

OPALE Touch

FOUR ÉLECTRIQUES À SOLES FIXES



Y15/85
2400

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 séparé des températures de soles et de voûte.

Polyvalent, il sera l'allié de tous vos produits, même les plus raffinés.



caractéristiques		
Nombre de bouches par étage		1
Nombre d'étages		5
Largeur utile des bouches		33"
Profondeur utile des soles		94"
Surface de cuisson		114 ft²
Poids net		4740 lb
options et accessoires		
Puissance 🌞		○
Puissance 🌞🌞		✓
Puissance 🌞🌞🌞		○
Commande et poignée de porte à gauche ou à droite		✓
Table		\$
Oura sur le dernier étage		✓
Oura sur tous les étages		\$
Élévateur-enfourneur intégré		\$
électricité	puissance sans appareil à buée	puissance avec appareil à buée
Puissance 🌞	27 kW / 36 Hp	35 kW / 47 Hp
Puissance 🌞🌞	33 kW / 45 Hp	41 kW / 55 Hp
Puissance 🌞🌞🌞	54 kW / 74 Hp	62 kW / 83 Hp
Raccordement électrique	208V/Tri+N+T/60Hz	

légende

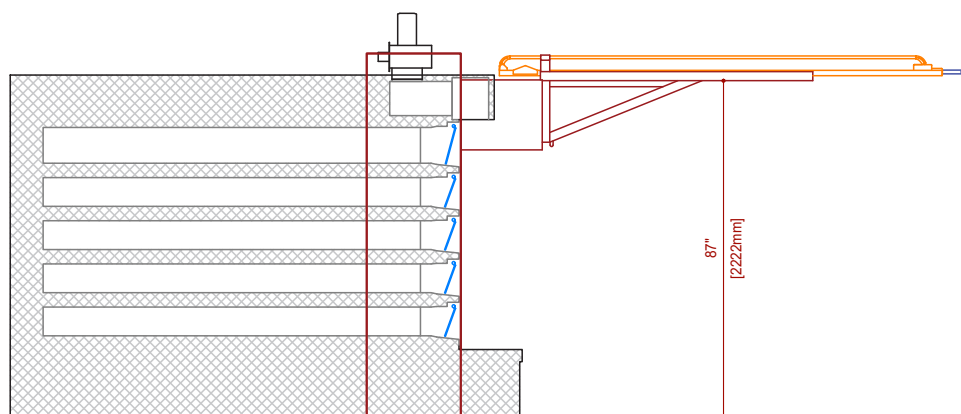
✓ standard ○ option \$ option payante

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

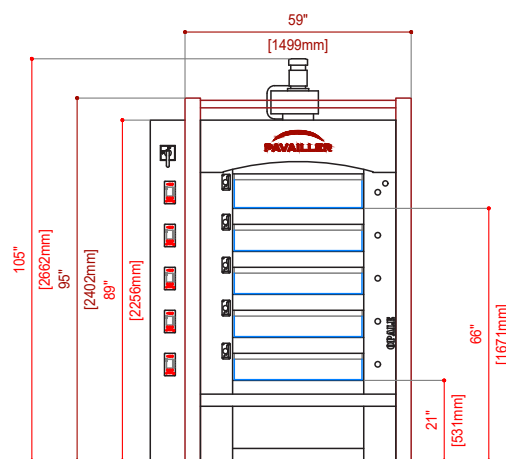
- + Une commande Easy-Touch par étage comprenant:
 - Un livre de recette avec 50 programmes.
 - Une gestion de l'énergie grâce au mode Eco.
 - Une touche *express + 1 minute*
 - Un mode Expert pour suivre votre consommation énergétique, les températures internes ou les données techniques du four.
- + Surface de cuisson importante pour un faible encombrement au sol.
- + Régulation sole et voûte indépendante.
- + Appareil à buée avec conception basse pression Low Motion garantissant une parfaite optimisation de l'échange et un excellent rendement.
- + Thermostat de sécurité sur chaque étage et sur l'appareil à buée.
- + Nappe de résistance encastrée dans une tôle garantissant une protection optimale contre tout choc et une diffusion optimale de la chaleur.
- + Rendement électrique optimal permettant des économies d'énergie.
- + Très bonne isolation du four, aussi bien à l'extérieur qu'entre les caissons, pour une perte de chaleur limitée.
- + Extracteur de hotte haut débit.
- + Façade entièrement réalisée en acier inoxydable brossé.
- + Demi ouverture de bouche non verrouillée grâce au système exclusif F Pavailler.
- + Encastrable sur 3 côtés.
- + 3 niveaux de puissance adaptable selon votre besoin.

IMPLANTATION

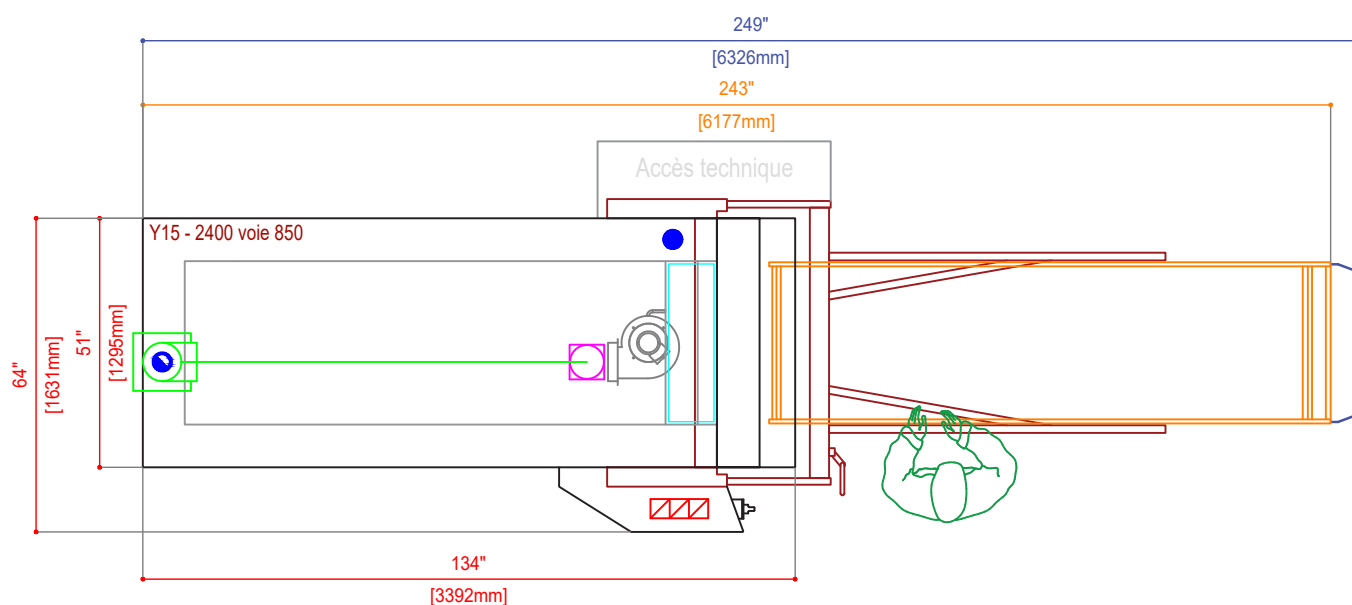
DIMENSIONS AVEC ÉLÉVATEUR INTÉGRÉ



vue de profil (coupe)



vue de face

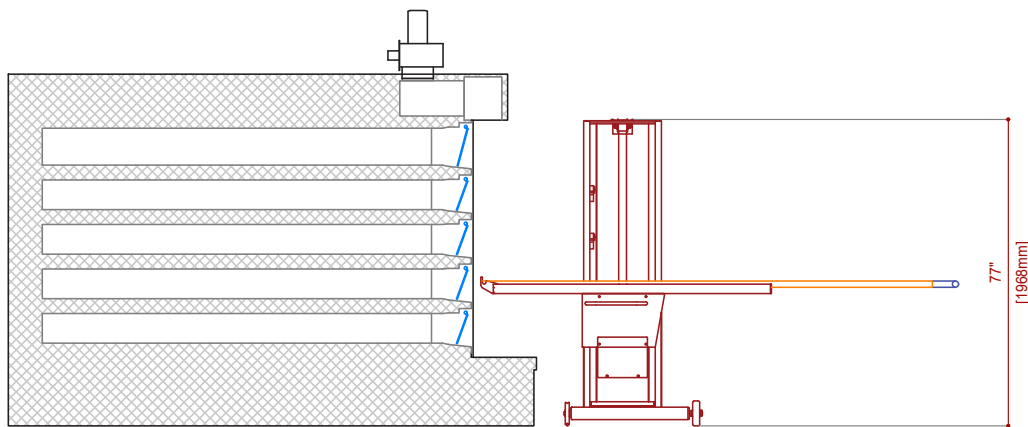


vue de dessus

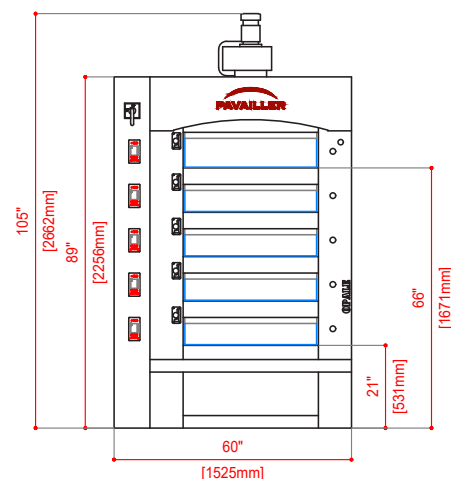
IMPLANTATION

DIMENSIONS AVEC ÉLÉVATEUR À COLONNE

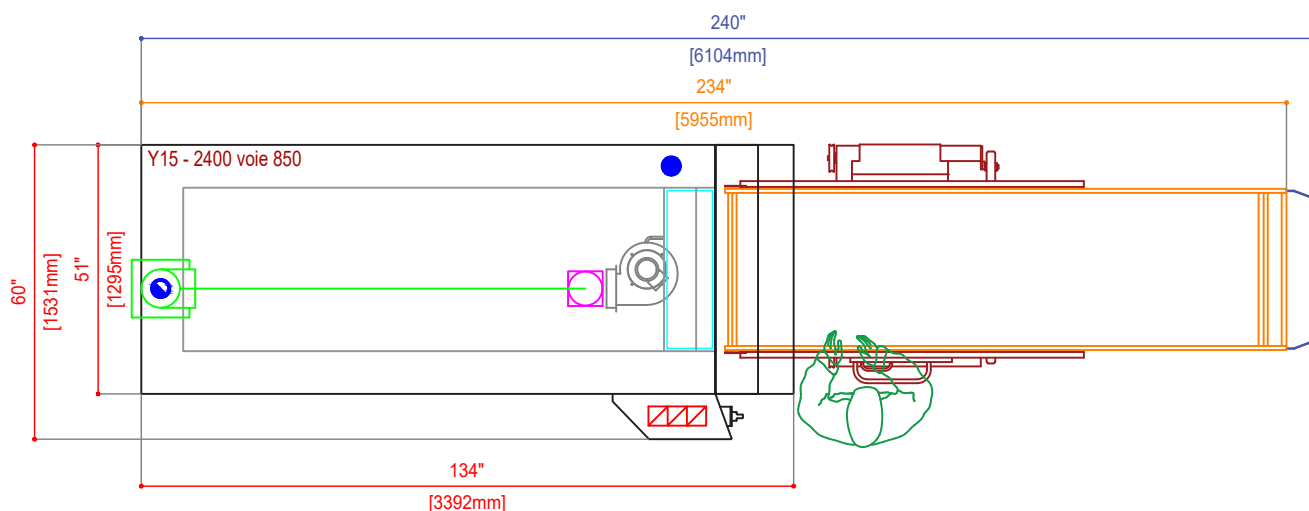
PAVAILLER



vue de profil (coupe)



vue de face



vue de dessus

PAVAILLER

BAKING THE BEST
OF GOODS

PAVAILLER - 555 Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél. +33 (0) 475 575 500 - Email : contact@pavailler.com