



## Four à chariot rotatif - Electrique

### Caractéristiques

- Chariot 400 x 600
- 108 baguettes courtes de 200 g
- 150 petits pains de 60 g sur 18 étages

### Accessoires

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

### Les avantages

- Four le plus compact de la gamme
- Garantie d'une cuisson homogène et uniforme
- Equipé de la technologie « soft Flow » pour une ventilation douce et efficace
- Idéal pour la cuisson de produits boulangers et pâtisseries, même les plus légers
- Nouvel échangeur pour une rentabilité améliorée
- Débrayage de sécurité sur l'entraînement des chariots

### Utilisation

6.43 E est un four à chariot rotatif électrique destiné aux pâtisseries comme aux boulangers. Polyvalent, il permet de cuire les produits les plus délicats. Très compact, il trouve sa place même dans les fournils les plus exigus.

### Principe de fonctionnement

Le chariot en rotation suspendu ou porté selon les modèles 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.

### 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

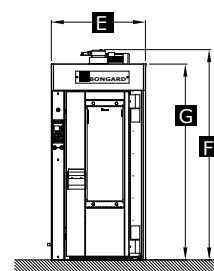
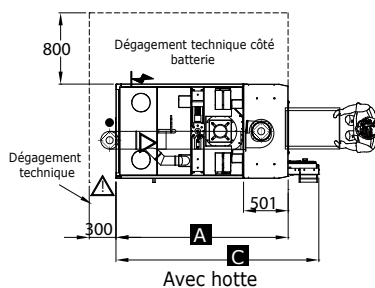
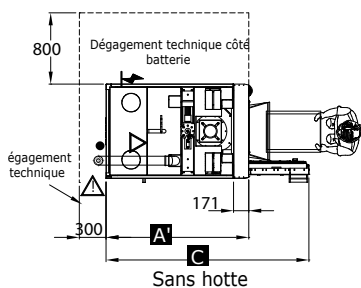
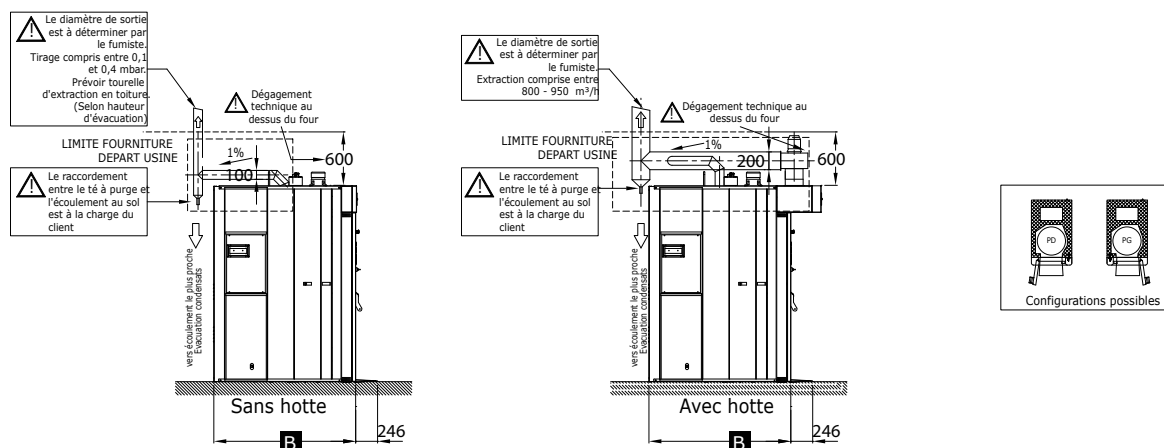
**Isolation par panneaux en laine de roche croisés**

## Four à chariot rotatif 6.43 E

<b>Modèle</b>	<b>France</b>	<b>Export</b>
<b>Système d'entraînement</b>		
Par plateau tournant	■	■
Par crochet	□	□
<b>Résistances électriques</b>		
Accès à gauche	■	■
Accès à droite	□	□
<b>Côté poignées de porte et commande</b>		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
<b>Commandes</b>		
Electronique Opticom	■	■
Interface électromécanique Ergocom avec horloge de mise en route différée	€	€
<b>Bandeau - Hotte - Extracteur</b>		
Bandeau décoratif	■	■
Hotte avec extracteur	€	€
<b>Divers</b>		
Injection de buée pulsée	■	■
Electrovanne laiton	❖	■
Filtre anticalcaire	€	€
Kit réducteur de pression	■	■
<b>Tension d'alimentation</b>		
3N~400V	■	■

<b>Caractéristiques énergétiques</b>		
<b>Puissances électriques</b>		
Protection électrique	(A)	63
Puissance de raccordement de l'extracteur	(kW)	0,18
Puissance de chauffe	(kW)	36
Gradient moyen de montée en température	°C/min	10-12
Température maximale d'utilisation du four	°C	280

# Four à chariot rotatif 6.43 E



Caractéristiques dimensionnelles			
<b>Dimensionnels four</b>			
Profondeur sur hotte	(mm)		1933
Profondeur sur bandeau	(mm)		1603
Profondeur au sol	(mm)		1594
Profondeur totale porte ouverte	(mm)		2279
Largeur au sol	(mm)		1061
Hauteur totale	(mm)		2362
Hauteur totale façade	(mm)		2200
Surface au sol	(m <sup>2</sup> )		1,95
Poids total du four	(kg)		850
<b>Chambre de cuisson</b>			
Hauteur chariot utile maximum	(mm)		1785
Largeur chariot utile maximum	(mm)		460
Ø rotation chariot maximum	(mm)		840
Poids total admissible	(kg)		150
<b>Passage minimum pour chantier</b>			
Passage de porte	(mm)		580

●	Evacuation écoulements, H=65 mm, Ø 3/4".
⚡	Alimentation électrique par plafond directement sur coffret. Coffret en attente à 1 m du sol.
⚡	Alimentation électrique, prise à 1.5 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 100 mm. Tirage compris entre 0.1-0.4 mbars.
⊙	Option hotte : évacuation buées, H=2500 mm, Ø 200 mm. Extraction comprise entre 800-950 m <sup>3</sup> /h.

## ■ Remarque importante :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm

Accès résistance préconisé : 800 mm