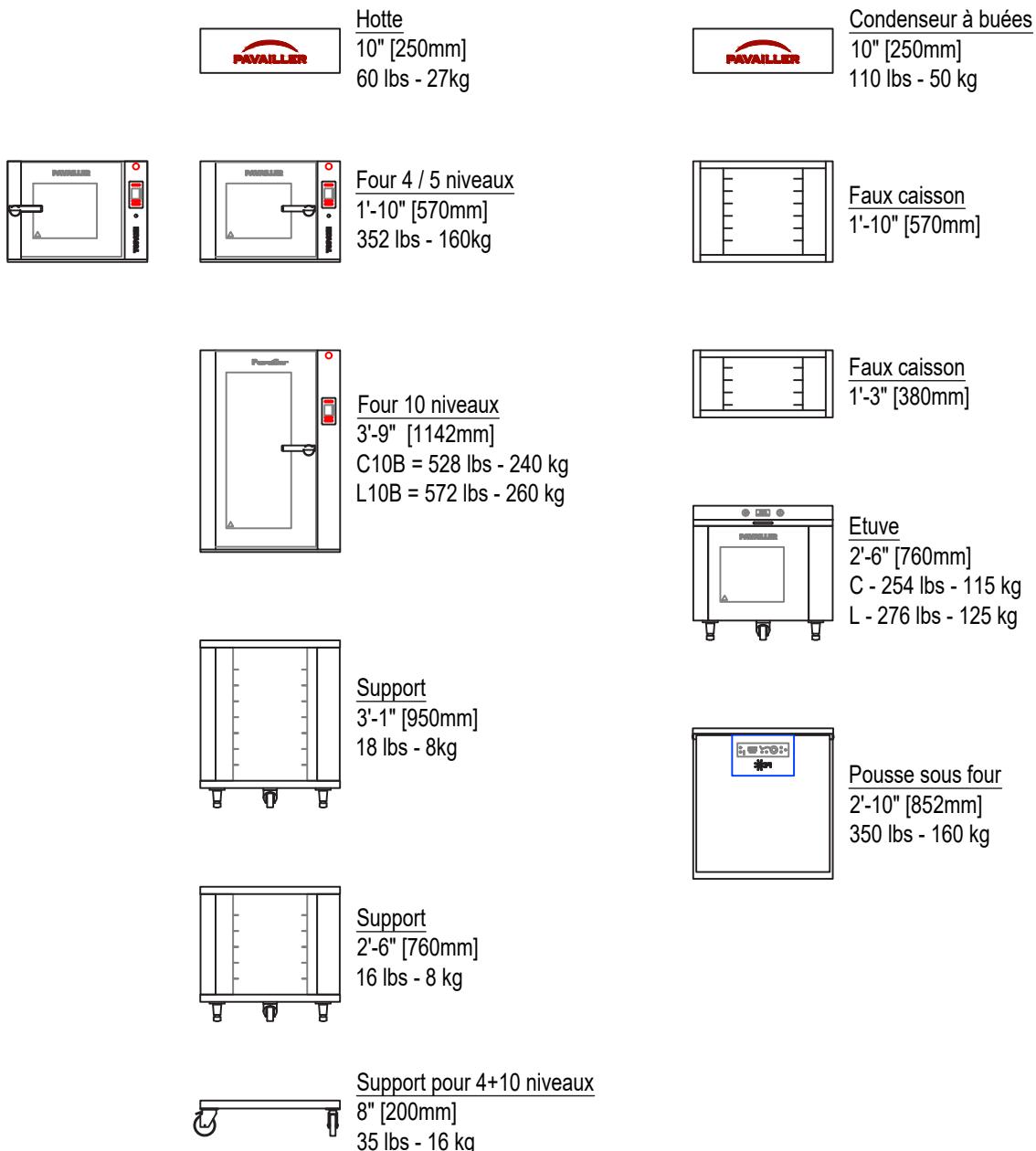
HOTTE  
TOPAZE L04B  
TOPAZE L04B  
SUPPORT 30"  
PIEDS

Interchangeable



Possibilité de remplacer un étage de Topaze 4/5 niveaux par un faux caisson de 570mm

Les éléments ci-dessous peuvent être combinés pour former différentes configurations de fours Topaze :



#### capacité en plaques

C - 5 niveaux, 10 plaques  
L - 5 niveaux, 5 plaques