



Four à chariot rotatif - Electrique

Caractéristiques

- Chariot 400 x 600
- 108 baguettes courtes de 200 g
- 150 petits pains de 60 g sur 18 étages

Accessoires

- Caractéristiques des chariots : voir fiche Chariots
- Caractéristiques des supports : voir fiche Supports de cuisson

Les avantages

- Four le plus compact de la gamme
- Garantie d'une cuisson homogène et uniforme
- Equipé de la technologie « soft Flow » pour une ventilation douce et efficace
- Idéal pour la cuisson de produits boulangers et pâtisseries, même les plus légers
- Nouvel échangeur pour une rentabilité améliorée
- Débrayage de sécurité sur l'entraînement des chariots

Utilisation

6.43 E est un four à chariot rotatif électrique destiné aux pâtisseries comme aux boulangers. Polyvalent, il permet de cuire les produits les plus délicats. Très compact, il trouve sa place même dans les fournils les plus exigus.

Principe de fonctionnement

Le chariot en rotation suspendu ou porté selon les modèles est traversé par un flux d'air chaud. La vitesse de ventilation, la masse et le rayonnement équilibrés assurent des cuissons optimales. Les appareils à buée spécifiques à Bongard apportent une buée de qualité, en quantité suffisante sur toute la hauteur du chariot. La ventilation douce diffuse une chaleur uniforme sans risque de dessécher le produit.

Construction

Façade

- tout inox brossé
- porte-outils,
- porte lame,
- pare-choc de protection de commande,
- sectionneur

Chambre de cuisson

- tout inox
- fente de soufflage réglables
- éclairages halogènes
- entraînement par motoréducteur avec limiteur de couple

Échangeur

- haute performance en inox réfractaire
- résistances inox haute performance
- Rampe d'accès escamotable et amovible

Porte

- 150 mm avec double ancrage
- joints de porte sur 4 faces
- charnières surdimensionnées
- double vitrage ventilé démontable
- poignée ergonomique

Appareil à buée

- gouttières en fonte micro structurée
- injecteur multi niveaux

Soupapes

- 2 soupapes électriques
- évacuation des buées programmable

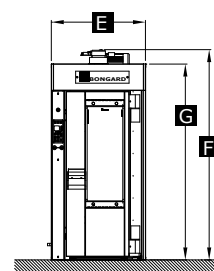
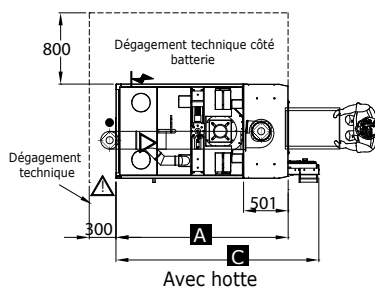
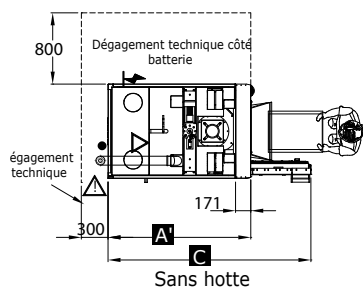
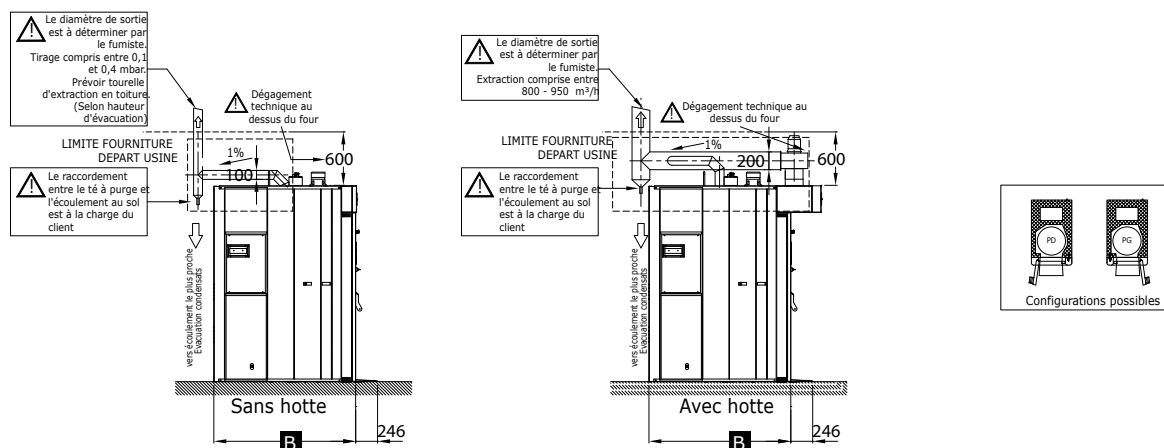
Isolation par panneaux en laine de roche croisés

Four à chariot rotatif 6.43 E

Modèle	France	Export
Système d'entraînement		
Par plateau tournant	■	■
Par crochet	□	□
Résistances électriques		
Accès à gauche	■	■
Accès à droite	□	□
Côté poignées de porte et commande		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
Commandes		
Electronique Opticom	■	■
Interface électromécanique Ergocom avec horloge de mise en route différée	€	€
Bandeau - Hotte - Extracteur		
Bandeau décoratif	■	■
Hotte avec extracteur	€	€
Divers		
Injection de buée pulsée	■	■
Electrovanne laiton	❖	■
Filtre anticalcaire	€	€
Kit réducteur de pression	■	■
Tension d'alimentation		
3N~400V	■	■

Caractéristiques énergétiques		
Puissances électriques		
Protection électrique	(A)	63
Puissance de raccordement de l'extracteur	(kW)	0,18
Puissance de chauffe	(kW)	36
Gradient moyen de montée en température	°C/min	10-12
Température maximale d'utilisation du four	°C	280

Four à chariot rotatif 6.43 E



Caractéristiques dimensionnelles			
Dimensionnels four			
Profondeur sur hotte	(mm)		1933
Profondeur sur bandeau	(mm)		1603
Profondeur au sol	(mm)		1594
Profondeur totale porte ouverte	(mm)		2279
Largeur au sol	(mm)		1061
Hauteur totale	(mm)		2362
Hauteur totale façade	(mm)		2200
Surface au sol	(m ²)		1,95
Poids total du four	(kg)		850
Chambre de cuisson			
Hauteur chariot utile maximum	(mm)		1785
Largeur chariot utile maximum	(mm)		460
Ø rotation chariot maximum	(mm)		840
Poids total admissible	(kg)		150
Passage minimum pour chantier			
Passage de porte	(mm)		580

●	Evacuation écoulements, H=65 mm, Ø 3/4".
⚡	Alimentation électrique par plafond directement sur coffret. Coffret en attente à 1 m du sol.
⚡	Alimentation électrique, prise à 1.5 m du sol.
▽	Alimentation Eau Froide par plafond avec robinet d'arrêt H=2500 mm. Ø 3/8"-12/14 mm, Pression : 2.5-4 bars
⊙	Evacuation buées, H=2400 mm, Ø 100 mm. Tirage compris entre 0.1-0.4 mbars.
⊙	Option hotte : évacuation buées, H=2500 mm, Ø 200 mm. Extraction comprise entre 800-950 m ³ /h.

■ Remarque importante :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm

Accès résistance préconisé : 800 mm