

Lift'EvO motorisé



Compatible
avec les fours
Orion EvO
1 x 800
uniquement

Elévateur intégré motorisé

Caractéristiques

- **Capacité de chargement maxi** : 25kg de pâte

- Réalisable pour les fours à soles Bongard Orion EvO 1x800 mm 3, 4 ou 5 étages

Accessoires:

- Enfourneur Défourneur inox

Les avantages

- Confort de travail : nouveau dispositif d'amortissement
- Environnement sécurisé : système d'arrêt
- Roulements à bandage souple
- Robuste et fiable
- Montage facile et rapide
- Faible encombrement
- Rangement en position haute
- Faible largeur des colonnes de fixation
- Sécurité auditée par un organisme indépendant
- Permet de soulever et d'enfourner jusqu'à 25 kg de pâte en une seule fois

Utilisation

L'élévateur intégré à assistance électrique permet le chargement et le déchargement des chambres de cuisson, tout en supprimant l'effort d'élévation et en facilitant les déplacements de l'enfourneur. L'objectif de Lift'EvO est d'accompagner les mouvements initiés par l'utilisateur qui ne fournit plus d'effort lors des opérations de montée, de descente et de positionnement devant l'étage à enfourner.

Principe de fonctionnement

- 2 colonnes situées de part et d'autre des enjolveurs soutiennent l'élévateur intégré. Le mouvement d'élévation de Lift'EvO est assistée par un moto réducteur qui agit simultanément sur les 2 colonnes pour garantir une position toujours horizontale. L'élévateur s'arrête avec précision à la butée qui correspond à l'étage à enfourner.
- L'élévateur est manipulé avec une poignée reliée à un système d'amortissement qui limite les vibrations lors de son arrivée à l'étage voulu.
- Une fois l'enfourneur positionné devant la voie, le tapis doit être actionné manuellement afin de procéder au chargement et déchargement.
- Présents sur l'élévateur, des roulements adaptés réduisent les frottements et guident la translation de l'enfourneur.
- Un système d'arrêt de l'enfourneur permet de stopper net le mouvement en fin de course
- La non réversibilité du moteur, protégé par un limiteur de couple, permet également de positionner l'élévateur à la hauteur de travail requise par le boulanger, même si elle se situe entre 2 étages.

Construction

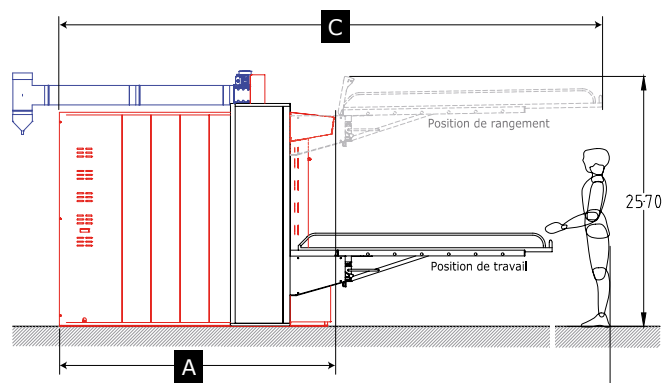
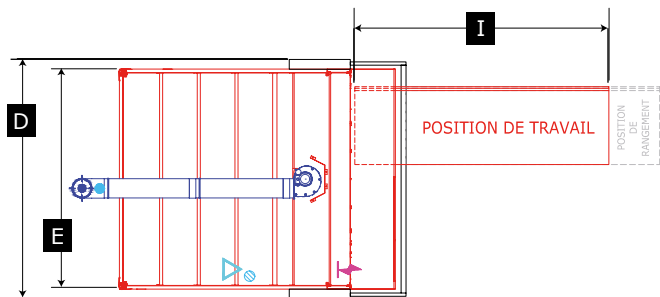
- Structure acier et peinture poudrée résistante
- Motoréducteur avec limiteur de couple
- Roulements à bandage souple
- Nouveau dispositif d'amortissement
- Système d'arrêt de l'enfourneur
- Elévateur pré-câblé pour un montage rapide

■ Remarques importantes :

Lorsque les butées basculantes sont prévues sur l'élévateur, le four doit être sans butée. La réversibilité de la commande (poignée droite ou gauche) ne peut pas se faire lors du montage.

Attention s'assurer que la hauteur dans le fournil est suffisante pour permettre le rangement en position haute devant la hotte.

Elévateur Lift'EvO MOTORISE - ORION EVO 1X800



● ● ● **Remarques importantes :**

Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute : supérieure à 1880 mm en tous points hors de l'emprise du four.

Faible encombrement des colonnes de fixation : 2 x 100 mm de largeur

	A	I	E	D	
Profondeur sole	Profondeur four hors tout	Longueur enfourneur	Largeur four	Largeur four + élévateur	Largeur hors tout + accès technique
(mm)					
Butée mobile sur élévateur					
120	2226	1886	1441	1645	2245
160	2640	2256	1441	1645	2245
180	2852	2626	1441	1645	2245
200	3046	2626	1441	1645	2245
220	3256	3015	1441	1645	2245
240	3451	3015	1441	1645	2245
Butée fixe sur élévateur					
120	2226	2256	1441	1645	2245
160	2640	2626	1441	1645	2245
180	2852	3015	1441	1645	2245
200	3046	3015	1441	1645	2245
220	3256	ND	1441	1645	2245
240	3451	ND	1441	1645	2245
Butée fixe sur four					
120	2226	1886	1441	1645	2245
160	2640	2256	1441	1645	2245
180	2852	2256	1441	1645	2245
200	3046	2626	1441	1645	2245
220	3256	3015	1441	1645	2245
240	3451	3015	1441	1645	2245