

8.43 FE



Four
livré
démonté

Four à chariot fixe - Electrique

Caractéristiques

- Chariot 460 x 800 ou 400 x 800
- 90 baguettes de 250 g sur 15 étages
- 60 pains de 400 g sur 15 étages

Accessoires

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

Les avantages

- Four 460x800 le plus compact de la gamme
- Ventilation efficace
- Idéal pour la cuisson de produits boulangers et pâtisseries
- 3 turbines avec flux inversé garantissent une bonne répartition de l'air chaud
- Porte de 150 mm d'épaisseur et charnières surdimensionnées pour une robustesse à toute épreuve

Utilisation

8.43 FE est un four à chariot fixe électrique destiné aux boulangers comme aux pâtisseries. Polyvalent et très compact, il trouve sa place même dans les fournils les plus exigus.

Principe de fonctionnement

Ventilé par l'arrière. Le chariot est balayé par de l'air chaud propulsé par 3 turbines à flux d'air inversé, assurance d'une cuisson maîtrisée. Des générateurs de buées disposés sur toute la hauteur du chariot garantissent une buée de qualité, en quantité suffisante durant tout le cycle de cuisson.

Construction

Façade

- tout inox brossé
- porte-outils,
- porte lame,
- pare-choc de protection de commande,
- sectionneur

Chambre de cuisson

- tout inox
- résistances inox haute performance

Rampe d'accès escamotable et amovible

Porte

- 150 mm avec double ancrage équipée de
- 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

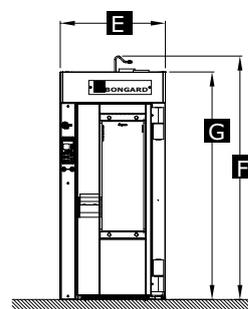
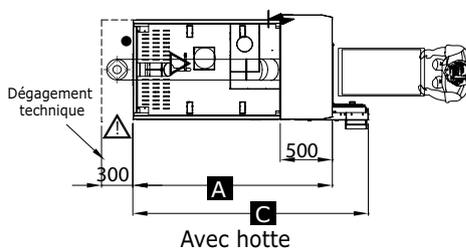
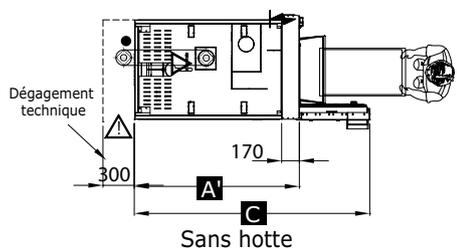
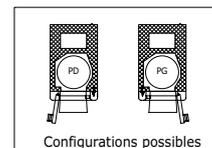
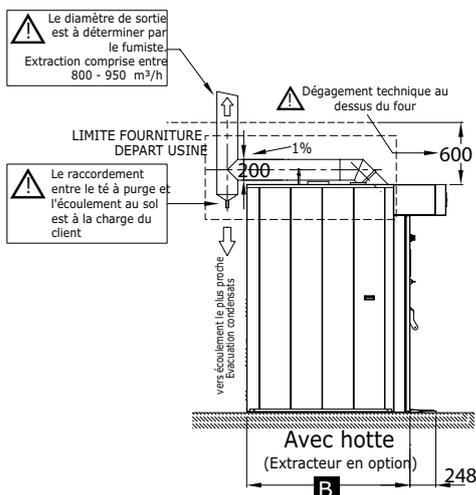
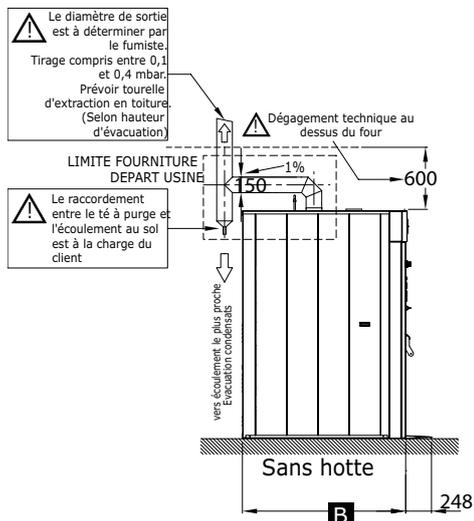
Isolation par panneaux en laine de roche croisés

Four à chariot fixe **8.43 FE**

Modèle	France	Export
Energie		
Electrique	■	■
Côté poignées de porte et commande		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
Commandes		
Electronique Opticom	■	■
Bandeau - Hotte - Extracteur		
Bandeau décoratif	■	■
Hotte	€	€
Extracteur	€	€
Divers		
Injection de buée pulsée	■	■
Electrovanne laiton	❖	■
Filtre anticalcaire	€	€
Kit réducteur de pression	■	■
Tension d'alimentation		
3N~400V	■	■

Caractéristiques énergétiques		
Puissances électriques		
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 8.43 FE



Caractéristiques dimensionnelles

Dimensionnels four

A	Profondeur sur hotte	(mm)	1910
A'	Profondeur sur bandeau	(mm)	1580
B	Profondeur au sol	(mm)	1566
C	Profondeur totale porte ouverte	(mm)	2256
E	Largeur au sol	(mm)	1009
F	Hauteur totale	(mm)	2354
G	Hauteur totale façade	(mm)	2200
	Surface au sol	(m ²)	1,5
	Poids total du four	(kg)	750

Chambre de cuisson

	Hauteur chariot utile maximum	(mm)	1800
	Largeur chariot utile maximum	(mm)	525
	Ø rotation chariot maximum	(mm)	-
	Poids total admissible	(kg)	200

Passage minimum pour chantier

	Passage de porte (monté)	(mm)	1010
	Passage de porte (démonté usine)	(mm)	870
	Passage de porte (démonté sur place)	(mm)	780

- 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 150 mm. Tirage compris entre 0.1-0.4 mbars.

■ Remarque importante :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm