

OPALE CONNECT


FABRIQUÉ EN FRANCE

FOUR ÉLECTRIQUE À SOLES FIXES



We provide quality,
professional equipment
and services to artisan bakeries.

ecosystem


PAVAILLER

GAMME OPALE CONNECT

Le four Opale Connect 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.

3 NIVEAUX DE PUISSANCE

1 À 3 VOIES PAR ÉTAGE

3 À 5 ÉTAGES

3 LARGEURS D'ENFOURNEMENT

SURFACE DE CUISSON DE 3,4 À 21,4M²

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

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 CONNECT

La gamme de fours à soles électriques OPALE CONNECT se compose de modèles disponibles de 1 à 3 voies, en 3, 4 ou 5 étages, en 4 profondeurs (1300, 1600, 2000 et 2400mm) et en 3 largeurs d'enfournement :

600 mm — Y23 et Y24.

850 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 Connect.



CHAMBRES DE CUISSON

- Surface de cuisson importante pour un **faible encombrement au sol**.
- **Régulation sole et voûte indépendante**, paramétrable sur la commande V-Connect.
- 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 LED** par étage.
- **Vitres démontables** facilement, sans outils.
- **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 (1000M³/H)

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

POIGNÉES DE VITRE
ERGONOMIQUES
DISPONIBLES À GAUCHE
OU DROITE

MAINTENANCE PAR
L'AVANT

POIGNÉE ERGONOMIQUE

FINITIONS ROBUSTES ET
SOIGNÉES. FAÇADE EN
ACIER INOX BROSSÉ

HOTTE D'ASPIRATION AVEC
GRILLES FACILEMENT
DÉMONTABLES POUR LE
NETTOYAGE

CROCHET AMOVIBLE

DEMI-OUVERTURE DE
BOUCHES NON VERROUILLÉES
GRÂCE AU SYSTÈME EXCLUSIF
F PAVAILLER.
VITRES DÉMONTABLES SANS
OUTILS.

ÉLÉVATEUR INTÉGRÉ
(OPTION), RÉVERSIBLE.

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
automatiquement les vitres
lors de son passage, pour une
manipulation rapide et aisée.



En standard, l'élévateur est
renforcé tout inox.

Il assure une manipulation
robuste et facilitée à
l'enfournement comme au
défournement.



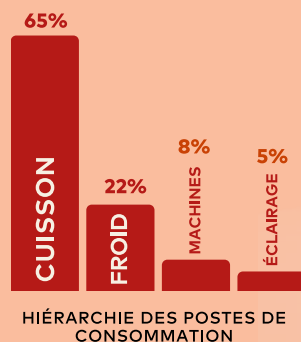
Les vitres sont logées dans
un cadre-tiroir: elles se
glissent sans efforts pour
être retirées, nettoyées et
remises en place (même
chaudes) pour une visibilité
parfaite.



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.



GUIDE ÉNERGÉTIQUE OPALE CONNECT

OPALE CONNECT 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, la mise en veille automatique, 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.

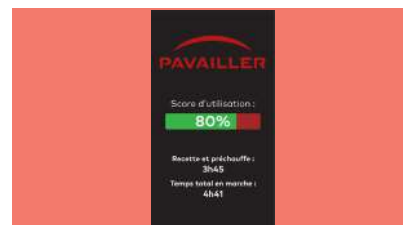
⚡ Ce sont des **gains énergétiques entre 6 et 13%** réalisés, soit **12 kWh par jour** (sur un Opale Y13, Y14, Y23 ou Y24).



Démarrage différé

Programmez indépendamment et avec flexibilité la mise en température de chaque étage grâce au **démarrage différé** sur V-Connect.

⚡ 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**.



Mise en veille automatique

Pour éviter le gaspillage énergétique et baisser sa consommation d'énergie, le four se **met en veille automatiquement** après 1h15 d'inactivité.

NOTRE CONSEIL

Modérez les injections de buée et pensez à utiliser les recettes programmées sur V-Connect.

NOTRE CONSEIL

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



CALCULEZ LA CONSOMMATION 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.



RECYCLABILITÉ

Les fours Opale sont recyclables à hauteur de 85%



Répartition de l'énergie

La commande V-Connect 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 Connect possède **3 niveaux de puissance**, adaptables selon vos besoins de production.

1 soleil	2 soleils	3 soleils
Kg de pâte/heure/m² de cuisson en moyenne		
13 kg	15 kg	18 kg
Pour cuire 1000 baguettes sur Y14 (5 m²)		
5,4 h 129 kWh	4,7 h 127 kWh	4,1 h 156 kWh

COMMANDE V-CONNECT

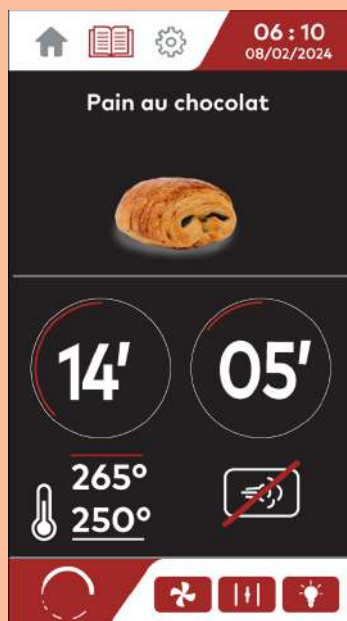
Intuitive, la commande 7" V-CONNECT garantit une régulation facile et rapide de vos cuissons. La lecture est instantanée et la navigation s'opère sans complexité et avec tous les paramètres nécessaires pour exprimer votre savoir-faire à chaque fournée.

Interface claire et intuitive

Pendant la cuisson, toutes les informations essentielles sont visibles en un coup d'œil : minuteur, températures, injection de buée.

Recettes Personnalisables

Sélectionnez le nom, la photo et les paramètres de votre choix (jusqu'à 5 phases par recette).



Contrôle précis par étage

Chaque étage dispose de sa propre commande. L'écran affiche jusqu'à 3 minuteurs, selon le nombre de bouches du four, pour suivre facilement le déroulé des cuissons.

Gestion des périphériques

Pilotez facilement les périphériques (hotte, éclairage, oura, buée) grâce aux icônes accessibles directement sur l'écran.

📅 DÉMARRAGE ET ARRÊT DIFFÉRÉ

Programmez à l'avance le démarrage ou l'arrêt de votre four pour une organisation optimale de votre production.

📍 TOUTES LES INFOS À PORTÉE DE MAIN

Retrouvez les statistiques, le journal des événements et un accès rapide aux documentations techniques (notice, vidéo) pour un suivi optimal.

🕒 PROGRAMMATION SYNCHRONISÉE

Les recettes créées se déploient sur toutes les commandes en un seul geste.

De même, un démarrage différé peut être appliqué à tous les jours de la semaine et à tous les étages en un instant.



🔌 CHARGEMENT PAR USB

Ajoutez facilement de nouvelles recettes et personnalisez-les avec les photos de votre choix, directement via le port USB intégré à la commande.

🌐 CHANGEMENT DE LANGUE

La commande tactile propose plusieurs langues pour une utilisation accessible à tous.

🍃 ENERGY SAVING

Pour éviter le gaspillage énergétique et baisser sa consommation d'énergie, le four s'éteint automatiquement en période d'inactivité.

L'écran de veille indique le taux d'utilisation utile du four afin de sensibiliser chacun à adopter les bons gestes au quotidien.



DONNÉES ET DIMENSIONS

OPALE CONNECT Y13 / Y14 / Y15 / Y23 / Y24 / Y33 / Y34

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

	Y13 / 72			Y13 / 85				Y14 / 72			Y14 / 85				Y15 / 85			
	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400	1300	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	720 mm			850 mm				720 mm			850 mm				850 mm			
Profondeur utile des soles (mm)	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400	1300	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m²)	3,57	4,46	5,35	3,41	4,20	5,25	6,30	4,76	5,94	7,13	4,55	5,60	7,00	8,40	5,69	7,00	8,75	10,50
Puissance sans appareil à buée (kW)* 	11,00	13,00	14,00	13,10	13,00	15,00	18,00	18,00	21,00	23,00	21,50	21,50	24,50	28,00	26,20	25,70	29,20	33,20
Puissance avec appareil à buée (kW)* 	20,97	22,97	23,97	23,07	22,97	24,97	27,97	27,97	30,97	32,97	31,47	31,47	34,47	37,97	34,01	33,51	37,01	41,01
Consommation moyenne horaire en utilisation normale (kWh)	5,01	6,28	7,55	4,82	5,93	7,41	8,89	8,62	10,79	12,97	8,25	10,16	12,7	15,24	12,45	15,32	19,16	22,99
Dimensions LxPxH (mm) avec table	1385 2551 2256	1385 2966 2256	1385 3381 2256	1530 2255 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256	1385 2551 2256	1385 2966 2256	1385 3381 2256	1530 2255 2256	1530 2551 2256	1530 2966 2256	1530 3381 2256	1530 2255 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	2662	2662	2662
Hauteur utile des étages bas (mm)	175	175	175	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	225	225	225
Poids net (kg)	1510	1710	1910	1375	1525	1675	1825	2010	2110	2210	1535	1685	1835	1985	1700	1850	2000	2150

	Y23 / 60			Y23 / 72			Y24 / 60			Y24 / 72			Y33 / 72			Y34 / 72		
	1300	1600	2000	1600	2000	2400	1300	1600	2000	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Nombre de bouches par étage	2			2			2			2			3			3		
Nombre d'étages	3			3			4			4			3			4		
Largeur utile des bouches	1200 mm			1440 mm			1200 mm			1440 mm			2160 mm			2160 mm		
Profondeur utile des soles (mm)	1300	1600	2000	1600	2000	2400	1300	1600	2000	1600	2000	2400	1600	2000	2400	1600	2000	2400
Surface de cuisson (m²)	4,94	5,76	7,20	7,13	8,92	10,70	6,58	7,68	9,60	9,51	11,89	14,27	10,70	13,37	16,05	14,27	17,83	21,40
Puissance sans appareil à buée (kW)* 	23,50	31,00	36,00	25,00	31,00	35,00	37,00	48,00	53,50	39,00	46,50	53,00	41,30	49,30	55,80	61,80	72,80	82,30
Puissance avec appareil à buée (kW)* 	33,47	40,97	45,97	34,97	40,97	44,97	46,97	57,97	63,47	48,97	56,47	62,97	52,55	60,55	67,05	73,03	84,05	93,55
Consommation moyenne horaire en utilisation normale (kWh)	14,23	17,84	21,45	14,23	17,84	21,45	20,8	25,94	31,2	20,8	25,94	31,2	27,05	33,9	40,76	36,19	45,33	54,47
Dimensions LxPxH (mm) avec table	2070 2250 2256	2070 2560 2256	2070 2975 2256	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2070 2250 2256	2070 2560 2256	2070 2975 2256	2110 2551 2256	2110 2966 2256	2110 3381 2256	2825 2551 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	2662	2662	2662	2662	2662	2662
Hauteur utile des étages bas (mm)	200	200	200	175	175	175	175	175	175	200	200	200	175	175	175	175	175	175
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	250	250	250	225	225	225	225	225	225	250	250	250	225	225	225	225	225	225
Poids net (kg)	2650	2710	2860	2710	2860	3010	3110	3210	3310	3010	3110	3210	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	
Table (pour modèles largeur 850mm)	€
Oura électrique sur tous les étages	€
Élévateur-enfourneur intégré	€
Élévateur-enfourneur à colonne	€
Élévateur gris + jacquettes latérales en inox	€

BAKING THE BEST OF GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence