

Premio



Fours ventilés

Caractéristiques

- 46.4, 46.10, et 64.4 pour plaques 400 x 600 mm; 48.4 et 48.10 pour plaques 400 x 800 mm
- Nombre d'étages : 4 ou 10 suivant modèles

Les avantages

- Commande Opticom jusqu'à 30 recettes en mémoire et 2 en raccourci
- Ouverture de porte se fait en 2 temps
- Double vitrage ventilé
- Equipé d'un injecteur à buée + soupape électrique d'évacuation des buées (double injecteur sur le modèle 10 plaques uniquement)
- Entrée d'air frais réglable dans la chambre de cuisson

Utilisation

La gamme **Premio** est une gamme de four ventilé électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers et pâtisseries. Déclinée en 4 ou 10 plaques 400 x 600, ou 400 x 800, il peut être configuré avec ou sans buée selon les besoins de l'utilisateur.

Principe de fonctionnement

Les produits sont déposés dans des filets ou sur des plaques puis enfournés dans le four ventilé. L'air chaud circule de manière homogène en tous points de la chambre de cuisson. Une buée de qualité et en quantité suffisante permet la cuisson de tout type de produits, même les plus hydratés comme les chouquettes, les éclairs,...

Construction

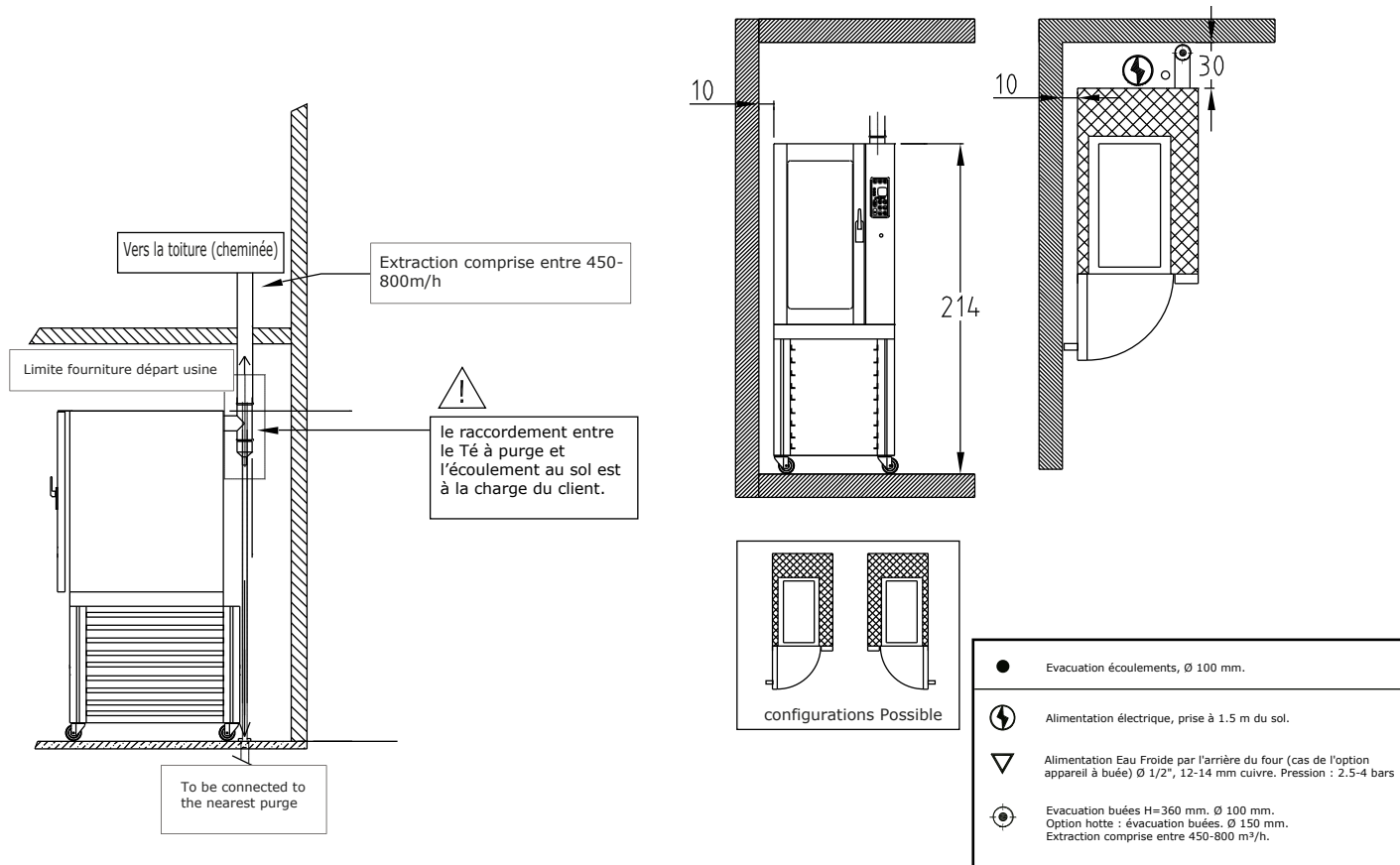
- **Façade**
 - tout inox brossé et verre
 - poignées de porte ergonomique
 - porte double vitrage
- **Chambre de cuisson**
 - tout inox
 - 4 ou 10 niveaux
 - ventilation alternée
 - éclairage halogène
 - soupape à buée motorisée
 - résistances électriques inox blindé
 - 1 injecteur à buée (2 injecteurs sur le modèle 10 plaques)
- **Isolation**
 - panneaux en laine de roche croisés

Fours ventilés **Premio**

Modèles	46.4	46.10	48.4	48.10	64.4
Four Premio	€	€	€	€	€
Commande					
Commande Opticom	■	■	■	■	■
Hotte					
Hotte décorative	€	€	€	€	€
Hotte avec extracteur	€	€	€	€	€
Piètement					
Piètement simple sans roulette H850mm sans tiroir	€	€	€	€	€
Piètement à glissières avec roulettes H735mm sans tiroir	€	€	€	€	€
Étufe viennoise sans roulette sans tiroir H850mm	€	€	€	€	€
Étufe viennoise avec roulette sans tiroir H970mm	€	€	€	€	€
Tension d'alimentation four					
3N~400V	■	■	■	■	■
Tension d'alimentation hotte et condenseur					
~230V	■	■	■	■	■

Modèles		46.4	46.10	64.4	48.4	48.10
Sens d'entrée		400	400	600	400	400
Hauteur façade	(mm)	528	1175	528	528	1175
Hauteur hors tout	(mm)	563	1186	563	563	1186
Largeur	(mm)	780	780	1000	780	780
Profondeur hors tout (+ poignée porte)	(mm)	1065 + 45	1065 + 45	845 + 45	1265 + 45	1265 + 40
Profondeur hors tout porte ouverte	(mm)	1615	1615	1610	1815	1815
Poids	(kg)	100	216	120	120	244
Nombre d'étages de cuisson		4 / 5	10	4	4 / 5	10
Espacement entre les plaques	(mm)	5 étages : 70	93	85	5 étages : 70	93
	(mm)	4 étages : 93			4 étages : 93	
Caractéristiques énergétiques		46.4	46.10	64.4	48.4	48.10
Puissances	(kW)	7.5	17	7.5	8.5	17
Raccordement électrique		3N~400V				
Protection électrique	(A)	16	32	16	32	32
Important : La mise en place d'un organe de sectionnement de l'alimentation électrique reste à la charge du client						
Gradient moyen de montée en température	(°C/min)	10 - 12				
Température maximale d'utilisation du four	(°C)	280				

Fours ventilés **Premio**



Piètement avec glissières	Pour modèle 46		Pour modèle 64		Pour modèle 48		
		Avec pieds	Avec roulettes	Avec pieds	Avec roulettes	Avec pieds	Avec roulettes
Capacité (plaques 400 x 600 mm)		20	14	20	14	❖	❖
Capacité (plaques 400 x 800 mm)		❖	❖	❖	❖	10	7
Espacement entre les plaques (mm)		67	68	67	68	67	68
Hauteur (mm)		850	735	850	735	850	735

Piètement avec étuve	Pour modèle 46		Pour modèle 64		Pour modèle 48		
		Avec pieds	Avec roulettes	Avec pieds	Avec roulettes	Avec pieds	Avec roulettes
Capacité (plaques 400 x 600 mm)		20	20	16	16	❖	❖
Capacité (plaques 400 x 800 mm)		❖	❖	❖	❖	10	10
Espacement entre les plaques (mm)		66	66	81	81	66	66
Hauteur (mm)		850	970	850	970	850	970
Nombre de portes		1	1	2	2	1	1
Puissance électrique (W)		1000	1000	1000	1000	1000	1000
Température max. (°C)		+50	+50	+50	+50	+50	+50