



▶▶ Gamme R10

Four à chariot rotatif

www.pavailler.fr



Pavailler
La cuisson à votre mesure

▶▶ Gamme R10



Sécurité avant tout

- Porte équipée en version standard d'une double rampe de protection intérieure contre les chocs et d'une poignée de sécurité.
- Tube de décompression qui équilibre la pression de la chambre de cuisson pour la sécurité des utilisateurs



Rotation du chariot

- La montée et la descente du chariot s'effectue automatiquement lors des opérations de chargement et de déchargement



▶▶ Gamme R10

Les fours de la gamme R10 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 confère au four une excellente qualité et régularité de cuisson, pour tout type de production : frais, cru, surgelé et précuit surgelé.

L'excellent rendement énergétique des fours de la gamme R10 les rendent particulièrement adaptés aux **productions intensives**, ainsi qu'aux **conditions d'extrêmes utilisation**.

▶▶ Caractéristiques de la gamme

Les fours à chariots de la gamme R10 existent en 3 versions selon l'énergie utilisée :

- R14 Fuel
- R15 Gaz
- R16 Electricité

Ils se déclinent en deux modèles, selon le type d'entraînement du chariot :

- **R10X** : le chariot est suspendu à un disque d'entraînement. Les supports de cuisson adaptés sont de format 750*900, 800*1000 ou 650*1100 pour une capacité de cuisson de 216 à 288 pièces de 250g selon les dimensions retenues.

- **R10K** : Le chariot est placé dans une cage d'écureuil assurant sa rotation. Les supports de cuisson adaptés sont de dimensions 750*900 (*) et permettent la cuisson de 216 baguettes de 250g.

▶▶ Rendement, réactivité et souplesse :

Pour les versions gaz et fuel l'échangeur thermique est en inox réfractaire. La triple circulation des gaz de combustion dans l'échangeur confère un excellent rendement et une grande souplesse de fonctionnement.

Pour la version électrique, l'échangeur est composé de 14 résistances montées en batterie pour un rendement et une réactivité exceptionnelle.

Un flux d'air chaud est généré par une turbine de 500mm de diamètre, située en partie haute. Le plafond de la chambre de cuisson, à double parois, assure le passage de cet air chaud vers la chambre afin d'obtenir une cuisson parfaitement homogène.

Robustesse et qualité de fabrication

- structure intérieure, façade, hotte et porte en inox
- parois latérales et arrières en acier électro zingué pré laqué
- double vitrage de la porte en verre trempé
- Fermeture en deux points par pêne articulé en bronze et gâche réglable en inox



Ergonomie et confort d'utilisation

- La porte intérieure vitrée s'ouvre sans outil, permettant un nettoyage approfondi et un accès aisé à l'éclairage situé dans la porte.
- plan incliné escamotable qui facilite l'entrée du chariot.
- Surfaces lisses comportant très peu d'aspérités



►► Isolation thermique.

Elle est assurée par une couche de laine verre 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 100mm d'épaisseur. L'isolation thermique est assurée par une circulation d'air verticale (convection naturelle) complétée par une épaisseur de 25mm de laine de verre avec un écran pare vapeur sur la contre porte interne

Le joint de porte en silicone haute température assure une excellente étanchéité sur quatre cotés.

►► Régulation de la température

Le contrôle de la température est assuré par un régulateur électronique à affichage digital et une sonde. Le four est muni en version standard d'une deuxième sonde de sécurité.

►► Système de génération de buée

La buée est produite par injection d'eau sur un ensemble de masses métalliques chauffées par le flux d'air chaud. La durée d'injection d'eau est programmable par une minuterie sur le tableau de commande.



►► Une commande simple et efficace

Le panneau est situé à gauche en façade et regroupe l'ensemble des commandes à affichage digital. Chaque élément de ce tableau est changeable séparément.

Signal sonore discontinu en fin de cuisson.
Signal sonore continu pendant la descente du chariot

Minuterie de fin de cuisson ou démarrage différé

Régulateur électronique de contrôle et de maintien de la température de cuisson

Minuterie qui règle la durée d'injection de buée

Bouton marche avec buée : démarrage du four et injection automatique de buée

Bouton marche sans buée : démarrage du four sans injection de buée

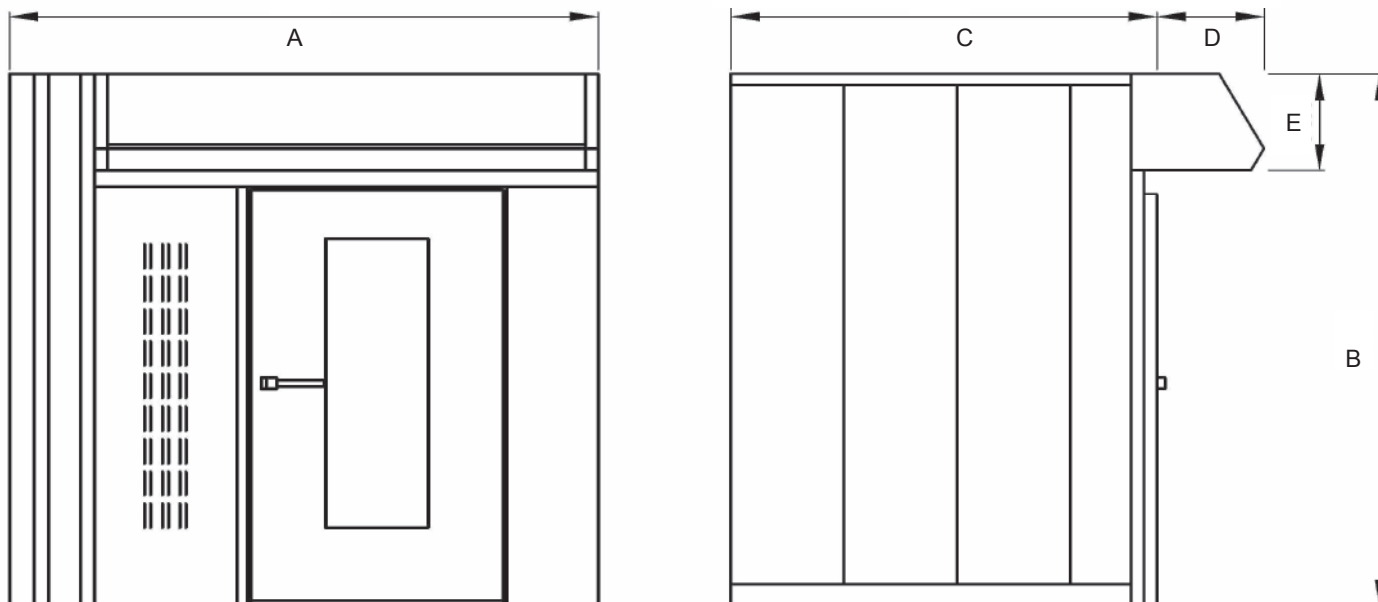
Bouton arrêt du four

Bouton marche/arrêt de l'extracteur

Compteur totalisateur du nombre d'heures de fonctionnement du four



►► Caractéristiques techniques



	R14X/K	R15X/K	R16X/K
A - Largeur (mm)		2 500	
B - Hauteur (mm)		2 450	
C - Profondeur (mm)		2 266	
Profondeur avec enfourneur en position repos (mm)		1 840	
D - Profondeur de hotte (mm)		426	
Hauteur passage de porte (mm)		1 870	
E - Hauteur de hotte (mm)		440	
Surface au sol (m ²)		4,39	
Poids net (kg)	2 500	2 500	2 100
Hauteur utile chambre de cuisson (mm)		1 810	
Vitesse de rotation du chariot (tour/minute)		2,7	
Poids total admissible sur le disque (kg)		300	
Energie utilisée	Fuel	Gaz	Electricité
Puissance de chauffe électrique (kW)	-	-	78.5
Puissance de chauffe fuel / gaz (kW)	107	107	-
Raccordement électriques 400 N T/3/50-60 (kW)	4	4	83