



Four à chariot rotatif - Electrique

Caractéristiques

- Chariots 800x800, 700x900, 1000x600 ou 2x 460x660
- 180 baguettes de 250 g sur 18 étages
- 190 baguettes de 250 g sur 19 étages

Accessoires

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

Les avantages

- Equipé de la technologie « Soft Flow » pour une cuisson homogène et de qualité
- Produit une buée généreuse et à la demande
- Ergonomique et facilement nettoyable
- Compact et encastrable
- Les matériaux de construction sont nobles et durables
- Possibilité d'encastrer le four sur 3 côtés
- Sécurité auditée par un organisme indépendant : APAVE

Utilisation

8.84 E est un four à chariot rotatif électrique. Polyvalent et très compact, il convient parfaitement aux boulangers et pâtisseries.

Principe de fonctionnement

De construction robuste, les matériaux constitutifs du four ont été sélectionnés afin de durer dans des conditions d'utilisations intensives. La technologie « Soft Flow » alliée à la possibilité de renforcer la production de buée sont autant d'atouts qui permettent de répondre aux besoins des boulangers les plus exigeants. Le four 8.84 E garantit une qualité et une régularité de cuisson exceptionnelles pour une large gamme de produits.

Construction

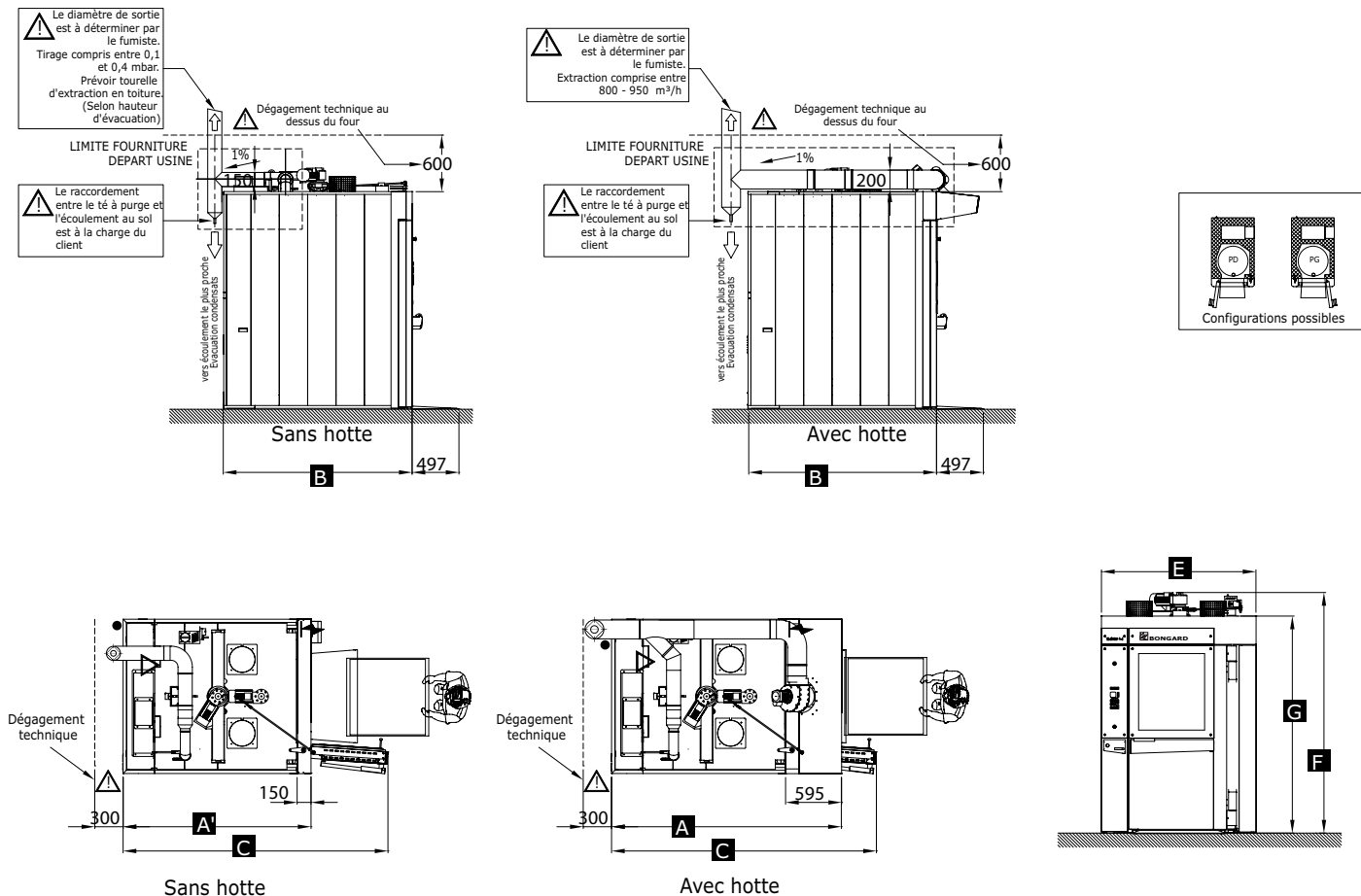
- **Façade**
 - tout inox brossé
 - porte-outils,
 - porte lame,
 - pare-choc de protection de commande,
- **Chambre de cuisson**
 - tout inox
 - plancher à bords relevés à 45°
 - fentes de soufflage réglables
 - gestion du flux d'air par technologie "Soft Flow"
 - éclairages halogènes
 - entraînement par motoréducteur avec limiteur de couple
- **Chauffe**
 - résistances inox haute performance
- **Rampe d'accès escamotable et amovible**
- **Porte**
 - 150 mm d'épaisseur avec double ancrage
 - joints de porte sur 4 faces
 - charnières surdimensionnées
 - système anti-retour de la porte
 - double vitrage ventilé facilement nettoyable
 - poignée ergonomique sur toute la largeur de la porte pour une meilleure protection de la façade contre les chocs
- **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 **8.84 E**

Modèle	France	Export
Système d'entraînement		
Mécanisme d'élévation du chariot	■	■
Par plateau tournant	□	□
Côté poignées de porte et commande		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
Commandes		
Electronique Opticom	■	■
Electronique Intuitiv	€	€
Electromécanique Ergocom	□	□
Bandeau - Hotte - Extracteur		
Bandeau décoratif	■	■
Hotte avec extracteur	€	€
Divers		
Injection de buée pulsée	■	■
Appareil à buée renforcé	❖	❖
Appareil à buée renforcé double	❖	❖
Electrovanne laiton	■	■
Filtre anticalcaire	€	€
Kit réducteur de pression	■	■
Socle 12 mm	€	€
Enveloppe extérieure en acier inoxydable	€	€
Tension d'alimentation		
3N~400V	■	■

Caractéristiques énergétiques		
Puissances électriques		
Protection électrique	(A)	125
Puissance de raccordement de l'extracteur	(kW)	0,18
Puissance de chauffe	(kW)	69
Gradient moyen de montée en température	°C/min	8-10
Température maximale d'utilisation du four	°C	280

Four à chariot rotatif 8.84 E



Caractéristiques dimensionnelles			
Dimensionnels four			
A	Profondeur sur hotte	(mm)	2520
A'	Profondeur sur bandeau	(mm)	2080
B	Profondeur au sol	(mm)	2080
C	Profondeur totale porte ouverte	(mm)	3100
E	Largeur au sol	(mm)	1640
F	Hauteur totale	(mm)	2600
G	Hauteur totale façade	(mm)	2300
	Surface au sol	(m ²)	3,41
	Poids total du four	(kg)	1550
Chambre de cuisson			
	Hauteur chariot utile maximum	(mm)	1900
	Largeur chariot utile maximum	(mm)	880
	Ø rotation chariot maximum	(mm)	1320
	Poids total admissible	(kg)	350
Passage minimum pour chantier			
	Passage de porte	(mm)	930

- Evacuation écoulements, H=65 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentation électrique par plafond directement sur coffret.
- ▽ Alimentation eau froide par plafond avec robinet d'arrêt. Ø 3/8"-12/14 mm, pression : 1.5-2 bars
- Evacuation buées, Ø 150 mm. Tirage naturel entre 0.1-0.4 mbars.
- Option hotte : évacuation buées, Ø 200 mm. Extraction comprise entre 800-950 m³/h.

■ Remarques importantes :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm