

# 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

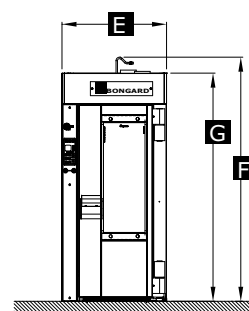
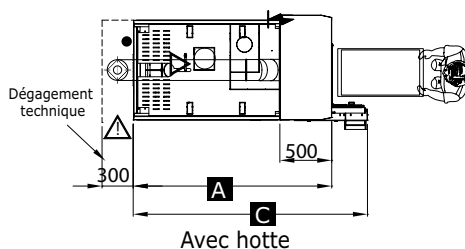
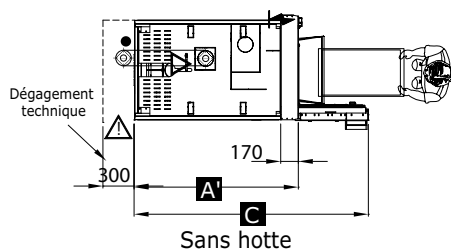
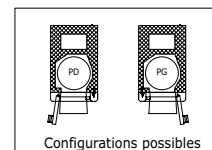
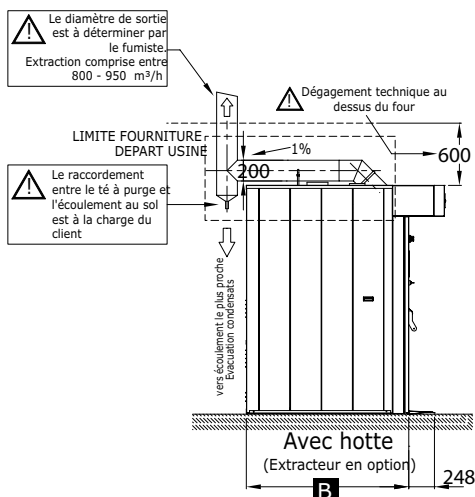
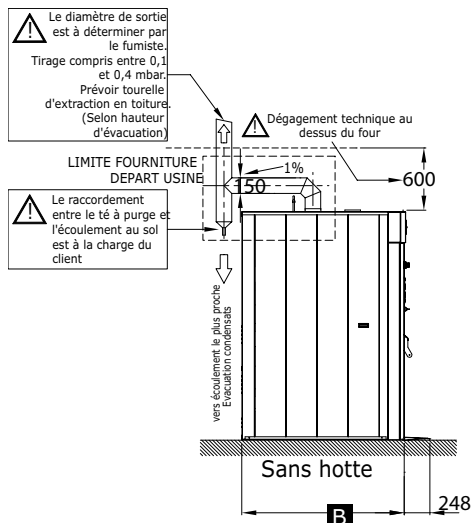
#### Isolation par panneaux en laine de roche croisés

## Four à chariot fixe **8.43 FE**

<b>Modèle</b>	<b>France</b>	<b>Export</b>
<b>Energie</b>		
Electrique	■	■
<b>Côté poignées de porte et commande</b>		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
<b>Commandes</b>		
Electronique Opticom	■	■
<b>Bandeau - Hotte - Extracteur</b>		
Bandeau décoratif	■	■
Hotte	€	€
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 8.43 FE



## Caractéristiques dimensionnelles

### Dimensionnels four

<b>A</b>	Profondeur sur hotte	(mm)	1910
<b>A'</b>	Profondeur sur bandeau	(mm)	1580
<b>B</b>	Profondeur au sol	(mm)	1566
<b>C</b>	Profondeur totale porte ouverte	(mm)	2256
<b>E</b>	Largeur au sol	(mm)	1009
<b>F</b>	Hauteur totale	(mm)	2354
<b>G</b>	Hauteur totale façade	(mm)	2200
	Surface au sol	(m <sup>2</sup> )	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