

# 8.64 MG



## Four à chariot rotatif - Mazout / Gaz

### 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
- Economique, il produit des fumées de faible température
- Ergonomique et facilement nettoyable
- Compact et encastrable
- Les matériaux de construction sont nobles et durables
- Four certifié Certigaz
- Sécurité audité par un organisme indépendant: APAVE

### Utilisation

8.64 MG est un four à chariot rotatif Mazout-Gaz. 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 MG 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**

- échangeur haute performance en inox réfractaire avec fond renforcé

#### • **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

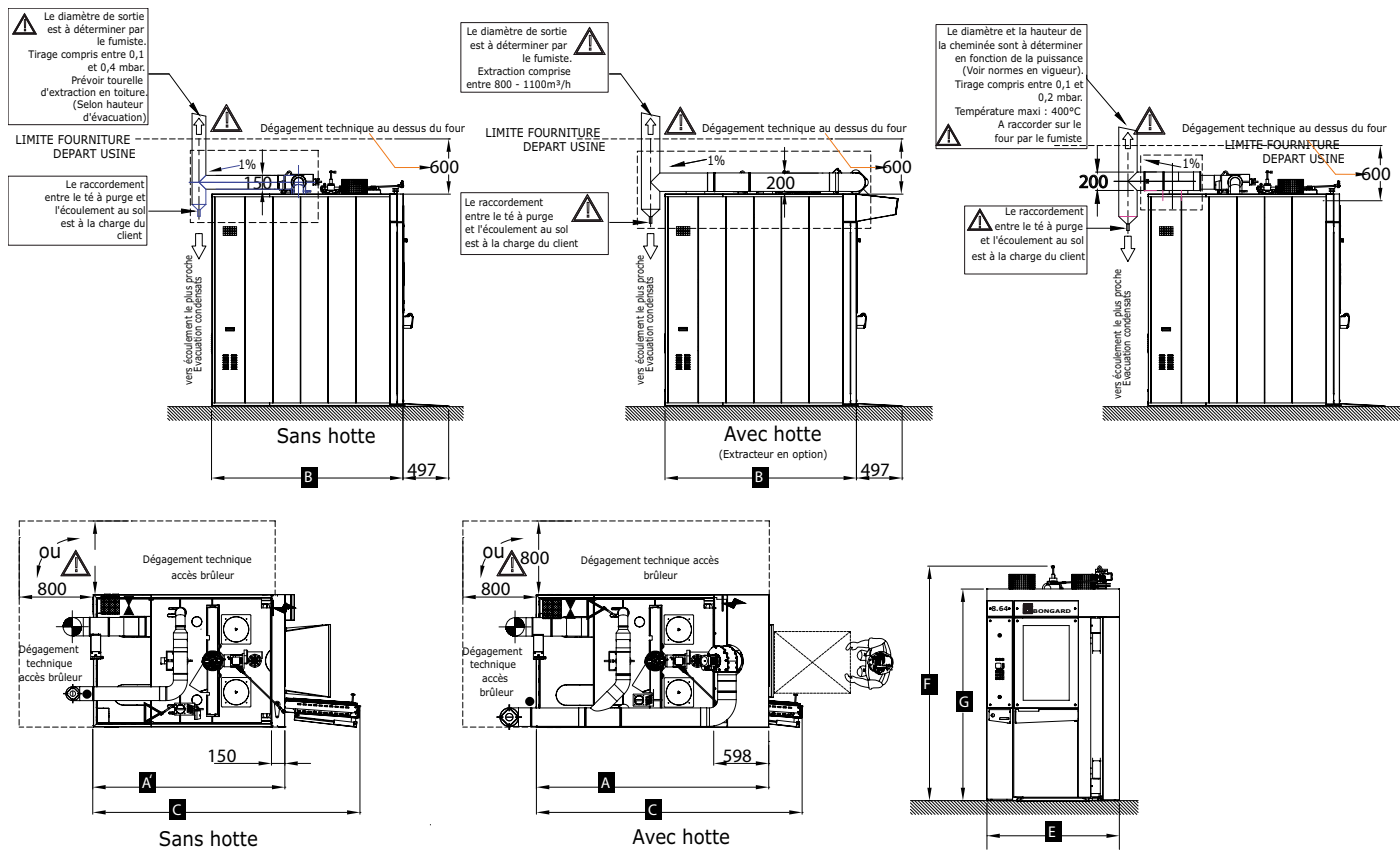
#### • **Isolation par panneaux en laine de roche croisés**

## Four à chariot rotatif **8.64 MG**

<b>Modèle</b>	<b>France</b>	<b>Export</b>
<b>Système d'entraînement</b>		
Mécanisme d'élévation du chariot	■	■
Par plateau tournant	□	□
<b>Brûleur</b>		
Brûleur gaz	■	■
Brûleur Mazout	□	□
Accès brûleur à gauche	■	■
Accès brûleur à droite	□	□
<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	€	€
Arrivée d'air frais sur brûleur	■	■
Kit réducteur de pression	■	■
Enveloppe extérieure en acier inoxydable	€	€
Socle 12 mm	€	€
<b>Tension d'alimentation</b>		
3N~400V	■	■

<b>Caractéristiques énergétiques</b>		
Puissances électriques		
Protection électrique	(A)	16
Puissance de raccordement de l'extracteur	(kW)	0,18
Puissance de chauffe	(kW)	70
Gradient moyen de montée en température	°C/min	8-10
Température maximale d'utilisation du four	°C	280

# Four à chariot rotatif 8.64 MG



## Caractéristiques dimensionnelles

### Dimensionnels four

<b>A</b>	Profondeur sur hotte	(mm)	2530
<b>A'</b>	Profondeur sur bandeau	(mm)	2080
<b>B</b>	Profondeur au sol	(mm)	2080
<b>C</b>	Profondeur totale porte ouverte	(mm)	2900
<b>E</b>	Largeur au sol	(mm)	1440
<b>F</b>	Hauteur totale	(mm)	2600
<b>G</b>	Hauteur totale façade	(mm)	2300
	Surface au sol	(m²)	2,99
	Poids total du four	(kg)	1390

### Chambre de cuisson

	Hauteur chariot utile maximum	(mm)	1900
	Largeur chariot utile maximum	(mm)	680
	Ø rotation chariot maximum	(mm)	1120
	Poids total admissible	(kg)	300

### Passage minimum pour chantier

	Passage de porte	(mm)	830
--	------------------	------	-----

- Evacuation écoulements, H=65 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentation électrique par plafond directement sur coffret.
- ⚙ Alimentation brûleur Gaz tube galva 3/4" ou Fuel tube cuivre 10/12 avec vanne à main.
- ▽ Alimentation eau froide par plafond avec robinet d'arrêt. Ø 3/8"-12/14 mm, pression : 1.5-2 bars
- Evacuation buées, Ø 150 mm. Tirage naturel entre 0,1-0,4 mbars.
- Option hotte : évacuation buées, Ø 200 mm. Extraction comprise entre 800-950 m³/h.
- Evacuation fumées, Ø 200 mm. Tirage compris entre 0,1-0,2 mbars.
- Bouche à air inox 200 x 200 mm pour brûleur.

## ■ Remarques importantes :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm  
Dégagement technique minimum côté brûleur : 800 mm