

# ONYX

FABRIQUÉ EN FRANCE

## FOUR COMPACT ÉLECTRIQUE À SOLES FIXES



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

ecosystem

PAVAILLER



# GAMME ONYX

ONYX contient tout le savoir-faire de PAVAILLER, tant au niveau de la qualité de cuisson que des détails de finition ou des accès de maintenance.

Il embarque les dernières évolutions technologiques et innovations issues d'une recherche et développement pointue et résolument tournée vers les tendances de demain.

La conception des chambres de cuisson et des portes de bouches permettent une cuisson accélérée pour un résultat toujours doré et croustillant, afin de pouvoir proposer du pain chaud en un temps record.

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](http://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 ONYX

Grâce à la conception spécifique des chambres de cuisson, le four ONYX permet de cuire rapidement les **baguettes tradition** (jusqu'à 800 baguettes par jour maximum).

Vous gagnez ainsi jusqu'à **10% de temps de cuisson par jour** ! En chauffant plus vite, les pertes de chaleur sont moins importantes ; **c'est moins d'énergie (d'électricité) consommée et donc une facture réduite** !

**Idéal pour le réassort en cours de journée**, vos baguettes sont ainsi prêtes en mode express : vous serez toujours prêts à servir et satisfaire vos clients.

## CHAMBRES DE CUISSON

### UN VRAI FOUR POLYVALENT

La présence de **four électriques à chaque étage** (*option*), ainsi que la possibilité d'entrouvrir les portes durant la cuisson afin d'évacuer l'humidité et de sécher les produits, font de ONYX un four particulièrement bien **adapté à la production de pâtisserie**.

La **chambre rehaussée** du dernier étage peut accueillir les plus grosses pièces et vous offre encore plus de possibilités de cuisson.

### COMPACTITÉ ET SOBRIÉTÉ

Si ONYX est un véritable Four Boulanger - prêt à enchaîner les cuissons et à répondre à vos besoins - il trouvera tout de même sa place au sein de votre boutique grâce à son faible encombrement et son design résolument moderne.

**ONYX, c'est jusqu'à 6,4m<sup>2</sup> de cuisson sur 2,8m<sup>2</sup> de surface de boutique.** C'est aussi 80 à 120 baguettes qui cuisent en même temps sur les 5 soles suivant leur longueur.

Dans sa version **Fit**, Onyx représente jusqu'à **5,8m<sup>2</sup> de cuisson sur 2,7m<sup>2</sup> de surface de boutique** et peut accueillir jusqu'à 3 profondeurs de baguettes tradition sur les différentes soles suivant leur longueur.

ONYX c'est aussi un four sobre qui est **plafonné à 30KwH** (ajustable sur l'Easy Touch) afin de s'adapter à tous les abonnements électriques.



**CARTOUCHE DE FILTRATION  
BRITA INCLUSE**



Les fours Onyx 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 Onyx.



## APPAREIL À BUÉE

### LOW MOTION

Basé sur une conception basse pression Low Motion, le nouvel appareil à buée de la gamme Onyx 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



COLONNE ÉLECTRIQUE  
AISÉMENT DÉVERROUILLABLE,  
ELLE COULISSE VERS L'AVANT  
ET DONNE ACCÈS AUX  
AMPOULES ET AUX ORGANES  
DE COMMANDE.

POIGNÉES ERGONOMIQUES  
EN «F» INVERSÉ AVEC  
ENJOLIVEURS

POIGNÉE DE DÉVERROUILLAGE  
ERGONOMIQUE POUR  
MANIPULER L'ÉLÉVATEUR  
D'UN SEUL GESTE.

SYSTÈME DE GUIDAGE  
ULTRA-PRÉCIS.

LE DESIGN DE LA HOTTE  
EST FAIT DE VOLUMES  
PLEINS, SANS ASPÉRITÉS  
OÙ LA FARINE ET LA  
POUSSIÈRE POURRAIENT  
SE LOGER.

DÉMONTAGE RAPIDE DES  
VITRES SANS OUTILS.

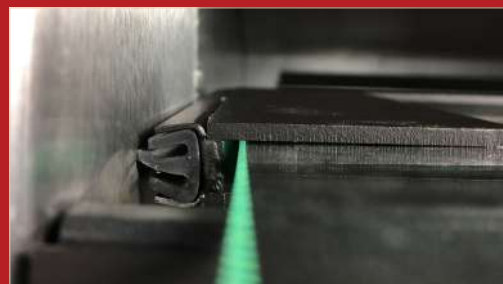
2 DEMIES-VITRES (VITRE  
SIMPLE POUR VERSION  
FIT), PEU ENCOMBRANTES  
ET FACILES À MANIPULER.

VERROUILLAGE ROBUSTE  
POUR UN POSITIONNEMENT  
PRÉCIS DEVANT CHAQUE  
BOUCHE.

ENCASTRABLE SUR 3 CÔTÉS  
(JUSQU'À 1400M POUR LA  
VERSION FIT), MAINTENANCE  
PAR L'AVANT



LES VITRES SONT LOGÉES DANS UN CADRE-TIROIR:  
ELLES SE GLISSENT SANS EFFORTS POUR ÊTRE  
RETRÉES, NETTOYÉES ET REMISES EN PLACE  
(MÊME CHAUDES) POUR UNE VISIBILITÉ PARFAITE !



PLAQUÉES CONTRE LE CADRE, LES VITRES  
SONT ÉTANCHES ET PRÉSERVENT LA QUALITÉ  
DE CUISSON GRÂCE À LEURS JOINTS PROFILÉS.  
L'AIR CHAUD COMME LA VAPEUR RESTENT À  
L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE POUR UNE CUISSON  
EFFICACE ET ÉCONOME.

# COMMANDE EASY TOUCH

## FIABLE ET INTUITIF

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.



### 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.

### MODE ÉCO

Le Mode Eco permet de **réduire vos factures d'électricité** sans pénaliser la température de cuisson et la qualité de vos produits.

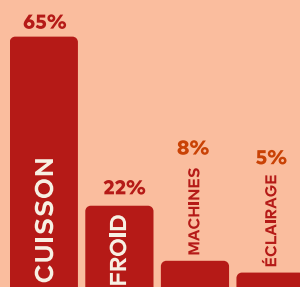
Ce mode permet une **gestion de la priorité entre les étages**, et permet de réaliser des économies et de ne pas dépasser un seuil de consommation.

### TOUCHE +1'

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

# 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.



HIÉRARCHIE DES POSTES DE CONSOMMATION



## GUIDE ÉNERGÉTIQUE ONYX

ONYX 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, ainsi que la sobriété de ses appareils à buée, sont autant d'outils vous permettant de réduire votre consommation énergétique, sans compromis sur la performance.



### 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 **3 kWh par jour**.

#### NOTRE CONSEIL

Modérez les injections de buée et pensez à utiliser les recettes programmées sur l'Easy Touch.



### Démarrage différé

Programmez indépendamment et avec flexibilité la mise en température de chaque étage grâce au **démarrage différé** sur l'Easy Touch.

⚡ Obtenez des gains sur le préchauffage du four en décalant le démarrage de chaque étage de 10min. Sur un Onyx quatre étages, ceci représente un gain de **253 heures par an**.

#### NOTRE CONSEIL

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



### Touche ECO

La **fonction ECO** de la commande Easy Touch permet une gestion de la priorité entre les étages afin d'optimiser la consommation énergétique du four.

#### NOTRE CONSEIL

Utilisez la touche ECO lorsqu'un étage est peu ou pas utilisé.



**CALCULEZ**  
LA CONSOM-  
MATION  
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.



### Répartition de l'énergie

La commande Easy Touch 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.



### Chambre de cuisson

Grâce à la conception spécifique des chambres de cuisson, le four ONYX permet de cuire rapidement les baguettes tradition.


**Vous gagnez ainsi jusqu'à 10% de temps de cuisson par jour !**

En chauffant plus vite, les résistances fonctionnent moins longtemps, les pertes de chaleur sont moins importantes ; **c'est moins d'énergie (d'électricité) consommée et donc une facture réduite !**



### Piège à kilowatts

**40% des déperditions de chaleur dans un four se font par l'avant.** Limitez-les en période de chauffe comme de réchauffe, grâce aux pièges à kilowatts. Ces **protections magnétiques**, disponibles en option sur ONYX Fit, se mettent et se retirent facilement sur chaque étage.

 Elles vous permettent de réaliser des **gains de 20°C** soit une économie de **130 kWh/mois** (représente **5 à 10% d'économie d'énergie**).

# DONNÉES ET DIMENSIONS



## ONYX 4 ET 5 ÉTAGES **jusqu'à 800 baguettes/jour maximum**

● standard

	ONYX 4 étages	ONYX 5 étages
Largeur utile des bouches (mm)	1345	1345
Profondeur utile des soles (mm)	950	950
Surface de cuisson (m <sup>2</sup> )	5,13	6,41
Commande à gauche (à tous les étages)	●	●
Poignée de porte à gauche	●	●
Élévateur enfourneur intégré	●	●
Largeur de l'enfourneur (mm)	1365	1365
Hauteur de hotte (mm)	350	350
Hauteur utile des étages bas (mm)	140	140
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	200	200
Raccordement électrique ⚡	400V / TRI+N+T / 50Hz / TN TT	
Puissance standard (kW)	28	28
Intensité standard (A)	40,6	40,6
Limite de raccordement (Kw) - paramétrable sur l'Easy Touch	30	30
Poids net (kg)	1400	1500

## OPTIONS & ACCESSOIRES

€ option payante

○ option gratuite

	OPTIONS
Version inox	○
Ouras électriques à tous les étages	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES



## ONYX FIT 4 ET 5 ÉTAGES **jusqu'à 800 baguettes/jour maximum**

	ONYX Fit 4 étages	ONYX Fit 5 étages
Largeur utile des bouches (mm)	870	870
Profondeur utile des soles (mm)	1350	1350
Surface de cuisson (m <sup>2</sup> )	4,70	5,87
Commande à gauche (à tous les étages)	●	●
Poignée de porte à gauche	●	●
Élévateur enfourneur intégré	●	●
Largeur de l'enfourneur (mm)	835	835
Hauteur de hotte (mm)	350	350
Hauteur utile des étages bas (mm)	140	140
Hauteur utile de l'étage haut (mm)	200	200
Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50Hz / TTTT	
Puissance standard (kW)	28	28
Intensité standard (A)	40,6	40,6
Limite de raccordement (Kw) - paramétrable sur l'Easy Touch	30	30
Poids net (kg)	1450	1570

## OPTIONS & ACCESSOIRES

€ option payante

○ option gratuite

	OPTIONS
Version inox	○
Ouras électriques à tous les étages	€
Piège à kilowatts	€

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](mailto:contact@pavailler.com)  
[www.pavailler.fr](http://www.pavailler.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence