

# 12.84 MG



## Four à chariot rotatif - Mazout / Gaz

### Caractéristiques

- 2 chariots 600 X 800
- 1 chariot 1000 X 800
- 304 baguettes de 250g sur 19 étages
- 1140 petits pains de 50g sur 19 étages

### Accessoires

- Caractéristiques des chariots : Voir fiche chariots

### Les avantages

- Plancher à niveau pour une introduction facile des chariots
- Démarrage et arrêt progressifs de la rotation des chariots
- Système de levage des chariots électrique
- Technologie « soft flow »
- Une buée riche et généreuse
- Commande Intuitiv dotée d'un doseur d'eau
- Faible température des fumées
- Échangeur latéral accessible par la face avant du four
- Encastrable des 3 cotés
- Certification CERTIGAZ
- Sécurité audité par un organisme indépendant: APAVE

### Utilisation

12.84 MG est un four à chariots rotatifs, pouvant accueillir 1 ou 2 chariots par fournée. De part sa grande capacité de production, il convient particulièrement aux boulangeries et/ou pâtisseries semi-industrielles et industrielles.

### Principe de fonctionnement

Dernier né de la gamme des fours à chariot de la série 4, 12.84 offre une grande capacité de production en accueillant simultanément 2 chariots, pour une charge totale maximale de 600kg (poids des chariots inclus). De constitution robuste, le four est spécialement conçu pour durer dans des conditions d'utilisation industrielles exigeantes. Tout a été mis en œuvre pour garantir un résultat de cuisson exceptionnel pour une large gamme de produits. Le plancher à niveau du sol, le système de démarrage et d'arrêt progressifs des chariots ainsi que la technologie « soft flow » sont autant d'atouts qui permettent une grande polyvalence, ainsi qu'une régularité de cuisson et un grand confort d'utilisation.

### Construction

- **Facade**
  - tout inox brossé,
  - porte-outils,
  - porte-lame,
  - pare-choc de protection de commande,
  - double vitrage avec verre trempé réfléchissant
- **Chambre de cuisson**
  - tout inox
  - plancher à niveau du sol ne nécessitant pas de rampe d'accès
  - fentes de soufflage protégées
  - éclairage néon
  - entraînement par motoréducteur avec limiteur de couple
- **Chauffe**
  - échangeur haute performance en acier inoxydable réfractaire
- **Porte**
  - 3 joints sur la chambre de cuisson, 1 joint racleur sur la porte
  - système de charnière de porte qui évite l'usure du joint racleur
- **Appareil à buée**
  - 4 rangées de gouttières en fonte micro-structurée
  - 2 colonnes ESG supplémentaires possibles en option
  - injecteurs multi niveaux
- **Soupapes**
  - 2 soupapes électriques
  - évacuation des buées programmable
- **Isolation par panneaux en laine de roche croisés**

## Four à chariot rotatif **12.84 MG**

| <b>Modèles</b>                                | <b>France</b> | <b>Export</b> |
|---|---------------|---------------|
| <b>Système d'entraînement</b>                 |               |               |
| Mécanisme d'élévation du chariot électrique   | ■             | ■             |
| Mécanisme de balancelle avec plateau tournant | □             | □             |
| <b>Brûleur</b>                                |               |               |
| Brûleur gaz                                   | ■             | ■             |
| Brûleur mazout                                | □             | □             |
| Accès brûleur par l'avant                     | ■             | ■             |
| <b>Côté poignées de porte et commande</b>     |               |               |
| Tout à gauche                                 | ■             | ■             |
| <b>Commandes</b>                              |               |               |
| Electronique Intuitiv gérant un doseur d'eau  | ■             | ■             |
| <b>Bandeau - Hotte - Extracteur</b>           |               |               |
| Bandeau décoratif                             | ■             | ■             |
| Hotte avec extracteur                         | €             | €             |
| <b>Production de buée</b>                     |               |               |
| 4 rangées de gouttières                       | ■             | ■             |
| Double appareil à buée (ESG)                  | €             | €             |
| Doseur d'eau                                  | ■             | ■             |
| Injection de buée pulsée                      | ■             | ■             |
| <b>Divers</b>                                 |               |               |
| Electrovanne laiton                           | ■             | ■             |
| Filtre anti-calcaire                          | €             | €             |
| Kit réducteur de pression                     | ■             | ■             |
| Socle et rampe fixe                           | €             | €             |
| Echangeur avec fond renforcé                  | ■             | ■             |
| Enveloppe extérieure en acier inoxydable      | €             | €             |
| <b>Tension d'alimentation</b>                 |               |               |
| 3N~400V                                       | ■             | ■             |

| <b>Caractéristiques énergétiques</b>       |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>Puissances électriques</b>              |        |       |
| Protection électrique                      | (A)    | 16    |
| Puissance de raccordement de l'extracteur  | (kW)   | 0,18  |
| Puissance de chauffe                       | (kW)   | 150   |
| Gradient moyen de montée en température    | °C/min | + -13 |
| Température maximale d'utilisation du four | °C     | 280   |

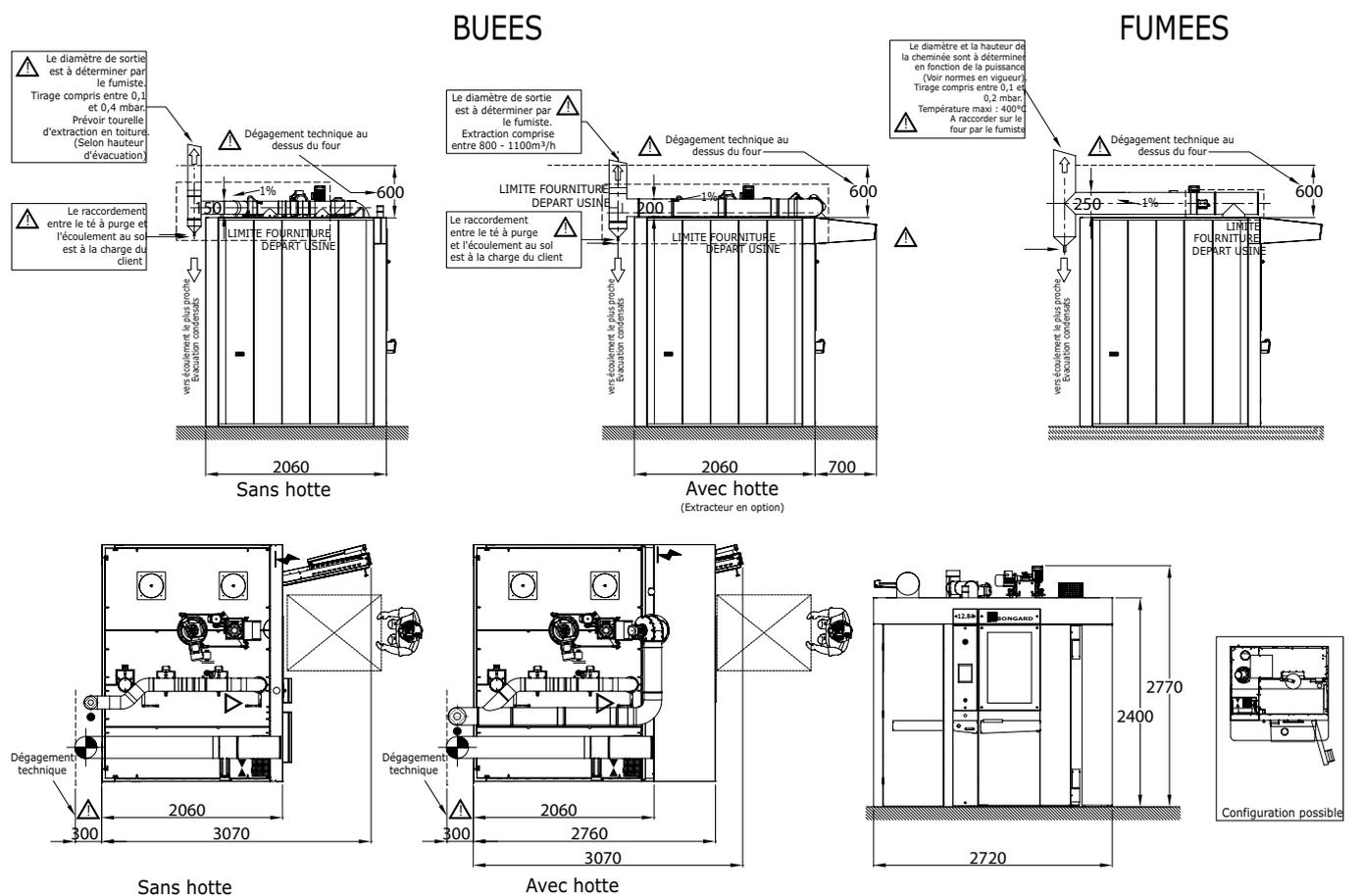
### ■ **Remarques importantes :**

·L'installation du matériel nécessite un sol plat et à niveau (pente maximum acceptable = 0,3%)  
Le cas échéant, nous conseillons d'installer le four sur un socle avec rampe fixe proposé en option

·Pour une cuisson homogène et afin d'assurer une usure régulière du mécanisme de rotation, la charge doit être répartie de façon équilibrée sur les deux chariots

·Dans le cas d'un four doté d'une balancelle, la différence de poids entre les 2 chariots 600 X 800 qui reposent sur le plateau de la balancelle ne peut pas excéder 30kg.  
Le cas échéant, la rotation de la balancelle ne pourra pas se faire correctement.

# Four à chariot rotatif 12.84 MG



| Caractéristiques dimensionnelles     |                                 |      |      |
|--------------------------------------|---------------------------------|------|------|
| <b>Dimensionnels four</b>            |                                 |      |      |
| <b>A</b>                             | Profondeur sur hotte            | (mm) | 2760 |
| <b>A'</b>                            | Profondeur sur bandeau          | (mm) | 2060 |
| <b>B</b>                             | Profondeur au sol               | (mm) | 2060 |
| <b>C</b>                             | Profondeur totale porte ouverte | (mm) | 3070 |
| <b>E</b>                             | Largeur au sol                  | (mm) | 2720 |
| <b>F</b>                             | Hauteur totale                  | (mm) | 2770 |
| <b>G</b>                             | Hauteur totale façade           | (mm) | 2400 |
|                                      | Surface au sol                  | (m²) | 5,6  |
|                                      | Poids total du four             | (kg) | 2500 |
| <b>Chambre de cuisson</b>            |                                 |      |      |
|                                      | Hauteur chariot utile maximum   | (mm) | 1960 |
|                                      | Largeur chariot utile maximum   | (mm) | 870  |
|                                      | Ø rotation chariot maximum      | (mm) | 1630 |
|                                      | Poids total admissible          | (kg) | 600  |
| <b>Passage minimum pour chantier</b> |                                 |      |      |
|                                      | Passage de porte                | (mm) | 1200 |

## ■ Remarques importantes :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm