

# Compact



Four présenté avec une façade habillable briquetée, disponible en option

## Four à soles fixes à tubes vapeur - Mazout / Gaz

### Caractéristiques

- Surface de cuisson :
  - 3,8 m<sup>2</sup> en profondeur 123 cm
  - 4,5 m<sup>2</sup> en profondeur 143 cm
- 1 voie de 800 mm
- Hauteur utile des étages :
  - 3 étages de 160 mm utiles
  - 1 étage de 220 mm utiles

### Les avantages

- Four le plus compact de la gamme
- Facile à installer
- Livré en 3 sous-ensembles sur pieds
- Disponible en différentes façades : inox ou briquetée
- Tubes annulaires garantis 10 ans
- Foyer en inox réfractaire garanti 5 ans
- Mise en route différée du four

### Utilisation

Le Cervap Compact est un four à soles fixes destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. Décliné en 1 voie de 800 mm, avec façade tout inox ou briquetée, il peut trouver aussi facilement sa place dans le fournil que dans le magasin.

### Principe de fonctionnement

Un ensemble de tube étanche contenant de l'eau forme l'échangeur et les chambres de cuisson de ce four. Les tubes diffusent en tous points de la chambre de cuisson une chaleur uniforme et donne à votre four une flexibilité et une réactivité exceptionnelle.

### Construction

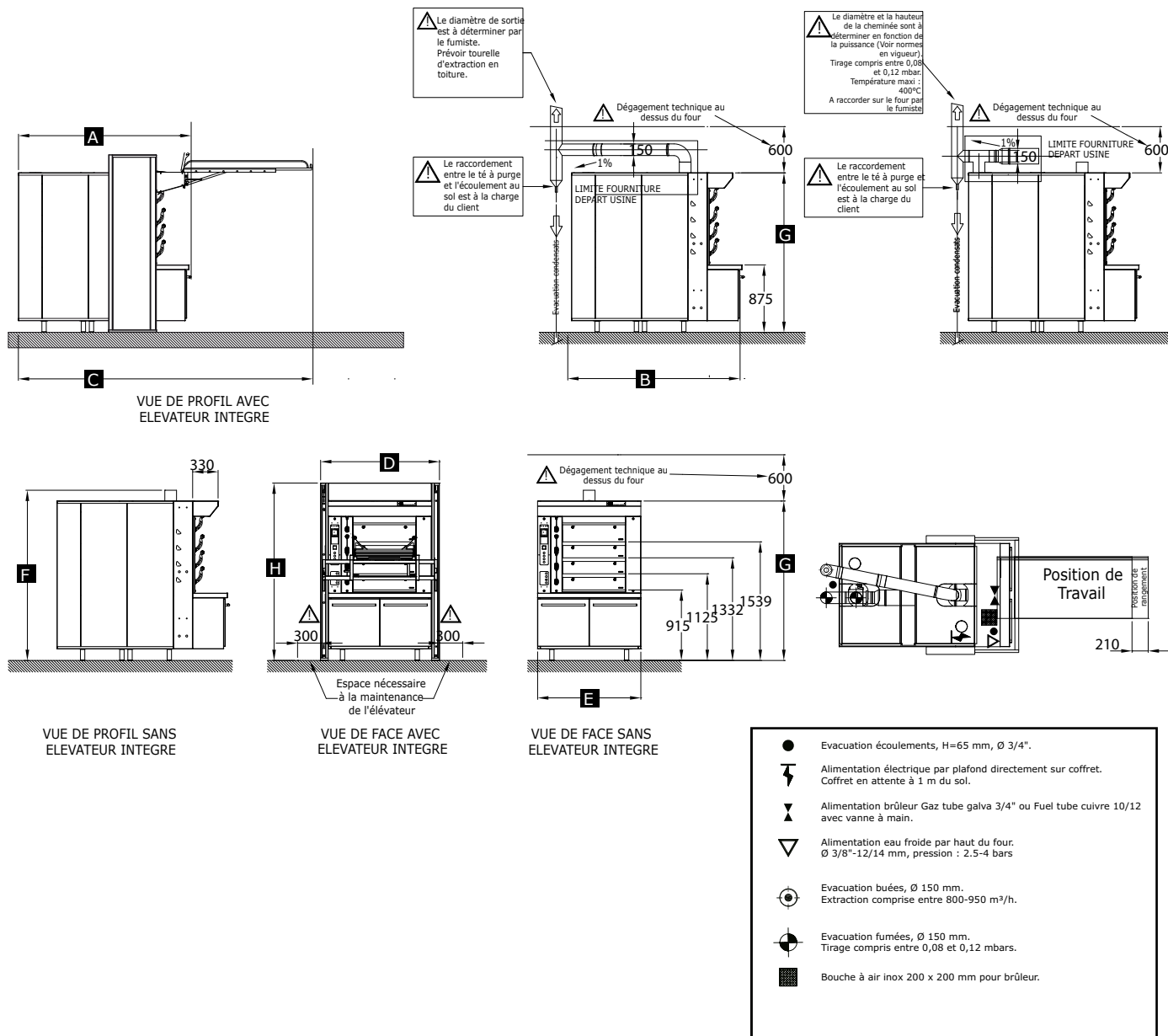
- **Façade**
  - tout inox brossé
  - poignée IDL 3 positions
  - vitres démontables
  - hotte avec extracteur
- **Chambre de cuisson**
  - sole en matériaux réfractaires de 20 mm d'épaisseur
  - éclairage halogène
- **Échangeur**
  - 19 tubes annulaires par mètre linéaire
  - foyer en inox réfractaire
  - modérateur de tirage
- **Appareil à buée**
  - indépendant
  - 1 par étage
- **Isolation**
  - panneaux en laine de roche croisés
  - vitres réfléchies

## Four à soles fixes **Cervap Compact**

	<b>France</b>	<b>Export</b>
<b>Brûleur</b>		
Brûleur gaz	■	■
Brûleur Mazout	□	□
<b>Côté poignées IDL et boutons buée</b>		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
<b>Commandes</b>		
Interface électromécanique à gauche	■	■
Commande Opticom à gauche	□	□
<b>Façade</b>		
Façade inox	■	■
Façade briquetée	€	€
<b>Soupape (à gauche uniquement)</b>		
Sans soupape	■	□
Soupape à l'étage supérieur	€	❖
Soupape à chaque étage	€	■
<b>Hotte - Extracteur</b>		
Hotte sans extracteur	■	■
Hotte avec extracteur	€	€
<b>Butée accrochoire sur four</b>		
Sans butée accrochoire	■	■
Avec butées accrochoires	€	€
<b>Elévateur intégré</b>		
Elévateur intégré standard	€	€
<b>Divers</b>		
Enveloppe extérieure en acier inox	€	€
Injection de buée pulsée	■	■
Electrovanne laiton	❖	€
Filtre anticalcaire	€	€
Arrivée d'air frais sur brûleur	■	■
<b>Assemblage</b>		
Four à assembler sur site	■	■
<b>Tension d'alimentation</b>		
~230 V	■	■

<b>Caractéristiques énergétiques</b>		<b>800/4.123</b>	<b>800/4.143</b>
Protection électrique	(A)	16	16
Puissance de chauffe M/G	(kW)	35	40
Puissance de chauffe électrique	(kW)	-	-
Gradient moyen de montée en température	(°C/min)	1,5 - 2	1,5 - 2
Température maximale d'utilisation du four	(°C)	280	280

# Four à soles fixes Cervap Compact



Caractéristiques techniques									Surface de cuisson (m <sup>2</sup> )	Surface au sol (m <sup>2</sup> )	Poids total (kg)
Modèles	A	B	C	D	E	F	G	H			
(mm)									(m <sup>2</sup> )	(m <sup>2</sup> )	(kg)
<b>Cervap Compact 123</b>											
800/4.123	2240	2183	4228	1544	1340	2480	2069	2301	3.8	3	1350
<b>Cervap Compact 143</b>											
800/4.143	2450	2393	4808	1544	1340	2480	2069	2301	4.5	3.3	1460