

Alcor Bake



Fours ventilés mixtes - électrique

Caractéristiques

- Format de plaques : 400x600 mm (GN 1/1 en option)
- Nombre de niveaux : 6 ou 10 niveaux (7 ou 11 en GN 1/1)

Les avantages

- 3 modes de cuisson : convection, combiné et vapeur
- Lavage automatique
- 7 vitesses de ventilation
- Commande tactile 10''
- 115 recettes pré-enregistrées dans la commande, classées par catégories
- Possibilité de créer jusqu'à 500 recettes avec image
- Gestion automatique de l'ouverture des ouras
- Cuissons multiples synchronisées (Stop Synchro')
- Cuissons multiples simultanées (Multi Chrono')
- Préchauffage réglable jusqu'à 300°C
- Disponible en version électromécanique

Utilisation

Alcor Bake est un four ventilé mixte qui propose 3 modes de cuisson : convection, combiné ou vapeur. Il est destiné à cuire des produits boulangers précuits, pâtisseries et viennois. Son mode de cuisson vapeur vous permet également de cuire des produits snacking et des plats cuisinés. Il est décliné en deux modèles, 6 et 10 niveaux, compatibles avec des supports 400x600. Les glissières 400x600 peuvent être remplacées par des glissières GN 1/1, augmentant la capacité des fours à 7 et 11 niveaux. Il est possible de programmer vos cuissons avec une minuterie ou avec une sonde de température à cœur (en option). Pour faciliter la prise en main, des recettes pré-enregistrées sont disponibles dans la commande, puis personnalisables selon vos envies. Plusieurs cycles de lavage automatique sont disponibles, assurant une propreté parfaite quel que soit le niveau d'encrassement de la chambre de cuisson. Conçu pour simplifier votre quotidien, le four Alcor Bake regorge de fonctionnalités qui vous feront gagner du temps, comme les cuissons simultanées et synchronisées ou les cycles de régénération par exemple.

Principe de fonctionnement

Les produits sont déposés sur grilles, plaques, filets ou dans des bacs, puis enfournés dans la chambre de cuisson ventilée.

En mode convection, un air sec est garanti grâce à une extraction forcée de l'humidité. En mode combiné ou vapeur, la vapeur est produite de manière continue grâce à un système d'injection de l'eau directement sur la source de chaleur, transformant ainsi l'eau en vapeur. Une fois réchauffée, la vapeur est diffusée sur les produits grâce aux ventilateurs. L'ouverture et la fermeture des ouras peuvent être gérées manuellement ou automatiquement en fonction du pourcentage d'humidité souhaité.

Construction

Façade tout inox brossé et verre

- Porte double vitrage avec ouverture sans outil de la vitre intérieure, pour un nettoyage facile
- Poignée à droite ou à gauche (uniquement configurable à la commande)
- Gouttière de récupération et d'évacuation des condensats

Chambre de cuisson

- Tout inox 304
- Angles inférieurs arrondis, pour un nettoyage facile
- Tôles arrière et latérale en forme de pointe de diamant, pour prévenir la déformation
- Sens de ventilation alterné toutes les 30 secondes, pour garantir une répartition homogène de l'air
- Éclairage halogène, facile à remplacer

Lavage

- Dosage automatique du produit détergent en fonction du cycle sélectionné
- Réservoir de produit détergent intégré

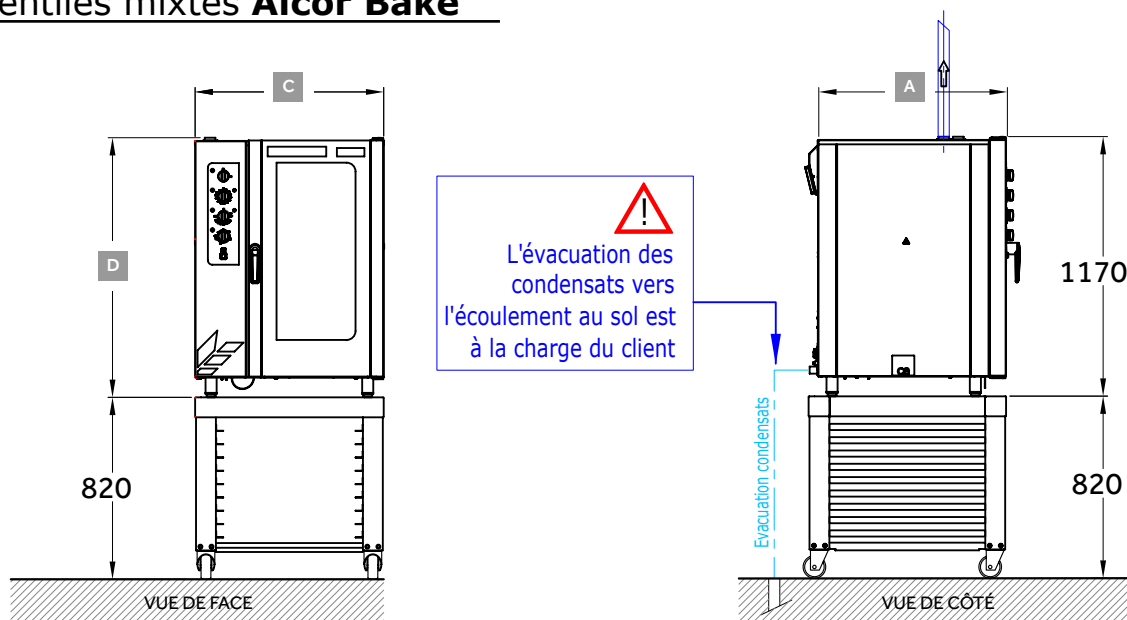
Fours ventilés mixtes **Alcor Bake**



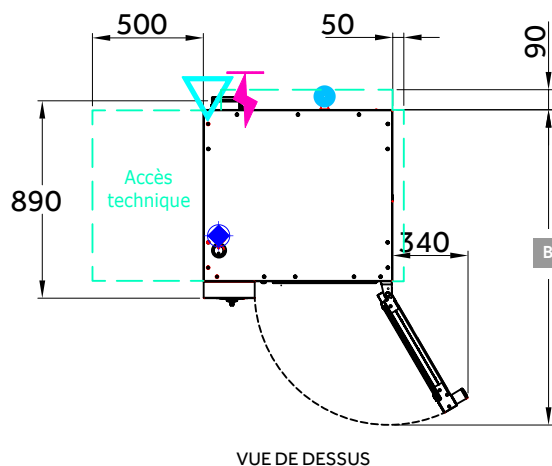
Modèles	Alcor Bake 6	Alcor Bake 10	Alcor Bake EM 6	Alcor Bake EM 10
Commande				
Commande tactile 10"	•	•	-	-
Commande électromécanique	-	-	•	•
Ventilation				
2 vitesses de ventilation (1160 - 1400 rpm)	-	-	•	•
7 vitesses de ventilation (810 - 1440 rpm)	•	•	-	-
Fonctionnalités				
Modes de cuisson : Recettes, Stop Synchro', Multi Chrono', Cycles spéciaux, Delta T	•	•	-	-
Fonctions préchauffe et maintien à température	•	•	-	-
Lavage automatique	•	•	-	-
Gestion automatique des ouras	•	•	-	-
Fonction Softbaking (cuisson semi-statique)	•	•	-	-
Système de gestion intelligente de l'hygrométrie HygroControl	-	-	-	-
Caractéristiques				
Glissières 400x600 6 niveaux	•	-	•	-
Glissières 400x600 10 niveaux	-	•	-	•
Glissières GN 1/1 7 niveaux	€	-	€	-
Glissières GN 1/1 11 niveaux	-	€	-	€
Production de vapeur par injection directe	•	•	•	•
Production de vapeur boostée (chaudière)	-	-	-	-
Port USB	•	•	-	-
Pieds à hauteur réglable	•	•	•	•
Ampoule halogène	•	•	•	•
Option sans filtre anticalcaire ni cartouche	-€	-€	-€	-€
Accessoires				
Sonde à piquer multipoints	€	€	-	-
Douchette à enrouleur automatique	-	-	-	-
Douchette externe	€	€	€	€
Porte				
Poignée à gauche	•	•	•	•
Poignée à droite	€	€	€	€
Gouttière de récupération et d'évacuation des condensats	•	•	•	•
Piètement				
Piètement sans roulettes H720mm avec range-plaques réglable pour 6 ou 12 plaques	€	€	€	€
Roulettes pour piètement	€	€	€	€
Tension d'alimentation four				
3N~380-415V 50/60Hz	•	•	•	•

Spécifications des supports	Niveaux	Ecartement (mm)	Charge max (kg)	Charge max par étage (kg)
Support 400x600 mm				
Alcor Bake et Alcor Bake EM 6	6	80	30	5
Alcor Bake et Alcor Bake EM 10	10		45	
Support GN 1/1 (530x325 mm)				
Alcor Bake et Alcor Bake EM 6	7	70	30	5
Alcor Bake et Alcor Bake EM 10	11		45	

Fours ventilés mixtes **Alcor Bake**



- Evacuation condensats Ø1" (Tenue >90°C)
- ⚡ Alimentation directe par câble 5x4mm² (H07RN-F) en attente jusqu'au sol
Câble cuivre impératif
- ▽ Alimentation eau froide Ø3/4" avec robinet d'arrêt
- Evacuation buées Ø45mm



Caractéristiques dimensionnelles et techniques			Alcor Bake 6	Alcor Bake 10	Alcor Bake EM 6	Alcor Bake EM 10
Four						
A	Profondeur	(mm)	890			
B	Profondeur totale porte ouverte	(mm)	1420			
C	Largeur au sol	(mm)	850			
D	Hauteur four	(mm)	890	1170	890	1170
	Raccordement eau (lavage)	(pouces)	3/4»			
	Raccordement eau adoucie (buée)	(pouces)	3/4»			
	Evacuation	mm	40			
	Surface au sol	(m ²)	0,76			
	Poids total du four	(kg)	95	132	90	125
Accessoires						
	Hauteur piétement avec roulettes	(mm)	820			
	Hauteur piétement sans roulettes	(mm)	720			
Caractéristiques énergétiques						
	Puissance de raccordement	(kW)	11	17	11	17
	Protection électrique	(A)	20	32	20	32
	Température maximale d'utilisation	(°C)	280			
	Température maximale de préchauffe	(°C)	300		-	
Raccordement à l'eau						
	Pression	(bar)	1,5 - 5			
	Dureté maximale acceptable de l'eau*	(°d)	4			

* au-delà d'une dureté de 4°d, il est obligatoire d'installer un filtre anticalcaire.

Fours ventilés mixtes **Alcor Bake**

Lavage automatique	Durée (min)	Eau (L)	Alclean (g)
6 niveaux			
Cycle rapide	20	17	90
Cycle doux	36	26	180
Cycle moyen	52	37	270
Cycle intensif	67	46	360
10 niveaux			
Cycle rapide	20	17	130
Cycle doux	36	26	260
Cycle moyen	52	37	390
Cycle intensif	67	46	520

Emballage Palette (Carton)		Alcor Bake 6	Alcor Bake 10	Alcor Bake EM 6	Alcor Bake EM 10
Largeur	(mm)	915	915	915	915
Profondeur	(mm)	1000	1000	1000	1000
Hauteur	(mm)	1045	1330	1045	1330
Poids	(kg)	113	152	108	145