

RUBIS TOUCH


FABRIQUÉ EN FRANCE

FOURS MODULAIRES ÉLECTRIQUES



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


PAVAILLER



GAMME RUBIS TOUCH

Modulable et évolutif, spécialisé ou polyvalent, le four Rubis Touch est destiné à une utilisation pâtissière, boulangère, pizza ou bien mixte (en panachant ces trois modules de cuisson à votre convenance).

Compact, rapide à installer, Rubis Touch saura trouver sa place dans votre fournil, laboratoire ou magasin, pour cuire un maximum de produits afin de diversifier votre offre et faire face aux défis quotidiens.

SAVOIR-FAIRE

Plus de 70 ans à vos côtés



Avec plus de 70 ans d'expérience, Pavailer a atteint son plus 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.PAVAILER.COM

LAB

Découvrez votre four



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelles 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

CONFIGURABLE ET ÉVOLUTIF

De nombreuses options sont possibles pour adapter précisément votre Rubis Touch à vos besoins : hotte, condenseur et bandeau enjoliveur, faux caisson avec glissières, étuve avec roulettes, enfourneur pour étage(s) boulanger(s), buée pour étage(s) pâtissier(s) et pizza, ...



MODULE PÂTISSIER : RÉGULARITÉ ET PRÉCISION

Ce module permet de cuire les produits pâtisseries les plus exigeants et délicats, qu'ils soient sur plaque, cerclés, légers ou non.

La buée peut être ajoutée en option si vos préparations et produits l'exigent : un oura manuel asséchera efficacement la chambre de cuisson quand nécessaire.

MODULE PIZZA : SPÉCIALISTE DES HAUTES TEMPÉRATURES

Testé et approuvé tout au long de son élaboration par un Champion de France de la discipline, le module pizza permet de cuire sur une sole spéciale, des pâtes fines ou épaisses (de type «teglia»).

Nous l'avons conçu pour supporter la constante ouverture de la porte lors d'enfournements successifs. La remontée en température est extrêmement rapide et permet donc de cuire en continu.



MODULE BOULANGER : POLYVALENT ET EFFICACE

Doté d'une sole de 13mm en matériaux réfractaires, il a été équipé d'une nouvelle génération d'appareil à buée. Bien isolé et peu gourmand en énergie, il vous permettra de cuire tous types de pains avec une parfaite régularité.

Vous retrouverez cette même homogénéité lors de la cuisson de vos viennoiseries et pâtisseries. Un élévateur / enfourneur est disponible en option.





CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



DES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUE EN « ZIG-ZAG » À L'ENTRÉE DU FOUR PERMETTENT D'ÉVITER LES PERTES DE CHALEUR ET ASSURENT UNE CUISSON HOMOGENÈME, SANS QU'IL SOIT NÉCESSAIRE DE TOURNER LES PLAQUES EN COURS DE CUISSON.



MAINTENANCE FACILITÉ

L'ACCÈS AU COFFRET ÉLECTRIQUE SE FAIT PAR L'AVANT DU FOUR, CE QUI LUI DONNE LA POSSIBILITÉ D'ÊTRE ENCASTRABLE SUR 3 CÔTÉS.

MODULE PÂTISSIER

- Sole de 13 mm (dalle en matériau réfractaire haute densité).
- Répartiteur de chaleur exclusif en voute et sole.
- Porte pâtisserie à double vitrage isolée par lame d'air.
- Oura manuel en standard.
- Module sole / voute.
- Appareil à buée en option.

MODULE BOULANGER

- Sole de 13 mm (dalle en matériau réfractaire haute densité).
- Répartiteur exclusif de chaleur en voute et sole.
- Module sole / voute.
- Oura manuel en standard.
- Nouvel appareil à buée en standard.
- Elévateur intégré et enfourneur en option.

MODULE PIZZA

- Dalle ultra haute température de 14mm.
- Répartiteur de chaleur exclusif en voute et sole.
- Porte Pizza à double vitrage isolée par lame d'air.
- Oura manuel en standard.
- Module sole / voute.
- Appareil à buée en option.

COMMANDE EASY TOUCH UN RÉGULATEUR FIABLE ET INTUITIF



TUTORIEL

EASY-TOUCH
COMMENT ÇA
MARCHÉ ?

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



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.



Le Mode Eco permet de soigner vos factures d'électricité sans pénaliser la température de cuisson et la qualité de vos produits. Ce mode de gestion de l'énergie génère une baisse de puissance de 40%, et permet de réaliser des économies et de ne pas dépasser un seuil de consommation. Ce mode est conseillé en demi-charge.



D'une seule touche vous pouvez augmenter le temps de cuisson et vous ajuster aux conditions pour des produits toujours plus réussis.



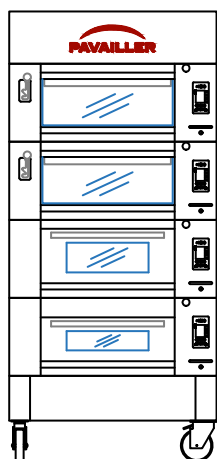
Le Mode Expert vous permet d'entrer dans des menus de visualisation avancés afin de suivre votre consommation énergétique, les températures internes ou les données techniques du four.

UN FOUR QUI S'ADAPTE À VOS BESOINS

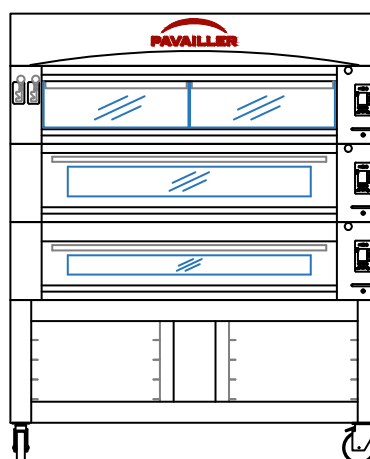
Chaque étage constitue un véritable four indépendant : il possède sa propre isolation, son oura manuel, sa régulation. Cette construction permet d'imaginer une évolution postérieure à l'achat avec l'ajout d'un module facile et rapide à installer.

L'option buée peut également être ajoutée par la suite sur l'étage pâtissier et/ou pizza.

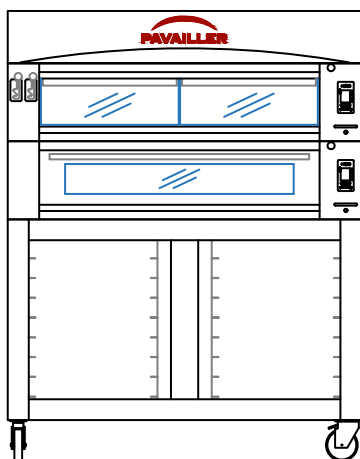
EXEMPLES DE CONFIGURATIONS



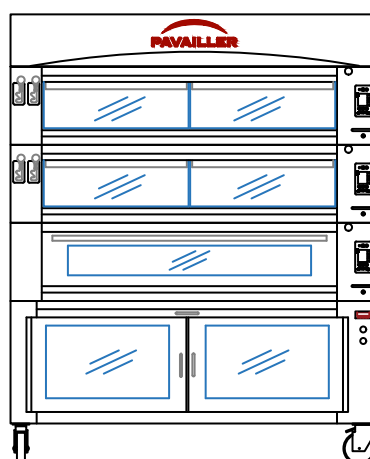
HOTTE
2 ÉTAGES BOULANGERS R2
ÉTAGE PÂTISSIER R2
ÉTAGE PIZZA R2
SOCLE 408 MM



HOTTE
ÉTAGE BOULANGER R3
ÉTAGE PÂTISSIER R3
ÉTAGE PIZZA R3
SOCLE 781 MM



HOTTE
ÉTAGE BOULANGER R4
ÉTAGE PÂTISSIER R4
SOCLE 1154 MM



HOTTE
2 ÉTAGES BOULANGERS R6
ÉTAGE PÂTISSIER R6
ÉTUVE



UN RENDEMENT DE BUÉE EXCEPTIONNEL

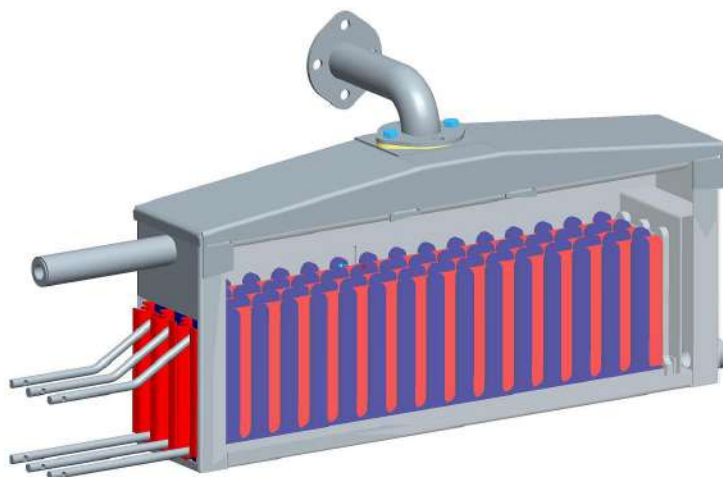
Inspirée de la technique du « radiateur », la géométrie intérieure de l'appareil à buée a été étudiée pour obtenir une forme spécifique, permettant d'évaporer la juste quantité d'eau de la manière la plus efficace.

Cet appareil à buée permet d'atteindre un rendement de 97% : 291 ml sur les 300 ml d'eau injectés se transforment donc en buée !

Immédiatement disponible grâce à une remontée en température rapide, la buée est injectée sous pression afin de garantir un balayage avant / arrière parfait.

La chambre de cuisson est remplie en quelques secondes et la buée se dépose sur le pain de manière parfaitement régulière et homogène.

Trois résistances assurent une parfaite répartition de la chaleur en tout point de l'appareil. Equilibrées sur les 3 phases du réseau électrique, elles lui confèrent une longue durée de vie tout en réduisant la consommation d'énergie.





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