



▶▶ Gamme SAPHIR

Fours compacts électriques à soles



Saphir 4 decks



Saphir 5 decks



Pavailler
La cuisson à votre mesure

- ▶▶ Four à soles CYCLOTHERME
- ▶▶ Four électrique à soles : OPALE Style et **Saphir**
- ▶▶ Four à chariot rotatif : CRISTAL et R10
- ▶▶ Four ventilé TOPAZE Style

- ▶▶ Four électrique modulaire RUBIS Neo
- ▶▶ Fours combinés TOPAZE & RUBIS Style
- ▶▶ Fours à tubes annulaires JADE Style
- ▶▶ Fours à soles EMERAUDE

▶▶ Gamme SAPHIR



Suréquipé en série

Chaque étage comporte en standard un oura manuel, un bouton de rappel des buées ainsi qu'une commande permettant de piloter individuellement chaque étage.



Poignée ergonomique

Une nouvelle poignée a été développée afin de faciliter l'utilisation de l'élévateur et de le positionner précisément devant chaque étage.



▶▶ SAPHIR : petit mais...

Fruit d'un important processus de développement et de tests clients, le four SAPHIR est un four électrique compact destiné à une cuisson traditionnelle sur sole de produits boulangers et pâtisseries.

Grâce à un appareil à buée performant et une excellente répartition de la chaleur, SAPHIR constitue un parfait compromis entre l'exigence d'une qualité de cuisson irréprochable et une compacité permettant de l'implanter dans votre magasin ou bien un fournil exigü.

▶▶ Un véritable four boulanger

Décliné à partir de celui de la gamme Opale Style, le générateur de buée du four SAPHIR a été testé sur des produits boulangers exigeants afin de certifier sa capacité à suivre des cadences intensives. Un nouveau diffuseur assure une répartition homogène de la buée dans la chambre par un balayage allant de l'arrière vers l'avant.

Pour garantir une cuisson homogène, la géométrie des résistances d'ores et déjà éprouvée sur la gamme Opale Style, a été renforcée sur l'avant des soles, afin de compenser la perte de chaleur liée à la proximité de la vitre.

Des dalles de 13mm d'épaisseur viennent compléter le dispositif afin de garantir une cuisson sans ferrage, régulière en tous points de la sole.

▶▶ ... Egalement parfait pour la pâtisserie

Chaque étage est équipé en standard d'un oura manuel permettant d'assécher à volonté la chambre de cuisson.

▶▶ Une capacité de cuisson optimale

Encastrable des 3 côtés, SAPHIR affiche un **encombrement au sol de 2,8m²** pour une **surface de cuisson totale de 5,13m²** (4 étages) à **6,41m²** (5 étages).

Il permettra donc de cuire 20 rangées de baguettes tradition ou 4 plaques de cuisson d'une dimension de 400x600 mm par étage (*).

L'extrême compacité est également obtenue en intégrant totalement l'élévateur dans la façade même de SAPHIR. Alliant robustesse et légèreté, il est facile à manier et atteint sa position de stationnement en hauteur grâce à un ingénieux système de hotte escamotable permettant de dégager complètement l'espace devant le four.



Une hotte escamotable

L'élévateur se range à une hauteur de 1850 mm grâce au glissement de la façade de la hotte, dégageant totalement l'espace devant le four.



Des finitions soignées

- Des finitions robustes et soignées
- Façade en acier inoxydable brossé
- Absence de recoin difficile à nettoyer
 - Surfaces lisses
- Ouverture des vitres par poignées froides double position (ouverture partielle ou totale)



Un générateur de buée performant

SAPHIR comporte un véritable appareil à buée dont la masse et la géométrie permettent de dispenser une buée généreuse et parfaite pour vos productions boulangères.



►► Economies d'énergie

Un automate programmable gère l'économie d'énergie en optimisant le temps de marche de chaque chambre de cuisson et de l'appareil à buée.

Ce système de gestion permet de limiter la puissance totale du four tout en conservant une excellente réactivité à chaque étage.

L'isolation thermique est assurée par des panneaux de laine de roche de 100 à 140 mm d'épaisseur selon les parois, pour une sécurité accrue et un rendement énergétique optimum.

Lorsque la buée n'est pas requise, il est possible d'éteindre l'appareil à buée grâce à un bouton aisément accessible en façade.

►► Un tableau de commande lisible et facile à programmer

Les opérations courantes, telles que le fonctionnement de l'éclairage et de l'extracteur, l'injection de buée et la modification et la visualisation des températures des soles et des voûtes, sont immédiatement accessibles et faciles à programmer. Une horloge en temps réel avec démarrage programmable, permet une gestion efficace et simple de la cuisson différée pour chaque étage.

►► Avantages en série

SAPHIR vous offre en série :

- Une commande électronique par étage permettant une :
 - Régulation indépendante de la sole et de la voûte.
 - Programmation de mise en service sur 7 jours
 - Activation de l'éclairage
 - Minuterie de cuisson
 - Commande de la buée
 - Commande de l'extracteur
- Un oura mécanique à chaque étage
- Une double commande pour appareil à buée (sur la commande à gauche et via un bouton de rappel à droite)
- Une hotte escamotable avec extracteur
- Une conception lui permettant d'être encastrable sur 3 côtés
- Un élévateur-enfourneur intégré pleine voie (hauteur de stationnement à 1850 mm)

►► Programmation de la régulation

► Module ON

- 1 On / Off
- 2 Marche / Arrêt de l'extracteur
- 3 Injection de buée
- 4 Marche / Arrêt de l'éclairage
- 5 Réglage de la température de la voûte
- 6 Réglage de la température de la sole
- 7 Réglage de la minuterie
- 8 Démarrage de la minuterie
- 9 Température de la voûte
- 10 Température de la sole
- 11 Minuterie de cuisson

Les températures sont affichées en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F)

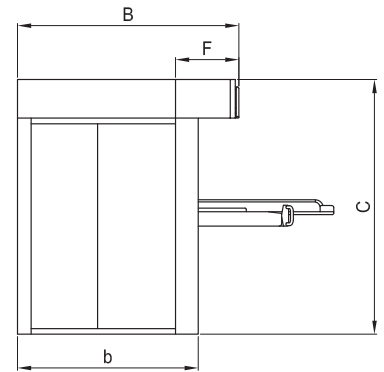
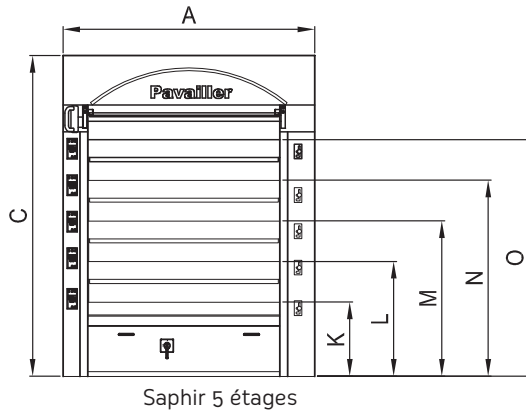
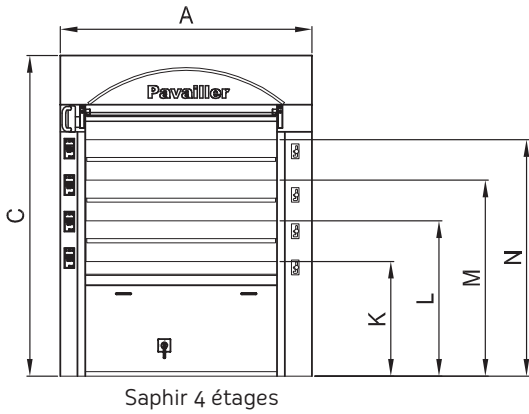
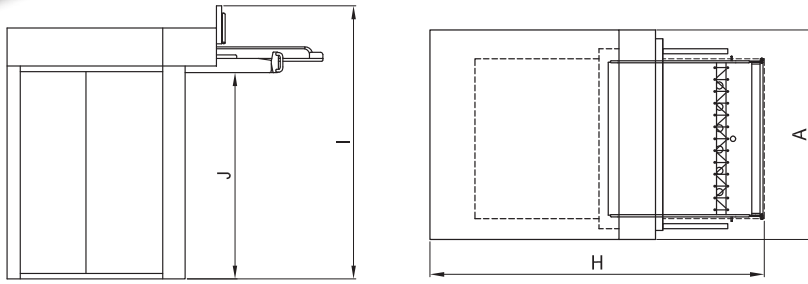
► Module OFF

- 1 On / Off
- 2 Marche / Arrêt de l'extracteur
- 4 Marche / Arrêt de l'éclairage
- 6 Réglage jour de démarrage différé
- 7 Réglage heure de démarrage différé
- 8 Marche / Arrêt du démarrage différé
- 9 Affichage de "DIF" si démarrage différé
- 10 Jour réel ou jour de démarrage différé
- 11 Heure réelle ou heure différée

Les températures sont affichées en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F)



Caractéristiques techniques



Configuration

	4 étages	5 étages
Nombre de bouche par étage	1	
Largeur des bouches (mm)	1345	
Largeur utile de la chambre de cuisson (mm)	1350	
Profondeur des soles (mm)	950	
Surface de cuisson (m ²)	5,13	6,41
Commande à gauche (à tous les étages)	●	●
Poignée de porte à droite	●	●
Ouras à tous les étages	●	●
Élévateur enfourneur intégré	●	●
Puissance optimisée	●	●
Puissance renforcée	○	○
Rappel de buée à tous les étages	●	●
Planche à coucher / Paline	●	●
Livré monté	○	○
○ En option - ● En standard		
Raccordement électrique	380-415V / TRI+N+T / 50Hz	
Puissance standard (kW)	29,2	
Intensité standard (A)	44,4	
Puissance renforcée avec résistances standards (kW)	40	48
Puissance renforcée avec résistances standards (A)	61	73

Données techniques

	4 étages	5 étages
A - Largeur (mm)	1770	1770
B - Profondeur avec hotte (mm)	1960	1960
H - Profondeur avec enfourneur (mm)	2830	2830
C - Hauteur avec hotte (mm)	2250	2250
I - Hauteur avec élévateur en stationnement haut (mm)	2450	2450
J - Hauteur passage libre avec élévateur en stationnement haut (mm)	1850	1850
Largeur de l'enfourneur (mm)	1365	1365
Profondeur de l'enfourneur (mm)	1320	1320
F - Profondeur de hotte (mm)	360	360
Hauteur de hotte (mm)	350	350
Hauteur utile des étages bas (mm)	160	160
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	190	190
Épaisseur des dalles (mm)	13	13
K - Hauteur d'enfournement du 1 ^{er} étage (mm)	805	520
L - Hauteur d'enfournement du 2 ^{ème} étage (mm)	1090	805
M - Hauteur d'enfournement du 3 ^{ème} étage (mm)	1375	1090
N - Hauteur d'enfournement du 4 ^{ème} étage (mm)	1660	1375
O - Hauteur d'enfournement du 5 ^{ème} étage (mm)	-	1660
Poids nets (kg)	1400	1500

PAV 108 - 01/2018 - V04
Photographies et illustrations non contractuelles.

Pavailler
La cuisson à votre mesure

PAVAILLER - Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Phone : +33 (0) 475 575 500 - Fax : +33 (0) 475 572 319 - Email : pavailler@pavailler.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence