

10.83 E



Four à chariot rotatif - Electrique

Caractéristiques

- Chariot 800 x 1000 ou 780 x 980
- 180 à 216 baguettes de 250 g sur 18 étages
- 108 à 135 pains de 400 g sur 15 étages

Accessoires

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

Les avantages

- Four particulièrement destiné à une utilisation industrielle
- Portée du chariot importante
- Très grande capacité
- Très bon rendement énergétique
- Inertie importante par la masse de l'échangeur latéral
- Éléments de façade, porte et charnières, surdimensionnés
- Ventilation lente évitant le dessèchement des produits
- Accessibilité technique par la face avant du four

Utilisation

10.83 E est un four à chariot rotatif électrique industriel destiné aux boulangers, pâtisseries, traiteurs. Polyvalent et productif, il est destiné aux grosses boulangeries et aux industriels.

Principe de fonctionnement

Le chariot en rotation porté par un plateau 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. L'échangeur massif permet l'enchaînement des cuissons tout en conservant une régularité de produit et une productivité soutenue.

Construction

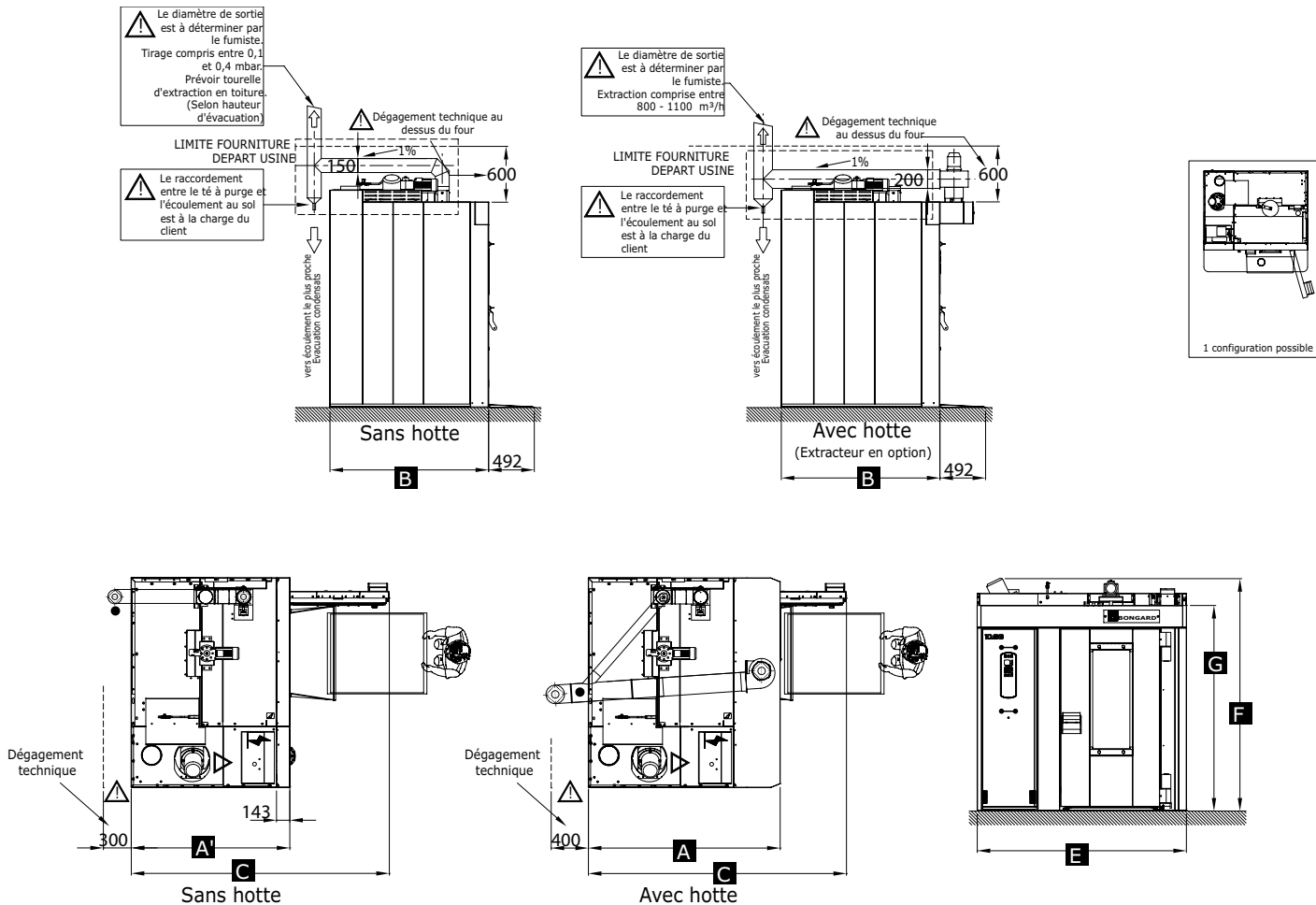
- **Façade**
 - tout inox brossé
 - porte-outils,
 - porte lame,
 - pare-choc de protection de commande,
 - sectionneur
- **Chambre de cuisson**
 - tout inox
 - fente de soufflage réglables
 - éclairages halogènes
 - entraînement par motoréducteur avec limiteur de couple
- **Échangeur**
 - haute performance 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 **10.83 E**

<i>Modèle</i>	<i>France</i>	<i>Export</i>
Système d'entraînement		
Par plateau tournant	■	■
Résistances électriques		
Accès à l'avant	■	■
Côté poignées de porte et commande		
Tout à gauche	■	■
Commandes		
Electronique Opticom	■	■
Interface électromécanique Ergocom avec horloge de mise en route différée	€	€
Hotte - Extracteur		
Hotte	■	■
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)	125
Puissance de raccordement de l'extracteur	(kW)	0,18
Puissance de chauffe	(kW)	65
Gradient moyen de montée en température	°C/min	10 - 12
Température maximale d'utilisation du four	°C	280

Four à chariot rotatif 10.83 E



Caractéristiques dimensionnelles			
Dimensionnels four			
A	Profondeur sur hotte	(mm)	2062
A'	Profondeur sur bandeau	(mm)	1705
B	Profondeur au sol	(mm)	1705
C	Profondeur totale porte ouverte	(mm)	2774
E	Largeur au sol	(mm)	2251
F	Hauteur totale	(mm)	2492
G	Hauteur totale façade	(mm)	2200
	Surface au sol	(m ²)	3,9
	Poids total du four	(kg)	1830
Chambre de cuisson			
	Hauteur chariot utile maximum	(mm)	1785
	Largeur chariot utile maximum	(mm)	900
	∅ rotation chariot maximum	(mm)	1350
	Poids total admissible	(kg)	200
Passage minimum pour chantier			
	Passage de porte	(mm)	1020

- Evacuation écoulements, H=65 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentation électrique par plafond directement sur coffret. Coffret en attente à 1 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 150 mm. Tirage compris entre 0.1-0.4 mbars.
- ⊙ Option hotte : évacuation buées, H=2500 mm, Ø 200 mm. Extraction comprise entre 800-1100 m³/h.

■ Remarques importantes :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm