



Krystal

Fours ventilés électriques



Aussi fiables que compacts, **les fours ventilés Krystal trouvent aisément leur place dans les fournils même les plus exigus.**

Très simples d'utilisation, leur polyvalence **permet de cuire parfaitement pains, viennoiseries et même les produits délicats** tels que les meringues ou les macarons.

Montés sur roulettes, ils se déplacent facilement pour favoriser le nettoyage du fournil.

Utilisation

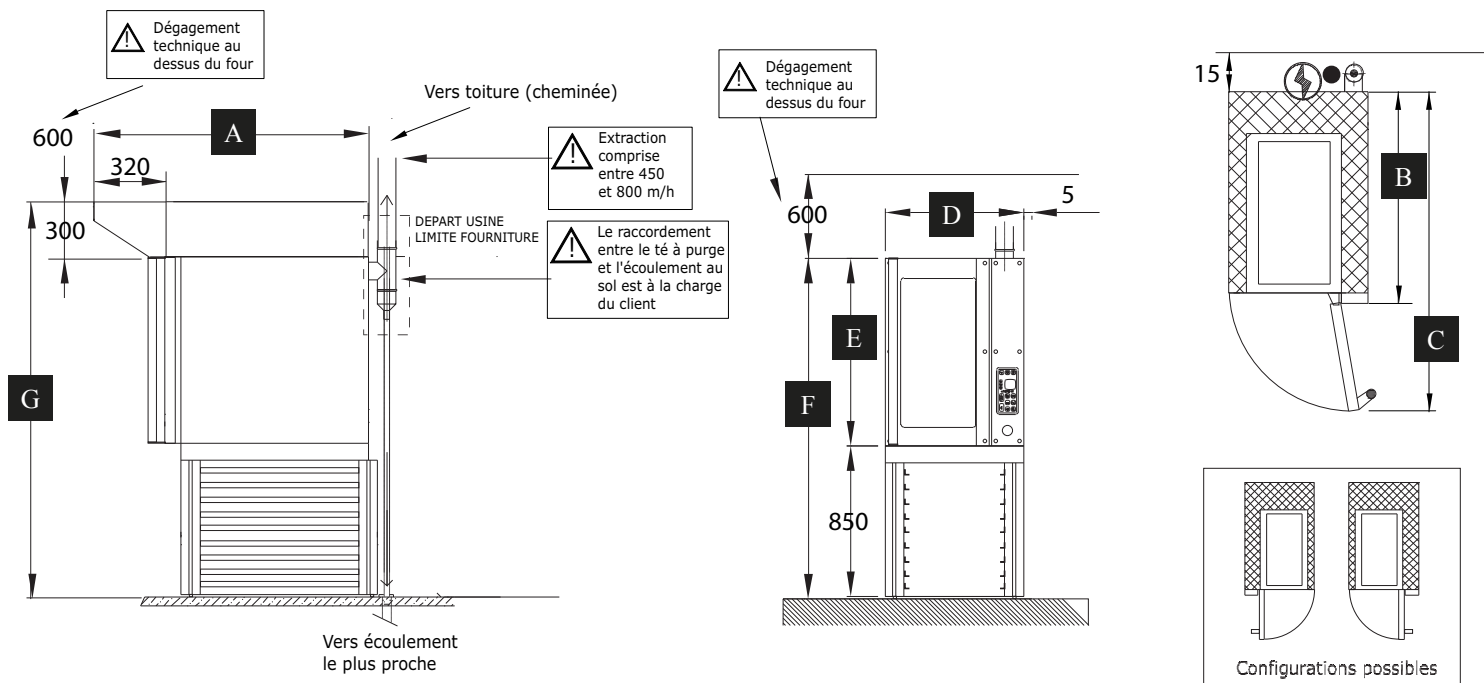
Krystal est un four ventilé électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. Décliné en 4 ou 9 plaques 400 x 600, ou 400 x 800, il peut être configuré avec ou sans buée selon les besoins de l'utilisateur.

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 grâce à des ventilateurs situés sur la paroi du fond. 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 9 niveaux
 - ventilation alternée
 - éclairage halogène
 - soupape à buée motorisée
 - résistances électriques inox blindé
- **Appareil à buée**
 - double
- **Isolation**
 - panneaux en laine de roche croisés



Caractéristiques techniques

Modèles	Puissance de raccordement en kW	Puissance de raccordement de l'étuve en kW	Puissance de raccordement de la hotte en kW
Four Krystal avec vapeur			
46.4 V	10,3 kW	1,0 kW	0,2 kW
48.4 V	10,3 kW	1,0 kW	0,2 kW
46.9 V	18,6 kW	1,0 kW	0,2 kW
48.9 V	18,6 kW	1,0 kW	0,2 kW
Four Krystal sans vapeur			
46.4	8,3 kW	1,0 kW	0,2 kW
46.10	18,6 kW	1,0 kW	0,2 kW

●	Evacuation écoulements, Ø 100mm.
⚡	Alimentation électrique par plafond directement sur coffret. Coffret en attente à 1 m du sol.
▽	Alimentation eau froide par le biais de 1.5m de tuyau souple à raccorder à une arrivée d'eau en Ø 3/4". Cas du four (cas de l'option appareil à buée) pression : 2.5-4 bars
⦿	Evacuation buées en tube de cuivre et tuyau haute température H=700 mm du sol (cas de l'option appareil à buée).
	Option hotte : évacuation buées, Ø 150 mm. Extraction comprise entre 450-800 m³/h.

Caractéristiques techniques

Modèles	A	B	C	D	E	F	G	Surface au sol	Poids total du four	Étuve sous four	Piètement simple	Piètement à glissières
Four avec vapeur												
46.4 V	1465 mm	1145 mm	1705 mm	780 mm	530 mm	1380 mm	-	1,1 m²	140 kg	94 kg	18 kg	26 kg
48.4 V	1660 mm	1340 mm	1900 mm	780 mm	530 mm	1380 mm	-	1,1 m²	160 kg	94 kg	18 kg	26 kg
46.9 V	1465 mm	1145 mm	1705 mm	780 mm	1055 mm	1905 mm	2200 mm	1,0 m²	220 kg	94 kg	18 kg	26 kg
48.9 V	1660 mm	1340 mm	1900 mm	780 mm	1055 mm	1905 mm	2200 mm	1,1 m²	290 kg	94 kg	18 kg	26 kg
Four sans vapeur												
46.4	1465 mm	1145 mm	1705 mm	780 mm	530 mm	1380 mm	-	1,0 m²	140 kg	94 kg	18 kg	26 kg
46.10	1465 mm	1145 mm	1705 mm	780 mm	1055 mm	1905 mm	2200 mm	1,0 m²	220 kg	94 kg	18 kg	26 kg



BONGARD

BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France
Tel : +33 3.88.78.00.23 - Fax : +33 3.88.76.19.18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Four conforme aux normes CE