



## Four à chariot rotatif - Electrique

### Caractéristiques

- Chariot 600 x 800
- 152 baguettes de 250 g sur 19 étages
- 570 petits pains de 50g sur 19 étages
- Capacité maxi : 300kg

### Accessoires

- Chariots et Supports de cuisson : voir fiches des caractéristiques

### Les avantages

- Equipé de la technologie « soft Flow » pour une cuisson homogène et de qualité
- Produit une buée généreuse et à la demande
- Ergonomique et facilement nettoyable
- Compact et encastrable
- Les matériaux de construction sont nobles et durables
- Possibilité d'encastrer le four sur 3 côtés
- Sécurité audité par un organisme indépendant: APAVE

### Utilisation

8.64 E est un four à chariot rotatif électrique. Polyvalent et très compact, il convient parfaitement aux boulangers et pâtisseries.

### Principe de fonctionnement

De construction robuste, les matériaux constitutifs du four ont été sélectionnés afin de durer dans des conditions d'utilisations intensives. La technologie « Soft Flow » alliée à la possibilité de renforcer la production de buée sont autant d'atouts qui permettent de répondre aux besoins des boulangers les plus exigeants. Le four 8.64 E garantit une qualité et une régularité de cuisson exceptionnelles pour une large gamme de produits.

### Construction

- **Façade**
  - tout inox brossé
  - porte-outils,
  - porte lame,
  - pare-choc de protection de commande,
- **Chambre de cuisson**
  - tout inox
  - plancher à bords relevés à 45°
  - fentes de soufflage réglables
  - gestion du flux d'air par technologie "Soft Flow"
  - éclairages halogènes
  - entraînement par motoréducteur avec limiteur de couple
- **Chauffe**
  - résistances inox haute performance
- **Rampe d'accès escamotable et amovible**
- **Porte**
  - 150 mm d'épaisseur avec double ancrage
  - joints de porte sur 4 faces
  - charnières surdimensionnées
  - système anti- retour de la porte
  - double vitrage ventilé facilement nettoyable
  - poignée ergonomique sur toute la largeur de la porte pour une meilleure protection de la façade contre les chocs
- **Appareil à buée**
  - gouttières en fonte micro-structurée
  - modules "ESG" en fonte micro structurée en option
  - injecteur multi niveaux
- **Soupapes**
  - 2 soupapes électriques
  - évacuation des buées programmable
- **Isolation par panneaux en laine de roche croisés**

## Four à chariot rotatif **8.64 E**

<b>Modèle</b>	<b>France</b>	<b>Export</b>
<b>Système d'entraînement</b>		
Mécanisme d'élévation du chariot	■	■
Par plateau tournant	□	□
<b>Côté poignées de porte et commande</b>		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
<b>Commandes</b>		
Electronique Opticom	■	■
Electronique Intuitiv	€	€
Electromécanique Ergocom	□	□
<b>Bandeau - Hotte - Extracteur</b>		
Bandeau décoratif	■	■
Hotte avec extracteur	€	€
<b>Divers</b>		
Injection de buée pulsée	■	■
Appareil à buée renforcé	€	€
Appareil à buée renforcé double	€	€
Electrovanne laiton	■	■
Filtre anticalcaire	€	€
Kit réducteur de pression	■	■
Socle 12 mm	€	€
Enveloppe extérieure en acier inoxydable	€	€
<b>Tension d'alimentation</b>		
3N~400V	■	■

<b>Caractéristiques énergétiques</b>		
<b>Puissances électriques</b>		
Protection électrique	(A)	100
Puissance de raccordement de l'extracteur	(kW)	0,18
Puissance de chauffe	(kW)	57
Gradient moyen de montée en température	°C/min	8-10
Température maximale d'utilisation du four	°C	280

