

CRISTAL TOUCH

FOURS À CHARIOT ROTATIF


FABRIQUÉ EN FRANCE



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

ecosystem


PAVAILLER



GAMME CRISTAL

Les fours de la gamme Cristal Touch sont des fours à chariots rotatifs destinés aux applications en boulangerie et pâtisserie. L'homogénéité de circulation d'air chaud associé au mouvement de rotation du chariot, confèrent au four une excellente qualité et régularité de cuisson, pour tous types de production : frais, cru, surgelé et précuit surgelé.

La montée rapide en température en fait un four flexible qui permet d'optimiser la production en fonction des cycles de vente.

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 CHARIOT CRISTAL TOUCH

Performants, réguliers et économes en énergie, les CRISTAL Touch sont dotés d'une grande flexibilité et s'adaptent à de nombreuses implantations.

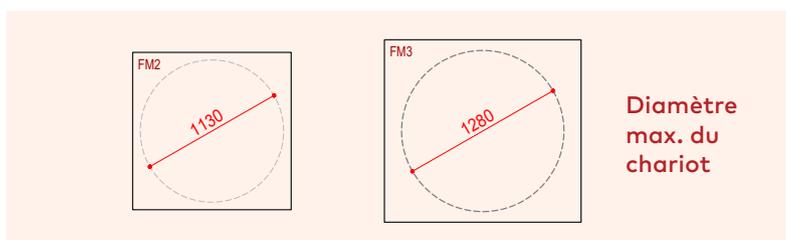
Ces fours sont disponibles en deux tailles, alimentés à l'électricité, au fioul ou au gaz. Leur facilité d'utilisation et d'entretien est assuré par leur conception et le panneau de commande Easy-Touch.

LA GAMME

Les fours à chariots de la gamme Cristal Touch sont disponibles en deux tailles :

- Le modèle **FM2** pour des supports de cuisson 600x800 mm ;
- Le modèle **FM3** pour des supports de cuisson 800x1000 mm.

Les fours Cristal Touch s'adaptent à vos chariots existants : tous les modèles sont équipés d'un plateau tournant en standard permettant l'utilisation de tous types de chariots de cuisson (hauteur max. 1820mm).



Diamètre
max. du
chariot



UNE ROBUSTESSE À TOUT ÉPREUVE

Particulièrement résistants, les Cristal Touch ont une **construction tout inox** leur assurant une grande longévité. Faciles à entretenir et conçus pour durer, ils restent **performants dans des conditions d'utilisation intensives afin d'enchaîner les cuissons rapidement**, sans temps d'attente.

La **protection des joints**, l'épaisseur de l'échangeur, les **deux charnières de porte à double maintien** ou la **grande fenêtre triple vitrage** maximisant la visibilité, sont autant d'éléments assurant un fonctionnement durable et efficace.

ISOLATION

Cristal Touch est un **four sobre à faible consommation**, sans compromis sur la performance.

L'isolation est assurée par des **panneaux de laine de roche de 120 à 180mm d'épaisseur** selon les parois, pour une sécurité accrue et un rendement énergétique amélioré.

La porte est composée d'une structure rigide en **inox de 130mm d'épaisseur** et possède un **joint en silicone haute température** qui assure également une excellente étanchéité.

APPAREIL À BUÉE

La buée est produite par injection d'eau sur un ensemble de masses métalliques chauffées par le flux d'air chaud (**durée d'injection programmable** sur Easy-Touch).

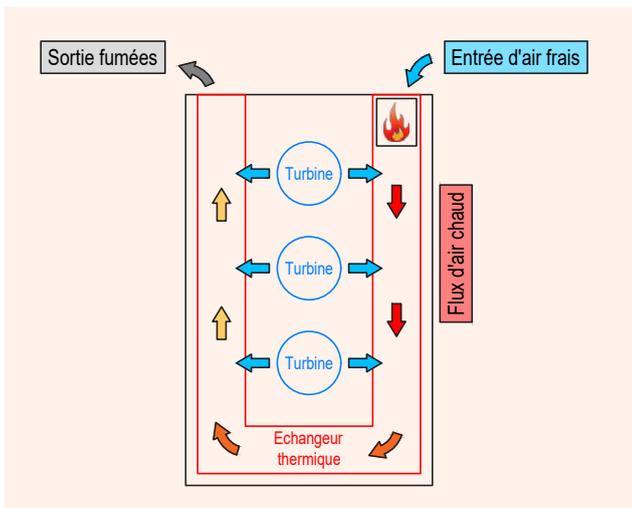
Le système d'appareil à buée **par cascade** fournit une **buée généreuse qui vient recouvrir vos produits de manière homogène** pour leur assurer une belle brillance.

La **récupération rapide** de l'appareil garantit une cuisson ininterrompue et régulière.

L'appareil à buée est **démontable par l'intérieur**.

ÉCHANGEUR THERMIQUE

Les versions *Gaz et Fuel* sont équipées d'un **échangeur thermique en U («U-FLOW»)** en **inox réfractaire**.



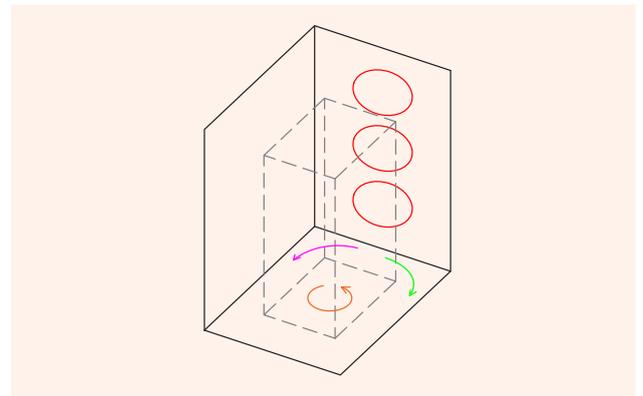
Dans la version *Électrique*, l'échangeur est composé de **blocs de résistances en inox**.

Ces éléments sont idéalement positionnés à proximité des turbines afin d'assurer une **efficacité de chauffe rapide et flexible** permettant d'enchaîner les cuissons et de contribuer à une parfaite régularité de cuisson sur tous les étages.

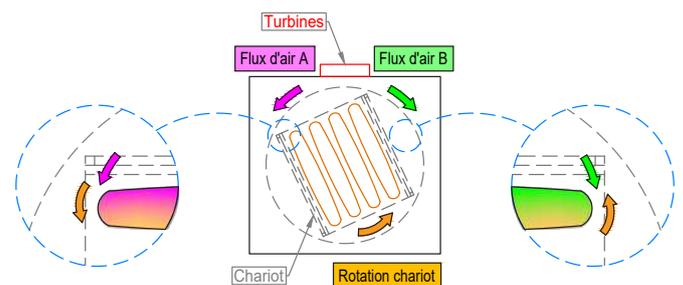
L'échange thermique est optimal et garantit un **haut rendement énergétique**.

CIRCULATION DE L'AIR

Les fours Cristal Touch disposent de la **technologie Double Wind** : un flux d'air bi-latéral développé pour assurer une **cuisson rapide et uniforme**.



Ce flux d'air important généré par **3 turbines de ventilation en inox** (et réglable avec l'option variateur de vitesse) permet une **répartition homogène** dans la chambre de cuisson.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



NETTOYAGE FACILITÉ

- Conception tout inox ;
- Espace entre les vitres de la porte facilement accessible ;
- Rampe d'accès escamotable pour nettoyer devant le four.

MAINTENANCE

- Coffret électrique accessible en face avant pour une rapidité de dépanage;
- Brûleur accessible par le dessus.

BOUTON «SORTIE CHARIOT»

A l'ouverture de la porte, l'arrêt automatique assure la fin du cycle de rotation et arrête le chariot en position «prêt à décharger» pour une sortie de chariot confortable et rapide.

COMMANDE EASY-TOUCH

Une 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'œil, sans complexité et avec tous les paramètres nécessaires pour exprimer votre savoir-faire à chaque fournée.



TUTORIEL
EASY-TOUCH
COMMENT ÇA
MARCHE ?



LIVRE DE RECETTES

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**.

MODE EXPERT

Le Mode Expert vous permet d'entrer dans des menus de visualisation avancés afin de suivre les températures internes et les données techniques du four.

TOUCHE +1

D'un seul geste, vous pouvez **ajuster le temps de cuisson**.

DIMENSIONS ET DONNÉES

✓ standard - non disponible

	CRISTAL TOUCH FM2		CRISTAL TOUCH FM3	
	Electrique	Mazout / Gaz	Electrique	Mazout / Gaz
Format supports de cuisson	600 x 800 660 x 880	600 x 800 660 x 880	750 x 900 800 x 800 650 x 1100 800 x 1000	750 x 900 800 x 800 650 x 1100 800 x 1000
Capacité baguettes 250g	144	144	216	216
	162	162	288	288
Capacité pains 400g	90	90	126	126
	98	98		
Plateau tournant	✓	✓	✓	✓
Commande Easy-Touch	✓	✓	✓	✓
Passage de porte LxH (mm)	800 x 1850	800 x 1850	950 x 1850	950 x 1850
Largeur (mm)	1450	1450	1750	1750
Hauteur (mm)	2480	2480	2480	2480
Profondeur (mm) porte ouverte	3085	3260	3385	3510
Hauteur max. chariot (mm)	1820	1820	1820	1820
Raccordement électrique	400V/TRI+T/50Hz			
Puissance électrique (kW)	69,5	4,4	97,5	4,4
Puissance de chauffe (kW)	65,5	77	93,5	103
Intensité (A)	101	7,2	142	7,2
Poids net (kg)	1025	1100	1325	1425

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

BAKING THE BEST OF GOODS



Rue Benoît Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@pavailler.com
www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence