

ZIRCO

FOURS VENTILÉS FOURS MODULAIRES FOURS COMBINÉS



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

ecosystem

PAVAILLER

A close-up photograph of a bakery. A hand is seen reaching into a tray filled with various types of bread, including round loaves and baguettes. The breads are golden-brown and appear to be cooling on a metal tray. In the background, there are more trays of bread and a metal mesh structure, possibly part of a cooling rack or oven. The overall atmosphere is warm and professional.

GAMME ZIRCO

ZIRCO offre aux boulangers et pâtisseries une réponse adaptée à leurs problématiques de production et d'implantation : fours ventilés, modulaires ou combinés pour une utilisation mixte sur sole et ventilé, la configuration idéale est possible grâce à la flexibilité et performance de la gamme ZIRCO.

Ergonomique et équipé d'une commande tactile simple et intuitive comportant jusqu'à 99 programmes de cuisson, ZIRCO garantit une excellente cuisson de vos pains, pâtisseries, biscuits et produits prêts-à-cuire.

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 VENTILÉS AUTONETTOYANTS ZIRCO

La gamme de fours ventilés autonettoyants ZIRCO se compose de trois modèles d'une capacité de 5, 8 ou 10 niveaux, conçus pour accueillir des plaques de format 600x400mm.



QUALITÉ DE CUISSON

ZIRCO est la garantie de résultats de cuisson parfaits pour vos **pains, viennoiseries, biscuits et produits prêts-à-cuire** grâce à une répartition homogène de la chaleur et une **production de buée rapide et optimale**.

Équipée d'un ventilateur (double ventilateur pour le ZIRCO 10 niveaux), la chambre de cuisson assure une **circulation optimale de l'air chaud** dans l'ensemble de l'enceinte et se **nettoie facilement** grâce à son cycle de nettoyage automatique et ses angles arrondis.

ERGONOMIE

Particulièrement ergonomique, son agencement en format 600x400mm lui assure une **profondeur réduite** et facilite son implantation.

CONTRÔLE MOTEUR RENFORCÉ

Le variateur de vitesse présent en standard dans les fours ventilés ZIRCO permet de sélectionner **jusqu'à 10 vitesses de ventilation** garantissant des conditions optimales pour la cuisson de tous types de pains et de viennoiseries.

Le **changement ultra-rapide du sens de rotation** du ventilateur - en seulement 2 secondes, même à la vitesse maximale - assure une **qualité de cuisson uniforme et un aspect régulier** des produits à chaque niveau.

L'**arrêt immédiat et automatique du ventilateur à chaque ouverture de porte** empêche la perte d'énergie thermique et, par conséquent, la baisse de la température à l'intérieur de la chambre.



CONSTRUCTION

- Construction en INOX 304/430.
- Bords intérieurs arrondis pour un nettoyage facilité.
- Glissières et capot du ventilateur rapidement amovibles.
- Puissants éléments chauffants particulièrement durables dans le temps.
- Porte double vitrage en verre trempé anti-reflet.
- Éclairage intérieur LED.
- Poignée robuste en matériau à faible conduction thermique.
- Isolation épaisse en céramique et laine de roche.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Ce système permet le **nettoyage automatique de l'intérieur de la chambre**, y compris des glissières, la vitre de la porte et les autres éléments situés sous le capot du ventilateur.

Simple et efficace, le nettoyage à haute pression assure une propreté parfaite en **1h20min**. Grâce à la conception parfaite du système de nettoyage, à la pompe à eau silencieuse à haute performance et au détergent certifié, le résultat est une chambre brillante.

Le programme permet d'économiser de l'énergie puisque **seulement 20 à 30 litres d'eau sont utilisés** pour le nettoyage, selon la taille du four.

NETTOYANT ZIRCO



Détergent de lavage certifié* pour le nettoyage d'un four ventilé ZIRCO (comprend 36 sachets de 100 g).

*il est possible d'utiliser un autre détergent, sous réserve que celui-ci soit certifié.

FILTRATION



Les fours ventilés ZIRCO sont équipés* d'une cartouche de filtration de l'eau BRITA.

Ceci les protège contre le calcaire et leur garantit un fonctionnement sûr et continu.

*pour les modèles configurés ZIRCO 1, 2 et 3 (à commander pour tout autre configuration).



FOURS MODULAIRES ZIRCO

Avec son design inox, sobre et élégant, et ses nombreuses configurations, ZIRCO s'intègre parfaitement dans tous types d'installation : ces fours modulaires existent en version 1 plaque (600x400) ou 2 plaques (800x600) et se déclinent entre 1 et 5 étages.

Chaque étage est indépendant et équipé de sa propre commande tactile et appareil à buée.

PRISE DE COMMANDE FACILE

Conçus pour être utilisés pour toutes sortes de produits de boulangerie, pâtisseries et prêts-à-cuire, la gestion des paramètres de cuisson est un jeu d'enfant grâce à la commande tactile : préchauffage, température dissociée de la sole et voûte, injection de buée ou encore position du oura, il est possible de personnaliser jusqu'à 99 recettes !



CHAMBRE DE CUISSON

Disponibles en deux formats, avec une ouverture de bouche de 16cm et capables d'aller jusqu'à 5 étages, les chambres de modulaire ZIRCO offrent tout autant de possibilités de trouver la configuration idéale pour la capacité de cuisson dont vous avez besoin !

La sole traditionnelle en pierre réfractaire accumule parfaitement la chaleur et permet une cuisson uniforme et un aspect gourmand des produits finis.

APPAREIL À BUÉE

Le puissant appareil à buée est conçu pour répondre aux demandes des boulangers les plus exigeants et assure :

- un plus grand volume de production ;
- une qualité parfaite et un aspect brillant des produits ;
- une reprise incroyablement rapide du système de buée.





CONSTRUCTION

- Système modulaire simple à étages (de 1 à 5 étages).
- Puissants éléments chauffants particulièrement durables dans le temps.
- Surface de cuisson en pierre réfractaire.
- Porte en verre trempé anti-reflet.
- Éclairage intérieur LED.
- Isolation épaisse en céramique et laine de roche.
- Construction en INOX 304/430.



ECONOMIE D'ÉNERGIE



La régulation électronique avancée des éléments chauffants permet au four, via la touche ECO, de fonctionner avec une puissance diminuée de moitié et donc de réduire votre consommation d'électricité.

FOURS COMBINÉS

Les fours ventilés et modulaires ZIRCO peuvent se combiner entre eux et se compléter avec plusieurs accessoires (hotte, condenseur, étuves, supports).

Cette utilisation mixte offre aux boulangers et pâtisseries la possibilité de cuire tous types de produits tout au long de la journée.



Une cuisson à la fois traditionnelle sur soles et sur four ventilé



Une grande flexibilité dans le choix des combinaisons



Une unité de cuisson ergonomique et peu encombrante



COMMANDE TACTILE

Les fours ZIRCO sont tous équipés d'un **écran tactile LCD de 7 pouces** vous permettant de gérer simplement chaque étape de votre cuisson.

Facile à prendre en main grâce à ses pictogrammes de sélection et sa navigation intuitive, la commande ZIRCO fonctionne en **mode manuel ou programmé** et est capable d'enregistrer jusqu'à **99 programmes gérant jusqu'à 6 paliers de cuisson** chacun.

Les recettes se personnalisent facilement grâce au **transfert de données par clé USB**.



RÉGLAGES FOURS VENTILÉS

- Paramètres programmables des étapes de cuisson: température de préchauffage, vitesse du ventilateur, temps de cuisson, température, injection de buée, position du oura électrique.
- Injection de buée.
- Arrêt du ventilateur après l'injection de buée.
- Sélection de 10 vitesses de ventilation.
- Rotation réversible du ventilateur (gauche/droite).
- Préchauffage et refroidissement automatiques.
- Fonction minuterie pour la mise en route automatique du four.
- Bouton de prolongation du temps.

RÉGLAGES FOURS MODULAIRES

- Paramètres programmables des étapes de cuisson: température de préchauffage, temps de cuisson, température de sole et de voûte, injection de buée, position du oura électrique.
- Contrôle électronique de la température, du temps et de l'humidité.
- Régulation indépendante des éléments chauffants supérieurs et inférieurs jusqu'à 300°C.
- Injection de buée manuelle ou automatique.
- Fonction date/heure de préchauffage automatique.
- Fonction d'optimisation énergétique.
- Bouton de prolongation du temps.

ACCESSOIRES

Hotte, condenseur, étuve ou support, complétez de manière optimale votre four ZIRCO grâce à de nombreux accessoires compatibles avec nos fours ventilés et modulaires :



Étuves 10 ou 16 plaques (600x400mm)

- Régulation digitale de la minuterie.
- Régulation digitale de la température et de l'hygrométrie.
- Roues avec freins.
- Température max. 60°C.



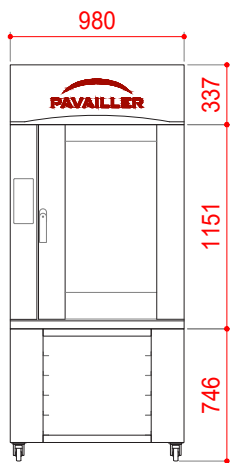
Supports

- Socles pour ventilés : hauteur 20, 50, 75 ou 90cm.
- Socles pour modulaires : hauteur 40, 75 ou 90cm.
- Roues avec freins.
- Construction en INOX 304.

DONNÉES ET DIMENSIONS

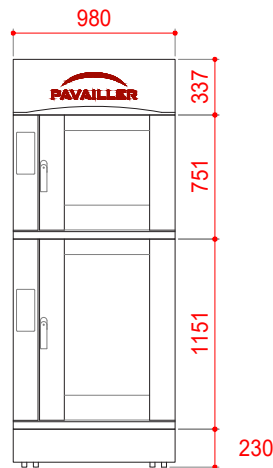
NOS CONFIGURATIONS ZIRCO

Libre à vous de choisir l'une de nos 6 configurations ZIRCO pré-établies ou de construire votre propre ensemble ZIRCO en combinant les fours et accessoires de votre choix.



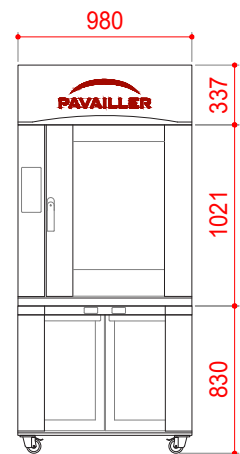
ZIRCO 1

- Hotte
- Four ventilé 10 étages ferrage droit
- Support H75cm
- + filtration BRITA



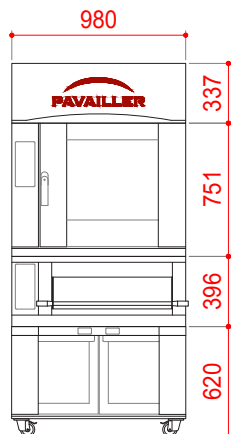
ZIRCO 2

- Hotte
- Four ventilé 5 étages ferrage droit
- Four ventilé 10 étages ferrage droit
- Support H23cm
- + filtration BRITA



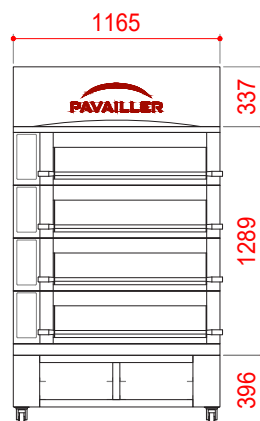
ZIRCO 3

- Hotte
- Four ventilé 8 étages ferrage droit
- Étuve 16 plaques
- + filtration BRITA



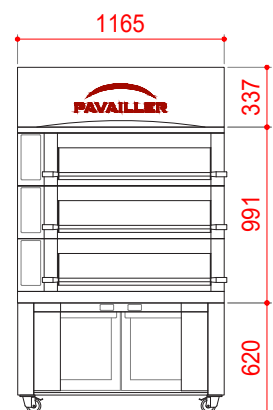
ZIRCO 4

- Hotte
- Four ventilé 5 étages ferrage droit
- Four modulaire 1 plaque 1 étage
- Étuve 10 plaques
- + filtration BRITA



ZIRCO 5

- Hotte
- Four modulaire 2 plaques 4 étages
- Support H40cm



ZIRCO 6

- Hotte
- Four modulaire 2 plaques 3 étages
- Étuve 10 plaques
- Extension étuve H60cm

FOURS VENTILÉS



FOURS VENTILÉS	5 ÉTAGES	8 ÉTAGES	10 ÉTAGES
Capacité	5x (600x400)	8x (600x400)	10x (600x400)
Espacement niveaux	90 mm	90 mm	85 mm
Dimensions (LxPxH) mm	980 x 863 x 751	980 x 863 x 1021	980 x 863 x 1151
Raccordement électrique	3N- / 380-400V / 50/60Hz		
Puissance raccordement	11,9 kW	15,9 kW	20,5 kW
Poids	126 kg	157 kg	187 kg



HOTTES & SUPPORTS	HOTTE	CONDENSEUR	SUPPORT H90	SUPPORT H75	SUPPORT H50	SUPPORT H20
Capacité	/	/	10x (600x400)	8x (600x400)	6x (600x400)	/
Dimensions (LxPxH) mm	980 x 879 x 337	980 x 879 x 337	980 x 750 x 900	980 x 750 x 746	980 x 750 x 500	980 x 750 x 230
Raccordement électrique	230V- / 50Hz		/			
Puissance raccordement	60 W	80 W	/	/	/	/
Poids	24 kg	30 kg	29 kg	25 kg	23 kg	18 kg

FOURS MODULAIRES



FOURS MODULAIRES	1 ÉTAGE	2 ÉTAGES	2 ÉTAGES	3 ÉTAGES	4 ÉTAGES	5 ÉTAGES
Capacité	1x (600x400)	1x (600x400)	2x (400x600)	2x (400x600)	2x (400x600)	2x (400x600)
Nombre d'étages	1	2	2	3	4	5
Dimensions (LxPxH) mm	980 x 860 x 396	980 x 860 x 694	1165 x 1092 x 694	1165 x 1092 x 991	1165 x 1092 x 1289	1165 x 1092 x 1588
Raccordement électrique	3N- / 380-400V / 50/60Hz					
Puissance raccordement	4,8 kW	9,6 kW	12,9 kW	19,3 kW	26 kW	32,5 kW
Poids	85 kg	170 kg	250 kg	355 kg	460 kg	565 kg



HOTTES & SUPPORTS	HOTTE	CONDENSEUR	SUPPORT H90	SUPPORT H75	SUPPORT H40
Capacité	/	/	12x (400x600)	10x (400x600)	4x (400x600)
Dimensions (LxPxH) mm	1165 x 1143 x 337	1165 x 1143 x 337	1165 x 950 x 900	1165 x 950 x 750	1165 x 986 x 396
Raccordement électrique	230V- / 50Hz		/		
Puissance raccordement	60 W	80 W	/	/	/
Poids	26 kg	32 kg	41 kg	37 kg	23 kg

ACCESSOIRES



ÉTUVES	HTBP 10/60	HTBP 16/80	EXTENSION H60	EXTENSION H80
Capacité	10x (600x400)	16x (600x400)	/	/
Espacement niveaux	70 mm	70 mm		
Dimensions (LxPxH) mm	980 x 863 x 620	980 x 863 x 830	1165 x 985 x 620	1165 x 985 x 830
Raccordement électrique	1N- / 230V / 50/60Hz		/	
Puissance raccordement	2,8 kW	2,8 kW	/	/
Poids	90 kg	105 kg	50 kg	55 kg

BAKING THE BEST OF GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence