



Four à Pain

EUROPÉEN



INDICE

FOURS À CHARIOT ROTATIF MODÈLE « INDUSTRIA» (BRULEUR A L' AVANT)	3
FOUR À CHARIOT ROTATIF MODÈLE «CR» (BRLEUR A L'ARRIERE)	9
FOURS À TUBE ANNULAIRE À SOL	15
FOURS ÉLECTRIQUES À SOL	20
FOURS HYBRIDES À SOL	26
LIGNES ET SYSTÈMES AUTOMATIQUES	30
EQUIPEMENT ET MACHINES	37

FOURS



SÉRIE DE FOUR ROTOR

MODÈLE «INDUSTRIA»



BRULEUR A L'AVANT

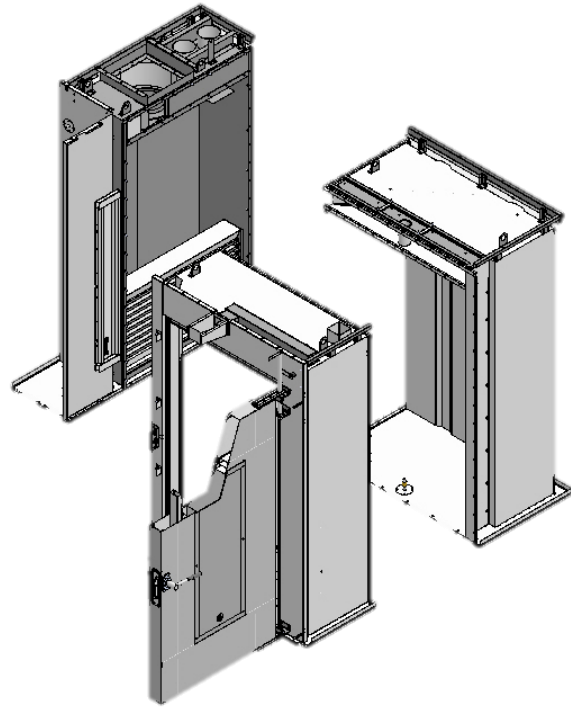
Le modèle ROTOR INDUSTRIA est né des décennies d'expérience de nos techniciens, conçu et construit pour la cuisson de tout type de produit boulangers et pâtisseries. Le four rotatif Industria est un four fiable, construit avec des matériaux de qualité et une électronique sélectionnée, gage d'un investissement rentable dans le temps. Il convient aux artisans et aux laboratoires semi-industriels, il garantit une polyvalence maximale et permet une cuisson impeccable avec chariot plein ou à moitié vide.

➤ STRUCTURE PRÉ-ASSEMBLÉE

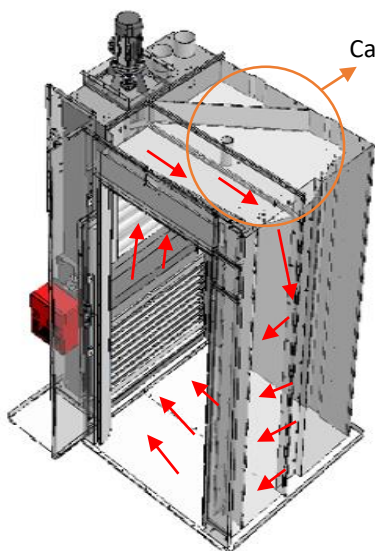
- structure robuste et entièrement soudée;
- Le four est fourni en 2 ou 3 pièces semi-assemblées (selon le modèle).

Avantages :

- Résistance maximale dans le temps;
- Absence de fuites ;
- Assemblage facile et rapide sur place;
- Possibilité de passer par n'importe quelle porte standard de 100 cm.



CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : BRLEUR AVANT



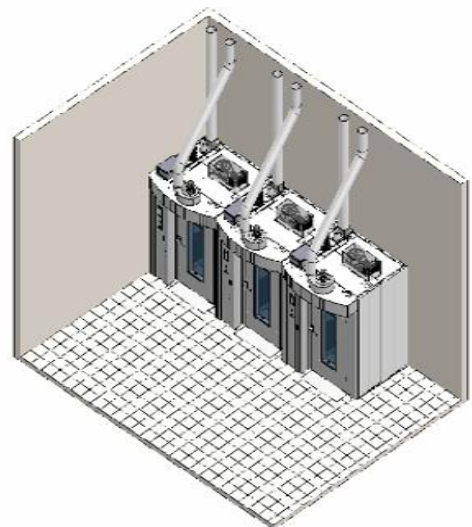
Cavité supérieure pour un flux d'air parfait, de bas en haut

➤ UNIFORMITÉ DE CUISSON ET CIRCULATION D'AIR PARFAITE

- Le four a le meilleur flux d'air possible, de bas en haut, pour reproduire l'effet de sol raffiné, typique des fours à sole, même sur le four rotatif ;
- La cuisson est parfaitement homogène pour chaque plateau du chariot et dans toutes ses parties ;
- Le double flux d'air ascendant (avant et arrière) est régulé par des volets;

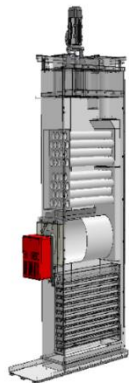
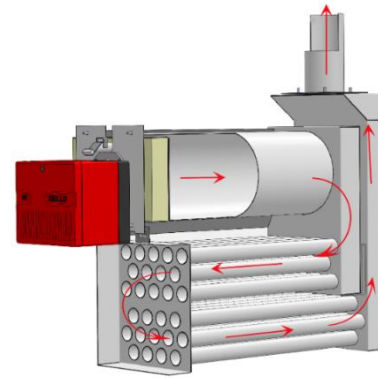
➤ ENTRETIEN ET ACCESSIBILITÉ FACILE

- Accès facile à toutes les pièces nécessitant d'entretien
- Le brûleur est positionné frontalement, à l'intérieur d'une porte dédiée ;
- La chaudière et le cuiseur à vapeur peuvent être entièrement inspectés grâce au retrait facile de la protection en acier, directement à l'intérieur de la chambre;
- Le four Rotor Industria est le four parfait pour les installations entre 3 murs ou en série avec d'autres fours sans avoir à perdre des espaces de travail utiles.

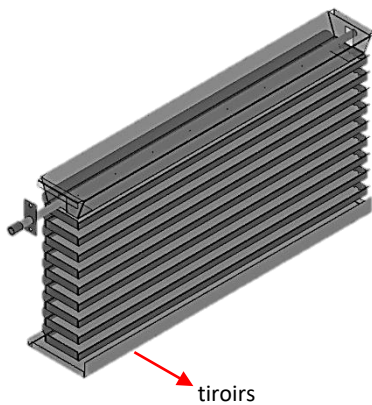
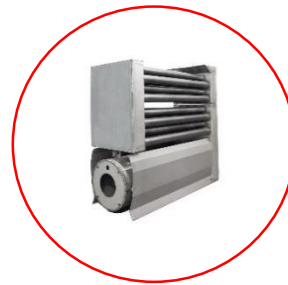
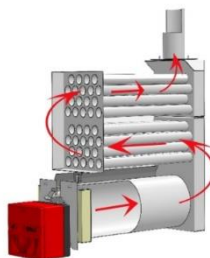


➤ GÉNÉRATION DE CHALEUR INNOVANTE À FAIBLE CONSOMMATION

- L'échangeur de chaleur est en acier réfractaire spécial aisi 310s de grande épaisseur, résistant aux températures élevées.
- Sa structure "INVERSE" et INNOVANTE permet de conserver la chaleur à l'intérieur plus longtemps que tout autre four, ce qui fait que le brûleur s'allume beaucoup moins fréquemment et cela conduit à des économies d'énergie considérables;
- Le nombre et la taille élevés des tubes à section circulaire permettent d'excellentes performances.



Optionnel:
Échangeur de chaleur TRADITIONNEL, avec sortie des fumées « tirage »



➤ VAPEUR : humidité homogène à chaque fois que vous en avez besoin.

- L'introduction d'humidité dans la chambre dans les premières minutes du processus de cuisson des produits levés permet le développement de la structure et le brunissement de la surface externe du produit.
- Le puissant cuiseur vapeur positionné à proximité de l'échangeur de chaleur garantit une production de vapeur abondante même en présence d'un cycle de travail continu, des temps de récupération rapides et une répartition homogène sur l'ensemble du chariot.
- Le cuiseur vapeur est composé d'un vase d'expansion et de 9 éléments modulaires, faciles d'accès, avec des parties amovibles pour faciliter la maintenance.



Optionnel:
Vapeur à sphères ou à structure mixte "sphères + barres de fer".



➤ LA PORTE

- Épaisseur élevée (fiche technique)
- Acier inoxydable satiné
- Verre double
- Cavité interne pour éviter la surchauffe
- Manche en acier
- Porte réglable
- Mouvement sur douilles en laiton autolubrifiantes



➤ ALIMENTATION

Dans les fours INDUSTRIA, le brûleur est situé à l'avant, une solution optimale pour la fonctionnalité, l'entretien et la puissance calorifique.

L'alimentation peut être :

- brûleur diesel, méthane ou GPL (1)
- résistances renforcées (2)
- Système à pellet



(1)

(2)

➤ PANNEAU DE COMMANDE



ÉLECTROMÉCANIQUE



ÉCRAN TACTILE

Permettant:

- Onduleur
- Réglages de l'air (10 vitesses)
- Stockage à 100 % des recettes et analyse des données

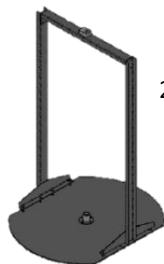
➤ CROCHET

- Les fours Rotor INDUSTRIA ont différents types d'accrochage :
- Crochet classique (1)
- Plateforme (2)
- Levage automatique (3)
- Spécial / sur mesure, au besoin (4)

motoréducteur



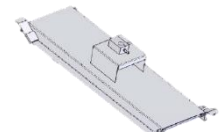
1



2



3-4



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES "INDUSTRIA"

INFO	MODÈLES «INDUSTRIE»		
	SMART	MEDIO	SUPER
Numéro de chariot	1	1	1
Dimensions des chariots	40x60 45x75 50x70	60x80	60x100 80x80 80x100
N° d'étagères sur chaque chariot	15/18	18/20	18/20
Mesures extérieures LxP (cm)	140x142	170x170	205x210
H sans moteurs (cm)	205	230	230
H avec moteurs (cm)	240	270	270
Poids (kg)	800	1300	1550
Brûleur	antérieur	antérieur	antérieur
Puissance Thermique (kcal/h)	40.000	55.000	65.000
Puissance thermique (KW)	41	64	76
Puissance électrique avec brûleur (KW)	1,5	2,5	3
Puissance électrique avec résistances (KW)	24	47	50
Matériau de la structure	inox aisi 430	inox aisi 430	inox aisi 430
Finition intérieure / extérieure	opaque	opaque	opaque
Finition de façade	satin	satin	satin
Positionnement manuel du chariot	oui	oui	oui
Puissance du moteur de ventilation de la chambre (KW)	1,5	1,5	2,2
Puissance moteur hotte aspirante (KW)	0,37	0,37	0,37
Puissance motoréducteur rotation + poulie (KW)	0,18	0,18	0,18
Mouvements sur bagues en bronze	oui	oui	oui
Poulie surdimensionnée pour moins d'usure (cm)	35	35	35
N° de courroies de poulies de rotation	2	2	2
Matériau des panneaux extérieurs	inox aisi 430 + pvc	inox aisi 430 + pvc	inox aisi 430 + pvc
Laine de roche pressée 4 cm	oui	oui	oui
Structure entièrement soudée	oui	oui	oui
Structure pré-assemblée en 2 ou 3 pièces	oui	oui	oui
FAÇADE			
Dimensions façade (cm)	140x205	170x230	205x230
Dimensions de la porte (cm)	68x174	82x197	110x197
Épaisseur de la porte (cm)	11	11	11
Verre d'inspection à double trempe	oui	oui	oui
Dimensions du verre (cm)	30x127	45x127	48x127
Ouverture en verre pour le nettoyage	oui	oui	oui
Éclairage intérieur de la chambre	oui	oui	oui
Poignée anti-brûlure	oui	oui	oui
Serrure avec bagues réglables en bronze + roulement	oui	oui	oui

Joint de porte avec silicone haute température	oui	oui	oui
Goupille de rotation de porte réglable*	oui	oui	oui
Panneau de commande électromécanique de série	oui	oui	oui
Hotte avec extracteur	oui	oui	oui
Rampe en acier pour chariot de 0 à 3,5 cm	oui	oui	oui
Position du brûleur sur le côté gauche	oui	oui	oui
Distributeur d'eau côté gauche	oui	oui	oui
Vanne d'ouverture de la cheminée à vapeur côté gauche	oui	oui	oui

CHAUDIÈRE

Position chaudière à gauche, à l'intérieur de la chambre	oui	oui	oui
Boîtier de protection amovible en acier, avec vis	oui	oui	oui
Dimensions de la chaudière (cm)	87x71x30	103x111x41	103x111x41
Partie matérielle de la chaudière en contact avec la flamme	Aisi 310s réfractaire	Aisi 310s réfractaire	Aisi 310s réfractaire
Travail en compression + optimisation de consommation*	oui	oui	oui
Support chaudière anti-expansion	oui	oui	oui

VAPORISATEUR

Matériau de la structure vaporisateur	Iron	Iron	Iron
Matériau des barres pour l'humidité	B450	B450	B450
Tiroirs amovibles pour un nettoyage facile	oui	oui	oui
Boîte de protection perforé avec vis en acier	oui	oui	oui
Quantité de vapeur générée	Ajustable	Ajustable	Ajustable
Douceur et homogénéité de la vapeur*	haut	haut	haut

CHAMBRE DE CUISSON

Matériau de la chambre de cuisson	Inox aisi 430	Inox aisi 430	Inox aisi 430
Crochet renforcé pour chariot (3cmx2cm)	oui	oui	oui
Plateforme sur demande	oui	oui	oui
Possibilité de crochets spéciaux sur demande	oui	oui	oui
Partie supérieure de la chambre avec cavité pour flux d'air	oui	oui	oui
Flux d'air vertical pendant la cuisson	oui	oui	oui
« Effet-sol » en cuisson	oui	oui	oui
Système « trop plein » de série (sécurité)*	oui	oui	oui
Fentes réglables pour le flux d'air*	4	4	4
Entretien facile de la chaudière à l'intérieur de la chambre	oui	oui	oui
Matériau de sol renforcé	Inox aisi 430	Inox aisi 430	Inox aisi 430
Épaisseur du sol renforcé (mm)	3	3	3
Vanne de séchage du produit	oui	oui	oui

* GOUVILLE DE PORTE réglable dans le temps. De nombreux fours sur le marché ont des broches fixes. Notre four permet de régler la porte, même après des années, pour garantir une étanchéité 100% hermétique, même en présence d'usure.

*FONCTIONNEMENT EN COMPRESSION : la chaudière est construite de manière à pousser l'air chaud à l'intérieur de haut en bas. Cela détermine une énorme économie d'énergie car la chaleur ne sortira de la cheminée que par remplissage, pas par tirage comme les autres fours sur le marché, et provoquera l'activation du brûleur moins longtemps. Le résultat optimal est donné par la parfaite efficacité du mécanisme, qui ne permet pas de disperser l'énergie.

* DOUCEUR VAPEUR : Le système est conçu en "goutte", afin de donner toujours la même quantité de vapeur lors de la rotation du chariot, afin d'éviter le jet classique qui pulvérise beaucoup de vapeur immédiatement et pour une courte durée.

* SYSTÈME "trop plein " : pour protéger le fonctionnement régulier et la sécurité de l'opérateur, nous avons conçu une chambre verticale séparée du reste de la chambre de cuisson avec une ouverture et une porte réglable qui permet à l'air de s'échapper et de disperser la pression dans la pièce , donnée par l'humidité de la pâte.

* FENTES : nos fentes pour réguler le flux d'air pendant la cuisson sont en inox 430 et aussi hautes que toute la chambre de cuisson. La partie supérieure et inférieure sont réglables tous les 10 cm, pour permettre une cuisson uniforme de la plaque la plus haute à la plaque la plus basse.

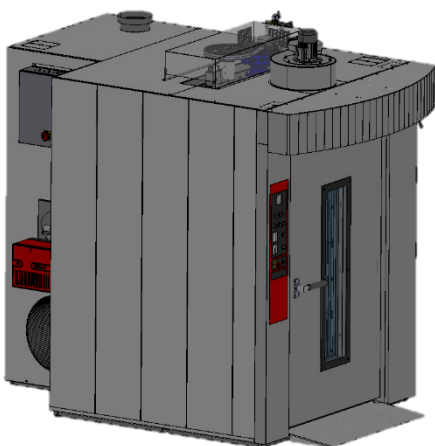
SÉRIE DE FOUR ROTOR MODÈLE «CR»



BRULEUR ARRIÈRE

POSSIBILITÉ DE DOUBLE CHARIOT

La série CR ROTOR est conçue et construite pour la cuisson de tout type de produit boulangers et de pâtisseries. Le four est fiable, construit avec des matériaux de qualité pour durer dans le temps. Le brûleur arrière permet de gagner de la place en largeur et d'avoir un four compact et robuste. Il convient aux artisans et aux laboratoires semi-industriels assurant une polyvalence maximale et permettant une cuisson impeccable aussi bien à pleine charge qu'à demi-charge.

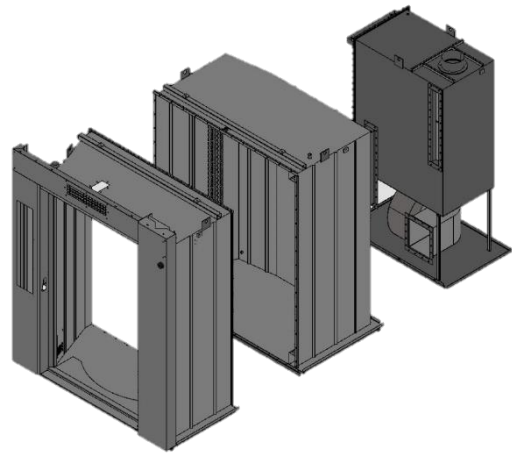


➤ STRUCTURE PRÉ-ASSEMBLÉE

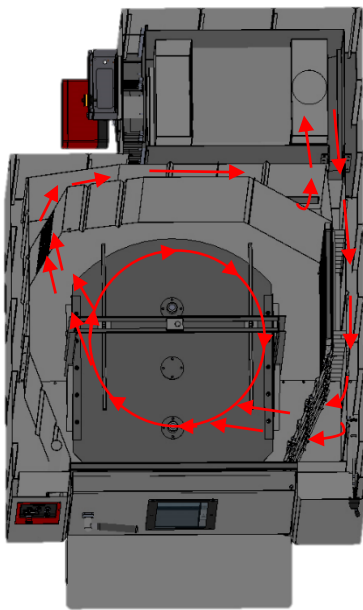
- Structure robuste et entièrement soudée;
- Le four est fourni en 2 ou 3 pièces semi-assemblées (selon le modèle).

Avantages:

- Résistance maximale dans le temps;
- Absence de fuites ;
- Assemblage facile et rapide sur place;
- Possibilité de passer à travers les portes standard de 100 cm.



CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : BRLEUR ARRIÈRE

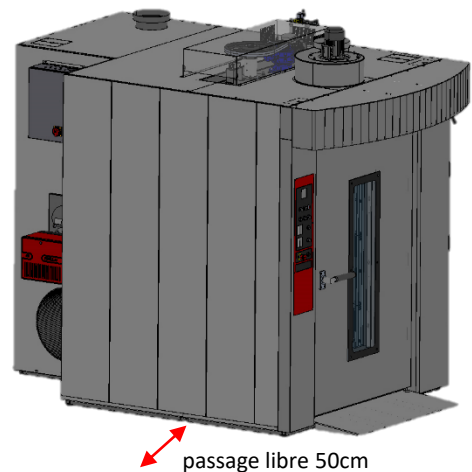


➤ UNIFORMITÉ DE CUISSON

- Le four a un circuit d'air conçu pour envelopper le chariot pendant la rotation ;
- La cuisson est parfaitement homogène sur chaque plateau du chariot, dans toutes ses parties ;
- Le flux d'air est dirigé par des volets réglables
- la cavité latérale spécialement conçue permet un flux d'air correct

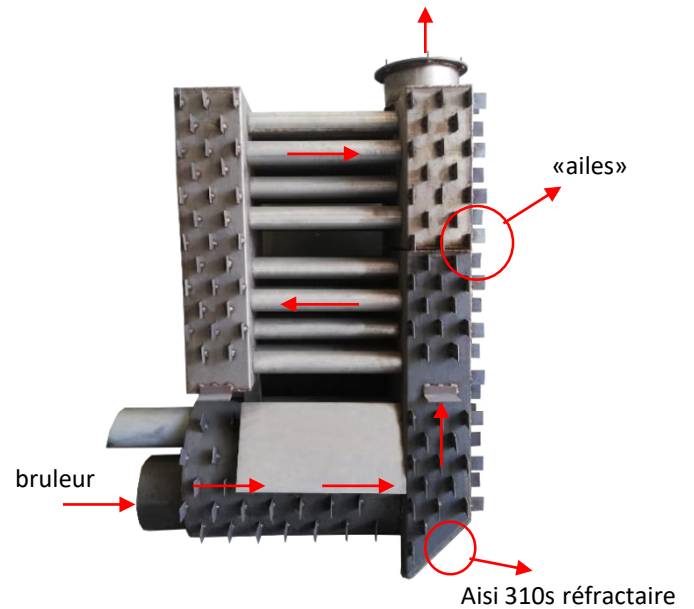
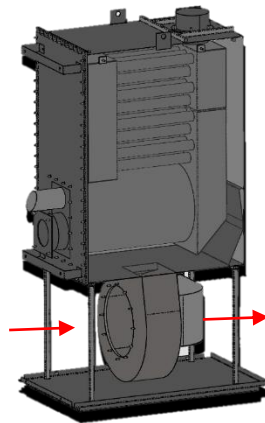
➤ ENTRETIEN ET ACCESSIBILITÉ

- Un espace latéral doit être prévu pour l'entretien de la chaudière arrière.
- Le brûleur est installé à l'arrière ;
- Le verre peut être retiré pour un nettoyage plus facile;
- Le cuiseur vapeur est installé à l'intérieur de la chambre sur toute sa hauteur.

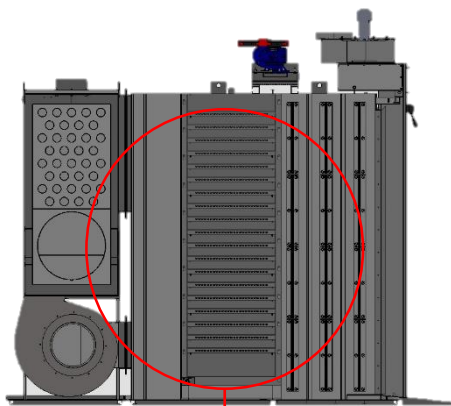


➤ CHAUDIÈRE

- L'échangeur de chaleur est fabriqué en acier réfractaire spécial épais, résistant aux températures élevées et équipé d'"ailes" spéciales pour une transmission et une rétention lentes de la chaleur;
- Sa structure « DIRECT » permet le passage rapide de la chaleur à travers les tuyaux, même à puissance maximale, à haute température et pendant de très longues périodes ;
- Le nombre et la taille élevés des tubes à section circulaire qui le composent permettent d'excellentes performances.

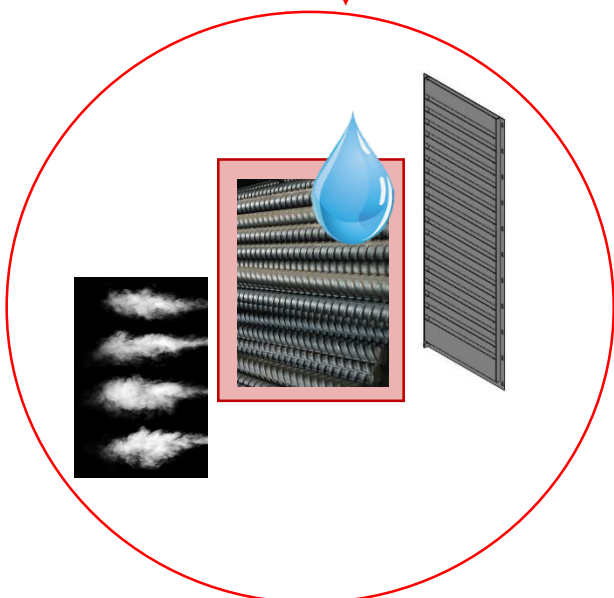


Le ventilateur pousse l'air chaud jusqu'au cuiseur vapeur et aspire l'air chaud provenant de la chambre de combustion.



➤ VAPORISATEUR

- Le puissant cuiseur vapeur placé à l'intérieur de la chambre couvre toute la paroi sur toute sa hauteur et garantit une production de vapeur abondante même en présence d'un cycle de travail continu, des temps de récupération rapides et une répartition homogène de la vapeur dans tout le chariot ;
- Le cuiseur vapeur est constitué d'une colonne de poche très résistante et permet l'insertion aussi bien de tiges standard que des fameuses sphères en fonte



Optionnel:
Vapeur à sphères ou à structure mixte « sphères + barres de fer ».



➤ LA PORTE

- Épaisseur élevée (fiche technique)
- Acier inoxydable satiné
- Verre double
- Goupille de rotation réglable



➤ ALIMENTATION

Dans les fours CR, le brûleur est situé à l'arrière.
L'alimentation peut être :

- Brûleur diesel, méthane ou GPL (1)
- résistances renforcées (2)
- Système à pellet



(1)

(2)

➤ PANNEAU DE COMMANDE



ÉLECTROMÉCANIQUE

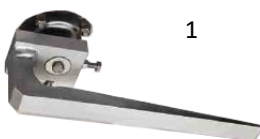


ÉCRAN TACTILE Permet :

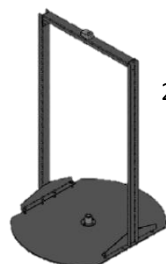
- Onduleur
- réglages de l'air (10 vitesses)
- 100 recettes et analyse des données

➤ CROCHETS

- Les fours Rotor CR ont différents types d'accrochage :
- Crochet classique (1)
- Plateforme (2)



1



2



motoréducteur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES «CR»

INFO	MODÈLES « CR »			
	40X60 45x75 50X70	60X80	60x100 80X80 80X100	80X120
Numéro de chariot	1	1	1	2
Dimensions des chariots	40x60 45x75 50x70	60x80	60x100 80x80 80x100	2 X 60X80 1 X 80X120
N° d'étagères sur chaque chariot	15/18	18/20	18/20	18/20
Mesures extérieures LxP (cm)	100x150	137x203	160x230	195X325
H sans moteurs (cm)	205	235	235	220
H avec moteurs (cm)	240	270	270	260
Poids (kg)	800	1200	1400	1800
Brûleur	arrière	arrière	arrière	arrière
Puissance Thermique (kcal/h)	40.000	65.000	80.000	90.000
Puissance thermique (KW)	47	76	93	105
Puissance électrique avec brûleur (KW)	1,5	2	3	3
Puissance électrique avec résistances (KW)	27,5	47	59	70
Matériau de la structure	inox aisi 430	inox aisi 430	inox aisi 430	inox aisi 430
Finition intérieure / extérieure	opaque	opaque	opaque	opaque
Finition de façade	satin	satin	satin	satin
Positionnement manuel du chariot	oui	oui	oui	oui
Puissance du moteur de ventilation de la chambre (KW)	0,55	1,3	2,2	3
Puissance moteur hotte aspirante (KW)	0,37	0,37	0,37	0,37
Puissance motoréducteur rotation + poulie (KW)	0,18	0,18	0,18	0,18
Mouvements sur bagues en bronze	oui	oui	oui	oui
Poulie surdimensionnée pour moins d'usure (cm)	35	35	35	35
N° de courroies de poulies de rotation	2	2	2	2
Matériau des panneaux externes	inox 430 + pvc	inox 430 + pvc	inox 430 + pvc	inox 430 + pvc
Laine de roche pressée 4 cm	oui	oui	oui	oui
Structure entièrement soudée	oui	oui	oui	oui
Structure pré-assemblée en 2 ou 3 pièces	oui	oui	oui	oui
FAÇADE				
Dimensions façade (cm)	100x160	137x232	160x232	195x232
Dimensions de la porte (cm)	75x180	85x185	85x196	125x196
Épaisseur de la porte (cm)	11	11	11	11
Verre d'inspection à double trempe	oui	oui	oui	oui
Dimensions du verre (cm)	130x40	130x40	130x40	130x40
Ouverture en verre pour le nettoyage	oui	oui	oui	oui
Éclairage intérieur de la chambre	oui	oui	oui	oui
Poignée anti-brûlure	oui	oui	oui	oui
Serrure avec bagues réglables en bronze + roulement	non	non	non	non

Joint de porte avec silicone haute température	oui	oui	oui	oui
Goupille de rotation de porte réglable*	non	non	non	non
Panneau de commande électromécanique de série	oui	oui	oui	oui
Hotte avec extracteur	oui	oui	oui	oui
Rampe en acier pour chariot de 0 à 3,5 cm	oui	oui	oui	oui
Position du brûleur sur le côté gauche	oui	oui	oui	oui
Distributeur d'eau côté gauche	oui	oui	oui	oui
Vanne d'ouverture de la cheminée à vapeur côté gauche	oui	oui	oui	oui

CHAUDIÈRE

Position chaudière à gauche, à l'intérieur de la chambre	oui	oui	oui	oui
Boîtier de protection amovible en acier, avec vis	oui	oui	oui	oui
Dimensions de la chaudière (cm)	130x60x35	130x70x60	140x80x60	140x80x60
Partie matérielle de la chaudière en contact avec la flamme	Aisi 310s réfractaire	Aisi 310s réfractaire	Aisi 310s réfractaire	Aisi 310s réfractaire
Travail en compression + optimisation de consommation*	non	non	non	non
Support chaudière anti-expansion	non	non	non	non

VAPORISATEUR

Matériau de la structure vaporisateur	Fer	Fer	Fer	Fer
Matériau des barres pour l'humidité	B450	B450	B450	B450
Tiroirs amovibles pour un nettoyage facile	non	non	non	non
Boîte de protection perforé avec vis en acier	oui	oui	oui	oui
Quantité de vapeur générée	variable	variable	variable	variable
Douceur et homogénéité de la vapeur*	haute	haute	haute	haute

CHAMBRE DE CUISSON

Matériau de la chambre de cuisson	Inox aisi 430	Inox aisi 430	Inox aisi 430	Inox aisi 430
Crochet renforcé pour chariot (3cmx2cm)	oui	oui	oui	oui
Plateforme sur demande	oui	oui	oui	oui
Possibilité de crochets spéciaux sur demande	non	non	non	non
Partie supérieure de la chambre avec cavité pour flux d'air	non	non	non	non
Flux d'air vertical pendant la cuisson	oui	oui	oui	oui
« Effet-sol » en cuisson	non	non	non	non
Système « trop plein » de série (sécurité)*	oui	oui	oui	oui
Fentes réglables pour le flux d'air*	2	3	3	3
Entretien facile de la chaudière à l'intérieur de la chambre	non	non	non	non
Matériau de sol renforcé	Inox aisi 430	Inox aisi 430	Inox aisi 430	Inox aisi 430
Épaisseur du sol renforcé (mm)	3	3	3	3
Vanne de séchage du produit	oui	oui	oui	oui

* GOUVILLE DE PORTE réglable dans le temps. De nombreux fours sur le marché ont des broches fixes. Notre four permet de régler la porte même après des années, pour garantir une étanchéité 100% hermétique, même en présence d'usure.

*FONCTIONNEMENT EN COMPRESSION : la chaudière est construite de manière à pousser l'air chaud à l'intérieur de haut en bas. Cela crée une énorme économie d'énergie car la chaleur ne sortira de la cheminée que par remplissage, pas par tirage comme les autres fours sur le marché, et provoquera l'activation du brûleur moins longtemps. Le résultat optimal est donné par la parfaite efficacité du mécanisme, qui ne permet pas de disperser l'énergie.

* DOUCEUR VAPEUR : Le système est conçu en "goutte", afin de donner toujours la même quantité de vapeur lors de la rotation du chariot, afin d'éviter le jet classique qui pulvérise beaucoup de vapeur immédiatement et pour une courte durée.

* SYSTÈME "TOO-FULL": pour protéger le fonctionnement régulier et la sécurité de l'opérateur, nous avons conçu une chambre verticale séparée du reste de la chambre de cuisson avec une ouverture et une porte réglable qui permet à l'air de s'échapper et de disperser la pression dans la pièce, donnée par l'humidité de la pâte.

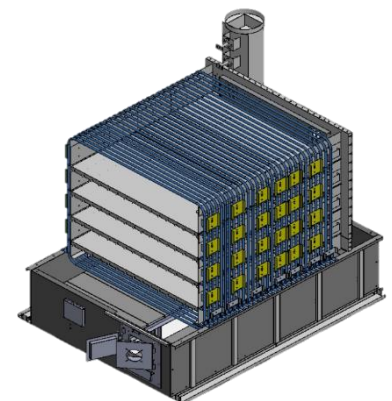
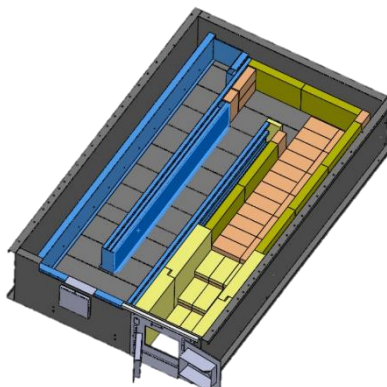
* FENTES : nos fentes pour réguler le débit d'air lors de la cuisson sont en inox 430 et aussi hautes que toute la chambre de cuisson. La partie supérieure et inférieure sont réglables tous les 10 cm, pour permettre une cuisson uniforme de la plaque la plus haute à la plaque la plus basse.

SÉRIE DE FOUR À SOL MODÈLE «FOUR À BOIS»



La série de fours à soles VAPOR est conçue et construite pour produire tout type de pain, en particulier le pain de grande taille. Le four est extrêmement fiable, construit avec des matériaux de qualité et conçu comme les meilleurs fours du passé, pour assurer la combinaison parfaite de la cuisine traditionnelle et de la recherche innovante des matériaux. Il convient aux artisans et aux laboratoires semi-industriels, il garantit une polyvalence maximale avec une cuisson irréprochable des produits frais et surgelés, à pleine et à demi-charge.

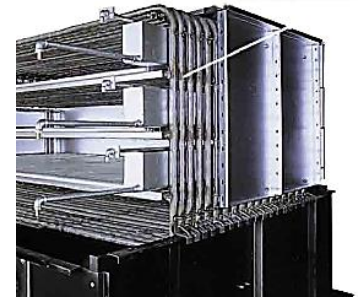
CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : TUBES ANULAIRES DIAM. 35 mm, ÉPAISSEUR 5,5 mm





➤ TUBES ANNULAIRES et CONTROLE DE QUALITÉ

- Les tubes annulaires sont en fer, diamètre 35mm (ou 27mm en option), épaisseur 5.5mm.
- Chaque tube est soudé manuellement pour garantir une étanchéité parfaite dans le temps.
- L'étanchéité du tuyau est testée par une machine spéciale jusqu'à 600 atmosphères.



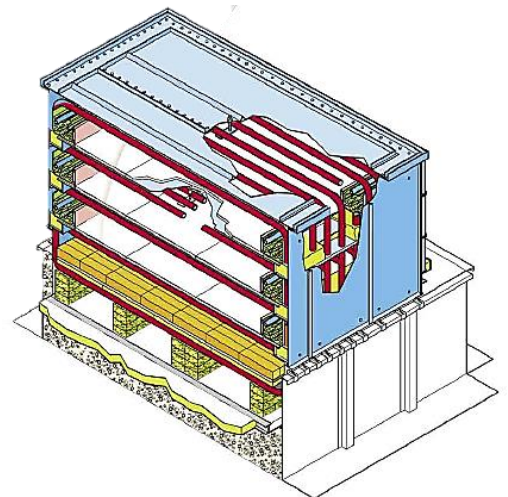
➤ SOCLE

- La base d'un four VAPOR est la base de support de la structure.
- Nous utilisons du fer épais, associé à une soudure robuste et continue, pour garantir une durée maximale.
- Les canaux de passage des fumées sont entièrement recouverts de briques réfractaires réalisées selon notre recette exclusive.
- La base est conçue pour être extrêmement facile à assembler, pour gagner le plus de temps possible lors du montage.



➤ SOL ET CUISSON

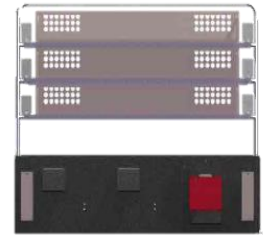
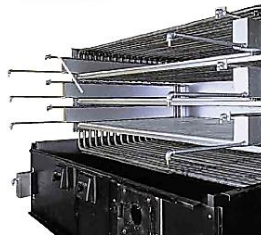
- Chaque tube est placé à une distance précise les uns des autres, pour assurer une cuisson parfaite.
- Le structure finale est le résultat d'années d'études et d'expérience.
- A chaque niveau délimité par les tuyaux, des briques réfractaires spécifiques sont placées pour transférer la chaleur directement à la pâte.
- La température de cuisson maximale recommandée est d'environ 300°C. Au-delà de ce seuil, le thermostat de sécurité arrêtera le système.
- Le four augmente sa température d'environ 5°C toutes les minutes et le matin, dès le démarrage à froid, il faut environ 50 minutes pour atteindre la température souhaitée.



Nos BRIQUES sont fabriquées avec une recette spécifique et exclusive, fruit d'années d'expérience, pour assurer une rétention maximale de la chaleur avec un minimum d'énergie dissipée. L'avantage de ce choix réside dans la réduction de la consommation pendant le cycle de cuisson et dans l'uniformité constante de la couleur du pain obtenu.

➤ VAPORISATEURS

- Chaque chambre est équipée de 2 étuves internes en acier (droite et gauche).
- Ils sont totalement indépendants et garantissent une production de vapeur élevée et constante ;
- Chaque cuiseur vapeur est facilement démontable pour un entretien facile quand et si nécessaire ;
- La quantité de vapeur produite par les générateurs de vapeur est liée à la température utilisée dans le four. Si une température moyenne d'environ 240 ° C est utilisée, la vapeur peut être obtenue pendant environ 5 secondes continues.



➤ VERRES ET PORTES

Chaque four peut être personnalisé avec le nombre, le type et la taille des portes.

- Tailles disponibles : 615 mm 750 mm ;
- Matériaux disponibles :
 - verre à double chambre 20mm
 - Acier Aisi 430
- L'ouverture peut être vers le haut ou vers le bas, selon le modèle choisi.
- Chaque porte est parfaitement équilibrée.



PANNEAU DE COMMANDE:

- Électromécanique standard
- Écran tactile sur demande

Alimentation 24V



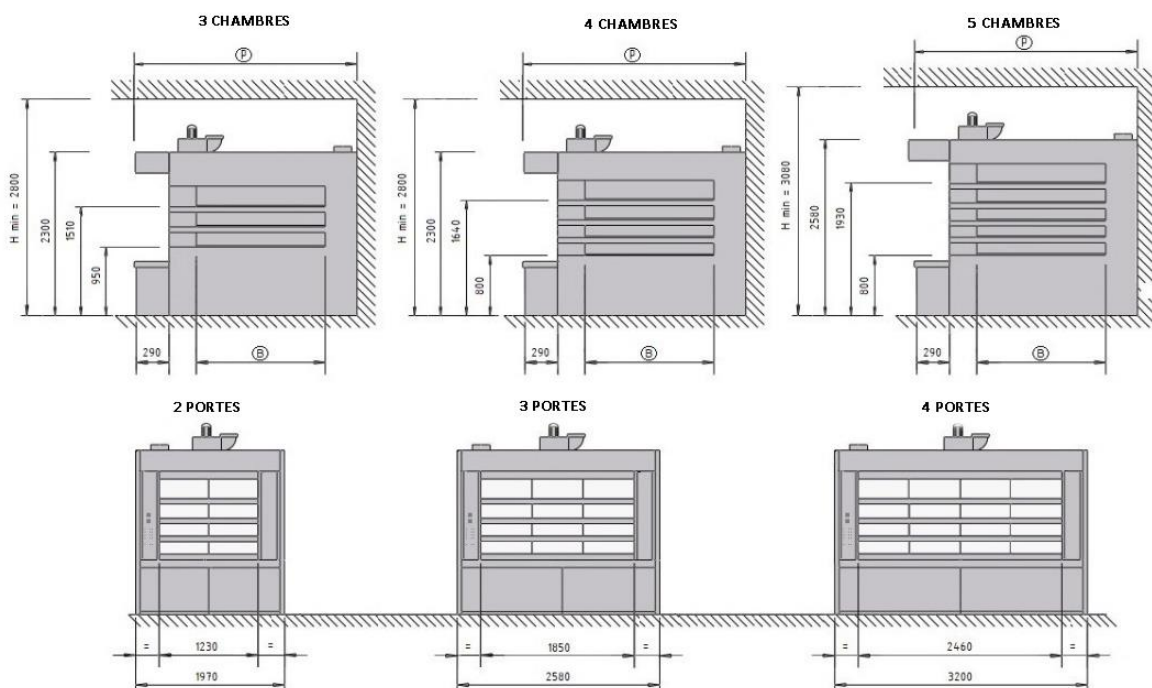
ALIMENTATION:

- Brûleur gaz / fioul
- Bois
- Pellet



OPTIONNEL:

Four à bois



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « VAPOR »

INFO	FOUR A TUBES AVEC 3 CHAMBRES										
	36P1	36P2	36P3	39T0	39T1	39T2	39T3	312T0	312T1	312T3	312P1
N° chambres	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
N° palettes	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Surface de cuisson (m2)	6	7,5	8,9	9	10	11,2	13,4	12	14,8	17,8	20,7
Structure entièrement soudée	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
N° portes 62 (cm)	6	6	6	9	9	9	9	12	12	12	12
N° portes pour chambre	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Dim. porte std LxH (cm)	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34
Dimension intérieure de la chambre (cm)	123x161	123x201	123x241	185x161	185x181	185x201	185x241	246x161	246x201	246x241	246x281
Chambre H 1° et 2° (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° chambre (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Ouverture porte (sens)	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas
Dim. extérieures LxP (cm)	197x299	197x339	197x379	258x299	258x319	258x339	258x379	320x299	320x339	320x379	320x419
Dim. de la façade (cm)	197x230	197x230	197x230	258x230	258x230	258x230	258x230	320x230	320x230	320x230	320x230
H tot sans moteurs (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot avec moteurs (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Poids approximatif (kg)	6.600	7.500	8.000	8.200	8.800	9.300	10.200	9.600	10.700	11.800	13.300
Diamètre des tubes (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Puissance thermique kcal	55.000	60.000	70.000	70.000	78.000	85.000	95.000	90.000	97.000	110.000	120.000
Puissance thermique KW	64	70	81	81	90	99	110	104	112	127	139
Consommation vaporisateur inclus	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Sols réfractaires argile	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Matériau de la structure	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Matériel de sol	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer
Façade inox 430	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin
Moteur de hotte (kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Matériau des panneaux	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Laine de roche pressée	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Verre trempé	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Éclairage de la chambre	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Vaporisateur par chambre	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Dim. vaporisateur (cm)	9x161	9x201	9x241	9x161	9x181	9x201	9x241	9x281	9x201	9x241	9x281
Matériel vaporisateur	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm
N° barres de fer sur le vaporisateur	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
Pulvérisateur amovible	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Quantité de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Douceur de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « VAPOR »

INFO	FOUR A TUBES AVEC 4 CHAMBRES										
	48P0	48P2	48P3	412T1	412T2	412T3	412P1	416T2	416T3	416P1	416P2
N° chambres	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
N° palettes	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Surface de cuisson (m2)	8	10	11,9	11,9	14,9	17,8	20,8	19,7	23,7	27,6	29,6
Structure entièrement soudée	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
N° portes 62 (cm)	8	8	8	12	12	12	12	16	16	16	16
N° portes pour chambre	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Dim. porte std LxH (cm)	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34
Dimension intérieure de la chambre (cm)	123x161	123x201	123x241	185x161	185x201	185x241	185x281	246x201	246x241	246x281	246x301
Chambre H 1° et 2° (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° chambre (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Ouverture porte (sens)	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas
Dim. extérieures LxP (cm)	197x299	197x339	197x379	258x299	258x339	258x379	258x419	320x339	320x379	320x419	320x439
Dim. de la façade (cm)	197x230	197x230	197x230	258x230	258x230	258x230	258x230	320x230	320x230	320x230	320x230
H tot sans moteurs (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot avec moteurs (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Poids approximatif (kg)	6.600	7.500	8.000	9.000	9.600	10.500	11.700	9.600	10.700	11.800	13.300
Diamètre des tubes (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Puissance thermique kcal	63.000	73.000	83.000	93.000	97.000	110.000	125.000	115.000	130.000	135.000	140.000
Puissance thermique KW	73	85	96	108	113	128	145	134	151	157	163
Consommation vaporisateur inclus	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Sols réfractaires argile	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Matériau de la structure	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Matériel de sol	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer
Façade inox 430	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin
Moteur de hotte (kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Matériau des panneaux	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Laine de roche pressée	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Verre trempé	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Éclairage de la chambre	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Vaporisateur par chambre	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Dim. vaporisateur (cm)	9x151	9x191	9x231	9x151	9x191	9x231	9x271	9x191	9x231	9x271	9x291
Matériel vaporisateur	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm	Fer2mm
N° barres de fer sur le vaporisateur	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
Pulvérisateur amovible	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Quantité de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Douceur de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut

SÉRIE DE FOUR À SOL

MODÈLE «ELECTRO»



La série de fours à sole ELECTRO est née, conçue et construite pour produire tout type de pain, en profitant de tous les avantages de l'alimentation des éléments à résistances blindées.

CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES SPÉCIALES



➤ SOCLE ET STRUCTURE

- La base d'un four ELECTRO est la base de support de la structure.
- Nous utilisons du fer épais, associé à une soudure robuste et continue, pour garantir une durabilité maximale.
- Les steamers sont placés directement dans la partie inférieure de la structure.
- La base est conçue pour être extrêmement facile à assembler, pour économiser le temps de montage autant que possible.

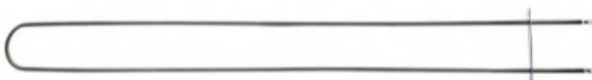


➤ CHAMBRE DE CUISSON

- Les chambres de cuisson des fours sont soudées individuellement et hermétiquement construites pour éviter les pertes de chaleur, même après des années.
- Chaque enceinte est indépendante des autres, tant en termes de fonctionnement que de régulation de température.
- Chaque pièce est isolée avec de la laine de roche pressée, à la fois entre l'une et l'autre, et latéralement; de cette façon, il est possible de cuire des produits qui nécessitent des températures très différentes, même dans des pièces adjacentes.
- La température de chaque chambre peut être réglée individuellement dans les différentes zones: avant, arrière, centre.

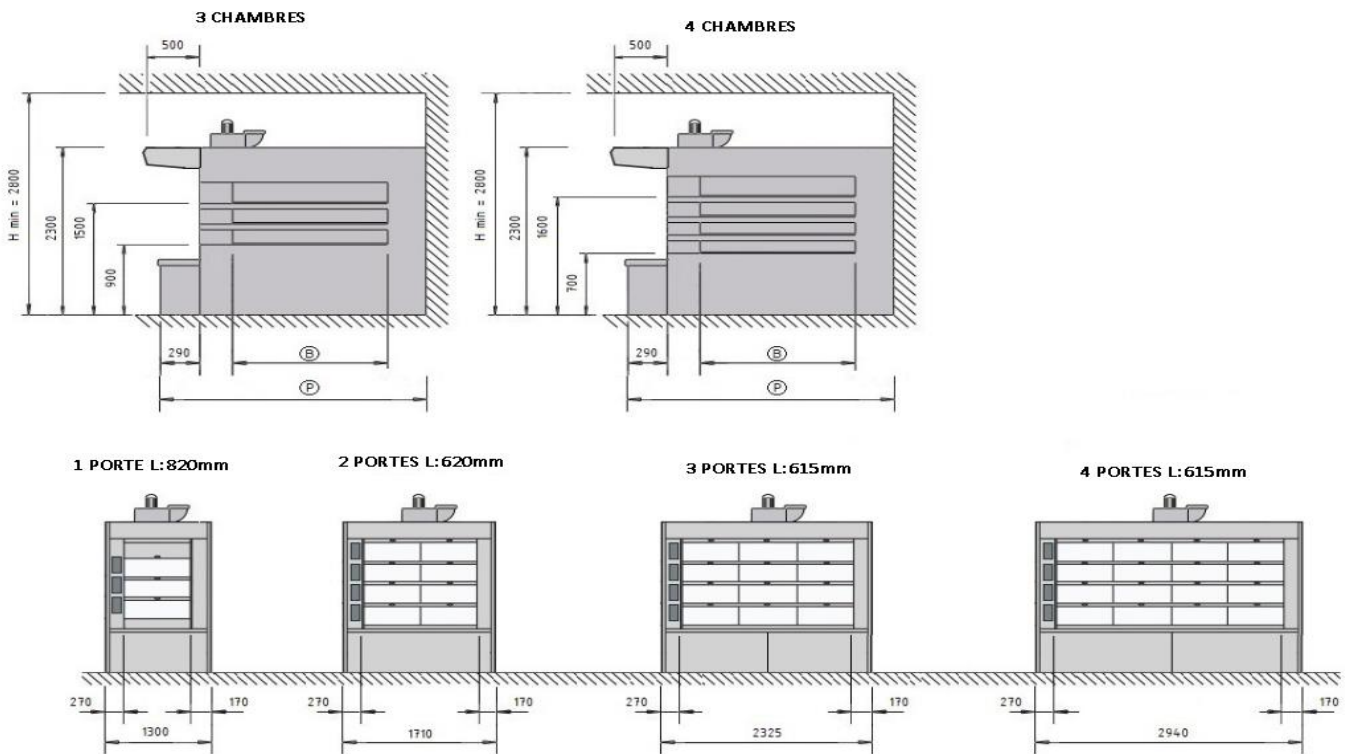
➤ VAPORISATEUR

- Chaque chambre est équipée d'un vaporisateur correspondant.
- Ils sont complètement indépendants et garantissent une production de vapeur élevée et constante grâce aux 2 résistances blindées placées dans chacun;
- Chaque vaporisateur peut être aisément inspecté pour l'entretien quand et si nécessaire ;
- La quantité de vapeur produite par les générateurs de vapeur est indépendante de la température utilisée dans le four.



➤ RESISTANCES ET CARTES DE PUISSANCE

- Les résistances "U" sont réalisées en AISI 321.
- 2 résistances blindées pour chaque cuiseur vapeur pour ne jamais laisser le boulanger sans vapeur, même en cas de panne.
- Les résistances sont extrêmement faciles à remplacer.
- Chaque four est équipé de cartes d'alimentation, pour assurer un fonctionnement maximal à tout moment.
- Possibilité d'ajouter le système ECO pour des économies d'énergie supplémentaires.
- Possibilité de contrôler le four avec panneau de commande à écran tactile sur demande.



➤ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



Les fours électriques ont été pensés, conçus et construits pour réduire au minimum la consommation d'énergie, à la fois dans la version de base des différents modèles et, plus encore, avec l'application du système "ECO", développé pour réduire encore plus l'énergie exigée pour le fonctionnement du four.

Nos fours sont conformes à toutes les réglementations concernant la réduction des émissions et conviennent à une installation dans des zones résidentielles où l'installation de fours à gaz / diesel n'est pas autorisée.

Tous nos processus de production sont conçus de manière à respecter l'environnement et à ne pas se disperser plus que nécessaire dans l'atmosphère.

Nous essayons de ne pas utiliser d'emballages superflus et chaque membre du personnel de l'entreprise effectue une collecte séparée scrupuleuse.

Ce sont nos principes et nous essayons de les appliquer partout, aussi bien dans les services de production que dans les laboratoires de nos clients.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « ELECTRO »

INFO	FOURS ELECTRIQUES A SOL AVEC 1 PALETTE ET PORTES 820mm							
	3C1P12	3C1P16	3C1P18	3C1P20	4C1P12	4C1P16	4C1P18	4C1P20
N° chambres	3	3	3	3	4	4	4	4
N° palettes	1	1	1	1	1	1	1	1
Surface de cuisson (m2)	2,9	3,9	4,3	4,8	3,9	5,12	5,8	6,4
Structure entièrement soudée	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
N° portes de 82 cm	3	3	3	3	4	4	4	4
N° portes pour chambre	1	1	1	1	1	1	1	1
Dimensions portes std LxH (cm)	82x29	82x29	82x29	82x29	82x29	82x29	82x29	82x29
Dim. Interne de la chambre(cm)	80x120	80x160	80x180	80x200	80x120	80x160	80x180	80x200
H 1° et 2° chambres (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° chambre (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19
Ouverture des portes	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Dimensions extérieures LxP (cm)	130x240	130x280	130x300	130x320	130x240	130x280	130x300	130x320
Dimensions façade (cm)	130x230	130x230	130x230	130x230	130x230	130x230	130x230	130x230
H tot. pas de moteurs (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot. avec moteurs (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260
Double résistances en façade	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Résistances renforcées	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Puissance électrique (kw)	19	23	25	26	22	27	30	32
Puissance avec eco system (kw)	15	18	20	21	18	22	24	27
Consommation vapeur incluse	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Sols réfractaires en argile	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Matériau de la structure	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Matériel de sol	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer
Chambres 100% indépendantes	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Façade inox 430	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin
Moteur de hotte (kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Panneaux externes	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Chambres en acier 100% soudées	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Laine de roche pressée 4 cm	lateral	lateral	lateral	lateral	lateral	lateral	lateral	lateral
Verre trempé	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Eclairage de la chambre	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Extracteur dans la hotte	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Vaporisateur par chambre	1	1	1	1	1	1	1	1
Matériel vaporisateur	Fe 30/10	Fe 30/10	Fe 30/10	Fe 30/10	Fe 30/10	Fe 30/10	Fe 30/10	Fe 30/10
N° barres de fer pour vaporisateur	35	35	35	35	35	35	35	35
Vaporisateur démontable	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Quantité de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Allumage automatique	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel
Système écologique	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « ELECTRO »

INFO	FOURS ELECTRIQUES A 2 PALETTES ET PORTES 615mm									
	306-E0	306-E1	306-E2	306-E3	306-E4	408-E0	408-E1	408-E2	408-E3	408-E4
N° chambres	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
N° palettes	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Surface de cuisson (m2)	4,5	5,9	6,7	7,4	8,9	6	7,9	8,9	10,5	11,9
Structure entièrement soudée	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
N° portes de 82 cm	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8
N° portes pour chambre	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Dim. portes std LxH (cm)	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29
Dim. Interne chambre(cm)	123X120	123x160	123x180	123x200	123x240	123x120	123x160	123x180	123X200	123X240
H 1° et 2° chambres (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° chambre (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Ouverture des portes	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Dim. extérieures LxP (cm)	171x240	171x280	171x300	171x320	170x360	171x240	171x280	171x300	171X320	171X369
Dimensions façade (cm)	171x230	171x230	171x230	171x230	171x230	171x230	171x230	171x230	171x230	171x230
H tot. pas de moteurs (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot. avec moteurs (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Double résistances en façade	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Résistances renforcées	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Puissance électrique (kw)	20,2	24,8	22,5	27	33,5	27,3	33,8	30	36	44,8
Puissance avec ecosystem (kw)	16,5	20	18	21,5	26,5	22	27,6	24	29	36
Consommation vapeur incluse	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Sols réfractaires en argile	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Matériau de la structure	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Matériel de sol	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer
Chambres indépendantes	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Façade inox 430	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin
Moteur de hotte (kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Panneaux externes	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Chambres en acier soudées	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Laine de roche pressée 4 cm	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale
Verre trempé	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Eclairage de la chambre	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Extracteur dans la hotte	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Vaporisateur par chambre	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Matériel vaporisateur	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10
N° barres pour vaporisateur	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Vaporisateur démontable	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Quantité de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Allumage automatique	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel
Système écologique	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel

TECHNICAL FEATURES «ELECTRO»

INFO	ELECTRIC DECK OVENS WITH 3 PALETTES AND 615mm DOORS									
	309-E0	309-E1	309-E2	309-E3	309-E4	412-E0	412-E1	412-E2	412-E3	412-E4
N° chambres	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
N° palettes	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Surface de cuisson (m2)	6,7	8,9	10	12	13,4	9	12	13,4	14,9	17,9
Structure entièrement soudée	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
N° portes de 82 cm	9	9	9	9	9	12	12	12	12	12
N° portes pour chambre	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Dim. portes std LxH (cm)	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29	61X29
Dim. Interne chambre(cm)	185X120	185x160	185x180	185x200	185x240	185x120	185x160	185x180	185X200	185X240
H 1° et 2° chambres (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° chambre (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Ouverture des portes	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Dim. extérieures LxP (cm)	233x240	233x280	233x300	233x320	233x360	233x240	233x280	233x300	233X320	233X369
Dimensions façade (cm)	233x230	233x230	233x230	233x230	233x230	233x230	233x230	233x230	233x230	233x230
H tot. pas de moteurs (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot. avec moteurs (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Double résistances en façade	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Résistances renforcées	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Puissance électrique (kw)	28,5	35,4	33,5	38,4	49	38	47,2	44	50,8	65,6
Puissance avec ecosystem (kw)	23,2	29	27	31,8	39	31	38,5	35	41	51
Consommation vapeur incluse	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Sols réfractaires en argile	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Matériau de la structure	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Matériel de sol	Iron	Iron	Iron	Iron	Iron	Iron	Iron	Iron	Iron	Iron
Chambres indépendantes	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Façade inox 430	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin	satin
Moteur de hotte (kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Panneaux externes	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Chambres en acier soudées	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Laine de roche pressée 4 cm	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale	latérale
Verre trempé	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Eclairage de la chambre	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Extracteur dans la hotte	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Vaporisateur par chambre	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Matériel vaporisateur	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10	Fer 30/10
N° barres pour vaporisateur	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Vaporisateur démontable	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Quantité de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Allumage automatique	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel
Système écologique	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel

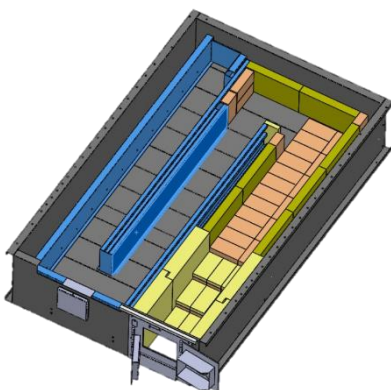
SÉRIE DE FOUR À SOL

MODÈLE «ELETTO-VAPOR»



La série de fours à sole ELECTRO-VAPOR a été conçue pour combiner l'incroyable puissance de nos fours à tubes annulaires avec la flexibilité d'une chambre électrique avec des éléments chauffants blindés. Cela permet de profiter de la chambre supérieure afin de travailler pour la cuisson de tous les produits de pâtisserie qui nécessitent une plus grande flexibilité.

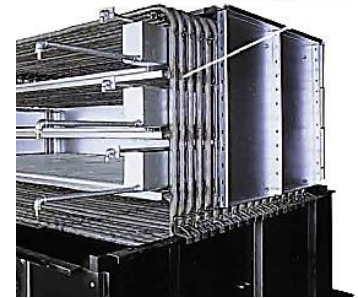
CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE: FOUR HYBRIDE (TUBES+CHAMBRE ÉLECTRIQUE)





➤ TUBES ANULAIRES et CONTROLE QUALITÉ

- Les tubes annulaires sont en fer, diamètre 35 mm (ou 27 mm en option), épaisseur 5,5 mm ;
- Chaque tube est plié et soudé manuellement afin d'assurer une parfaite étanchéité dans le temps ;
- Chaque tube est testé avec une machine d'essai spéciale jusqu'à 600 atmosphères.



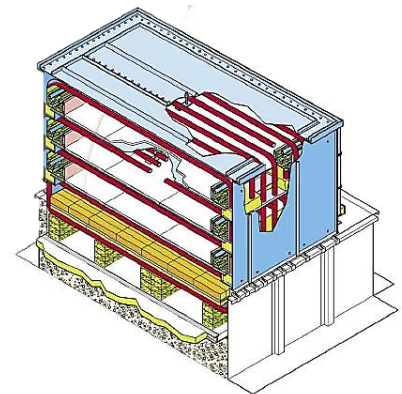
➤ SOCLE



- La base d'un four ELECTRO VAPOR est la base de support de la structure.
- Nous utilisons du fer de forte épaisseur, associé à une soudure solide et continue, pour garantir une durabilité maximale dans le temps ;
- Les canaux du conduit des fumées sont entièrement recouverts de briques réfractaires créées selon notre recette exclusive, avec une composition qui garantit une plus grande rétention de chaleur que les autres sur le marché ;
- La base est conçue pour être extrêmement facile à assembler, pour économiser le temps de montage autant que possible.

➤ SOLS ET CUISSON

- Chaque tube est placé à une distance précise les uns des autres pour assurer une cuisson parfaite.
- Le structure finale est le résultat d'années d'études et d'expérience.
- A chaque niveau délimité par les tuyaux, des briques réfractaires spécifiques sont placées pour transférer la chaleur directement à la pâte.
- La température maximale de cuisson est d'environ 300°C. Au dessus de ce seuil, le thermostat de sécurité arrêtera le système.
- Le four augmente sa température d'environ 5°C toutes les minutes et le matin, dès le démarrage à froid, il faudra environ 50 minutes pour atteindre la température souhaitée.
- La chambre la plus haute est ÉLECTRIQUE, indépendante du reste du four à la fois comme alimentation électrique et comme régulation de température. Il est équipé d'éléments chauffants blindés et permet une flexibilité d'utilisation sans précédent, aidée par la chaleur générée par les autres chambres, visant à augmenter l'économie d'énergie du four.

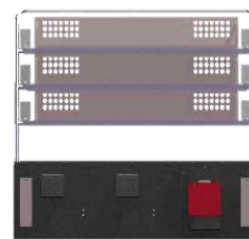
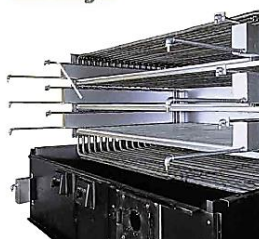


Nos BRIQUES sont fabriquées avec une recette spécifique et exclusive, fruit d'années d'expérience, pour assurer une rétention maximale de la chaleur avec un minimum d'énergie dissipée. L'avantage de ce choix réside dans la réduction de la consommation pendant le cycle de cuisson et dans l'uniformité constante de la couleur du pain obtenu.



➤ VAPORISATEUR

- Chaque chambre est équipée de 2 générateurs de vapeur internes en acier (droit et gauche), sauf demande contraire lors de la commande.
- Ils sont complètement indépendants et garantissent une production de vapeur élevée et constante ;
- Chaque vaporisateur est aisément démontable pour l'entretien quand et si nécessaire ;
- La quantité de vapeur produite par les générateurs de vapeur est liée à la température utilisée dans le four. Si une température moyenne d'environ 240 ° C est utilisée, la vapeur peut être obtenue pendant environ 5 secondes continues.



➤ VERRES ET PORTES

Chaque four peut être personnalisé avec le nombre, le type et la taille des portes.

- Tailles disponibles : 615 mm, 750 mm ;
- Matériaux disponibles :
 - 100% verre avec double chambre de 20 mm
 - Acier Aisi 430
- L'ouverture peut être vers le haut ou vers le bas, selon le modèle choisi.
- Chaque porte est parfaitement équilibrée.



PANNEAU DE COMMANDE:

- Électromécanique standard
- Écran tactile sur demande

Alimentation 24V



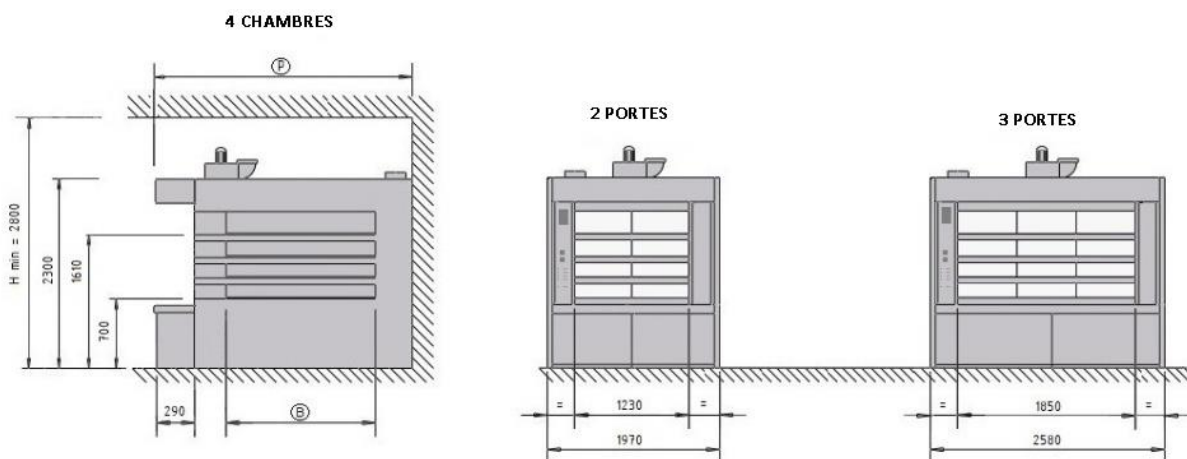
ALIMENTATION:

- Brûleur gaz / fioul
- Bois
- granulés



OPTIONNEL:

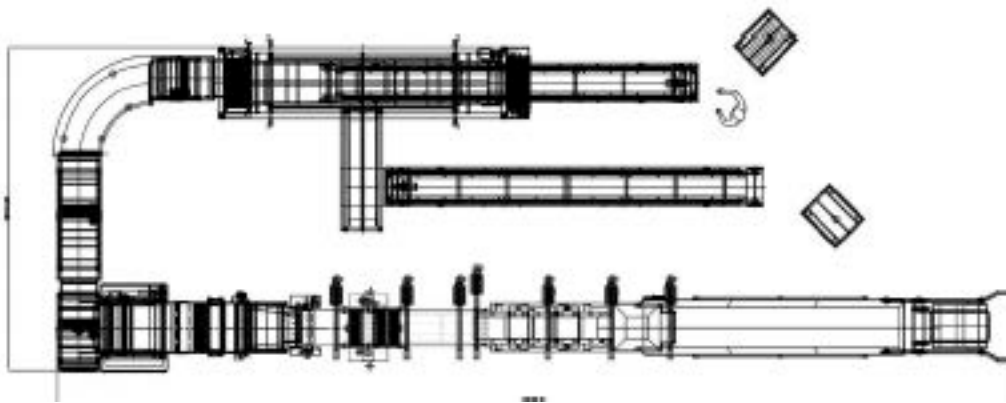
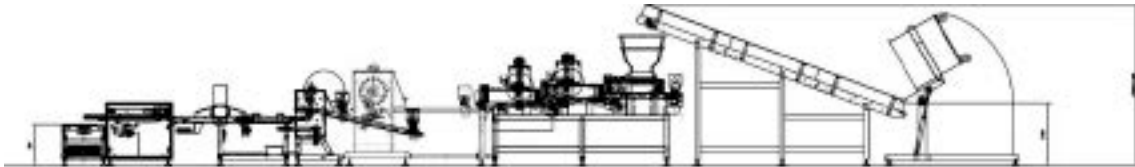
Four à bois



TECHNICAL FEATURES «ELECTRO-VAPOR»

INFO	STEAM TUBE OVEN WITH 1 ELECTRIC CHAMBER							
	FVE 42A	FVE 42C	FVE 42E	FVE 42G	FVE 43A	FVE 43C	FVE 43E	FVE 43G
N° chambres de tubes annulaires	3	3	3	3	3	3	3	3
N° chambre électrique	1	1	1	1	1	1	1	1
N° palettes	2	2	2	2	3	3	3	3
Surface de cuisson totale (m2)	8	10	11	12	12	15	16	18
Surface de cuisson chambres à tubes (m2)	6	7,5	8,2	9	9	11,2	12	13,4
Surface cuisson chambre électrique (m2)	2	2,5	2,7	3	3	3,7	4	4,5
N° portes de 62cm	8	8	8	8	12	12	12	12
Dimension de la chambre interne (cm)	123x161	123x201	123x221	123x241	185x161	185x201	185x221	246x141
H 1° 2° 3° chambres (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18
H 4° chambre (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19
Ouverture des portes (sense)	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas	bas
Dimensions extérieures LxP (cm)	197x299	197x339	197x359	197x379	259x300	259x339	259x359	259x379
Dimensions façade (cm)	197x230	197x230	197x230	197x230	259x230	259x230	259x230	259x230
H total sans moteurs (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot avec moteurs (cm)	265	265	265	265	265	265	265	265
Environ. poids (kg)	6.900	7.900	8.400	8.700	8.700	9.300	10.400	10.800
Diamètre des tubes (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Puissance thermique kcal/h	55.000	60.000	64.000	70.000	70.000	85.000	90.000	95.000
Puissance thermique KW	58	70	74	81	81	99	104	110
Puissance électrique totale (KW)	9,4	10,9	11,6	12,3	13,1	15,4	16,5	17,7
Sols réfractaires en argile	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Matériau de la structure	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Matériel de sol	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer	fer
Façade inox 430	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin	Satin
Moteur de hotte (kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Panneaux externes	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Laine de roche pressée	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Verre trempé	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Eclairage des chambres	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Vaporisateurs par chambre	2	2	2	2	2	2	2	2
Dimension des vaporisateurs (cm)	9x161	9x201	9x221	9x241	9x161	9x201	9x221	9x241
Matériel vaporisateurs	Fer 2mm	Fer 2mm	Fer 2mm	Fer 2mm	Fer 2mm	Fer 2mm	Fer 2mm	Fer 2mm
N° barres de fer pour vapeur	29	29	29	29	29	29	29	29
Pulvérisateurs amovibles	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Quantité de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut
Douceur de vapeur	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut	haut

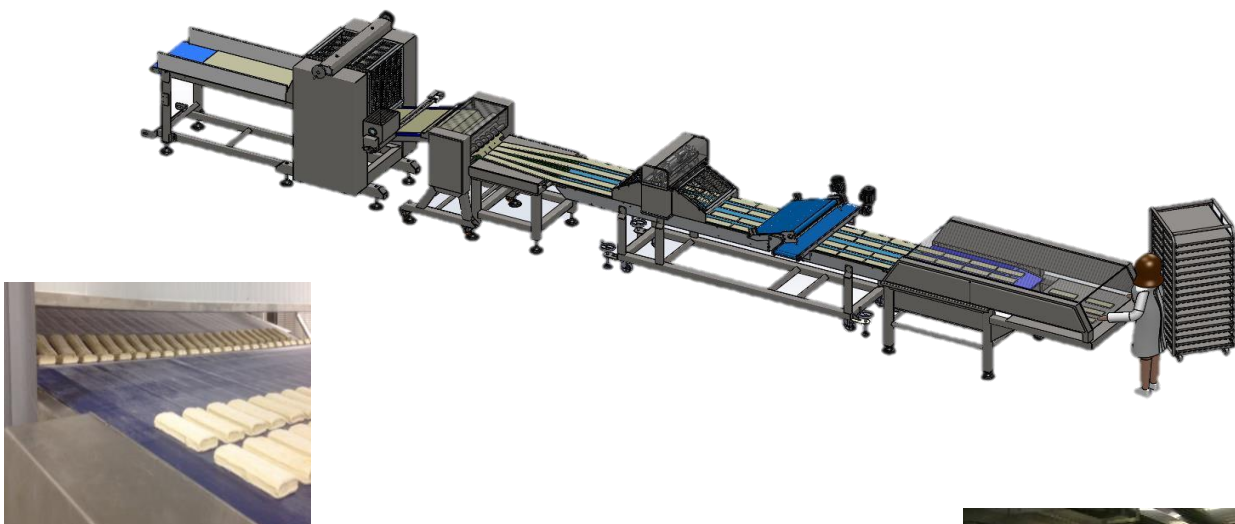
SOLUTIONS TECHNIQUES SUR MESURE ET INGÉNIERIE D'AUTOMATISATION



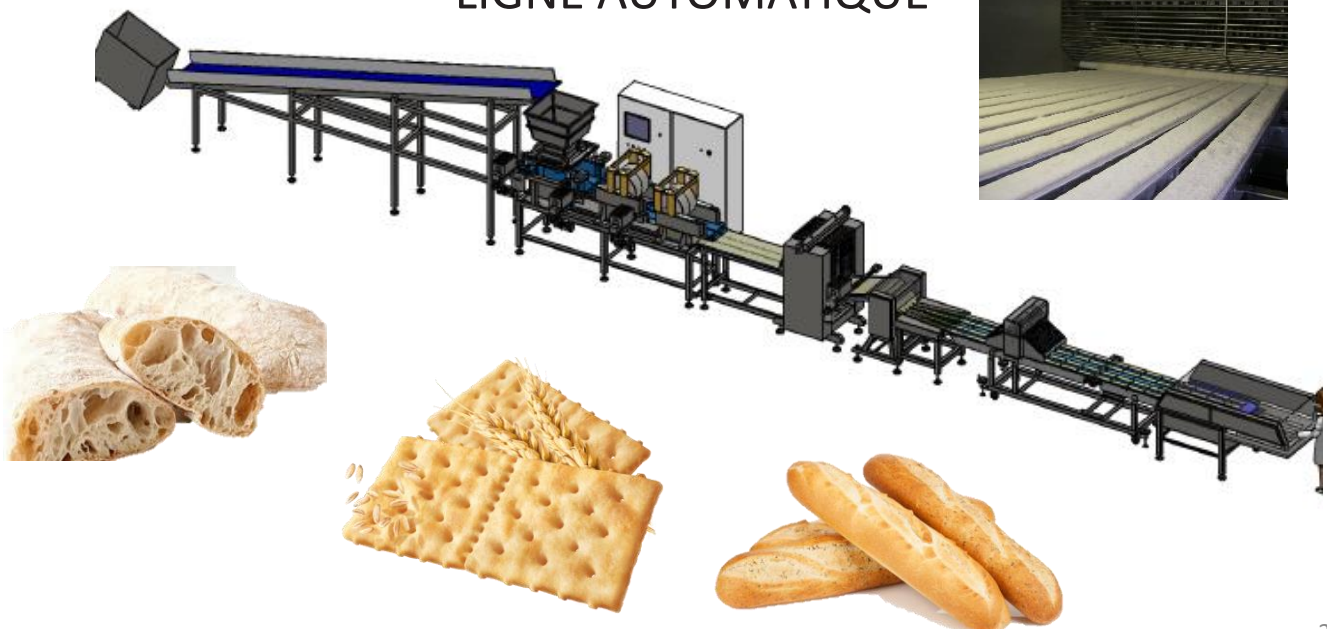
LIGNES POUR LA PRODUCTION DE PAIN

- Lignes semi-automatiques et entièrement automatiques pour la production de pain ciabatta, baguette, focaccia.
- Conçu et construit pour produire de vraies ciabatta italiennes, baguettes et autres formats variés dans le monde de la panification à un niveau artisanal et industriel
- Tailles des produits de 40 à 1500 gr.
- Cadence de production de 600 à 3000 kg par heure.
- Possibilité de travailler des pâtes avec une hydratation jusqu'à 85%.
- Pas de stratification sous contrainte.
- Production industrielle avec qualité artisanale et esthétique.
- Système de contrôle du poids.
- Panneau de commande avec API avec stockage de recettes.
- Système de poudrage automatique
- Possibilité de créer un système complètement automatique, avec zéro main d'oeuvre, seulement 1 personne pour un contrôle total de la ligne.

LIGNE SEMI-AUTOMATIQUE

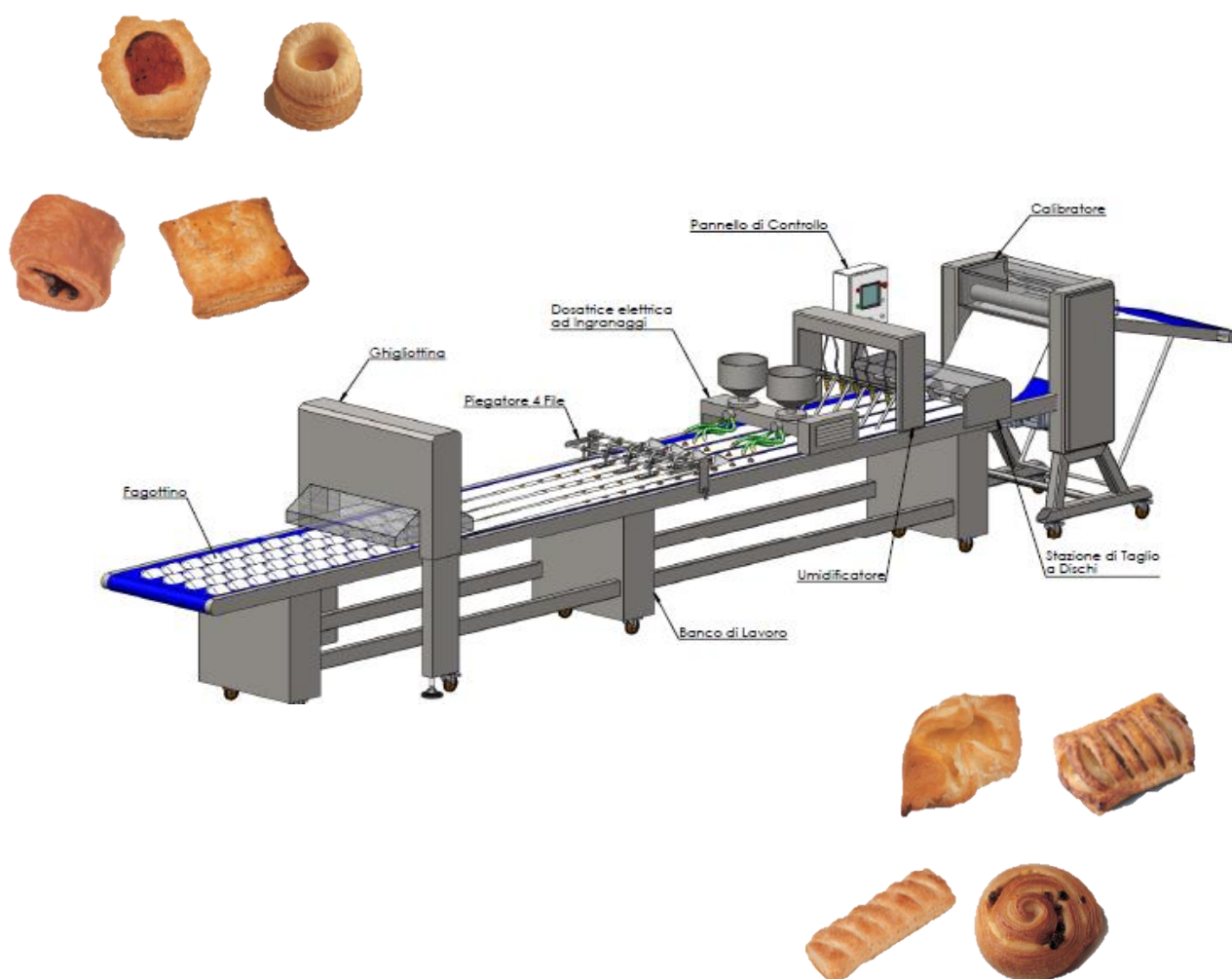


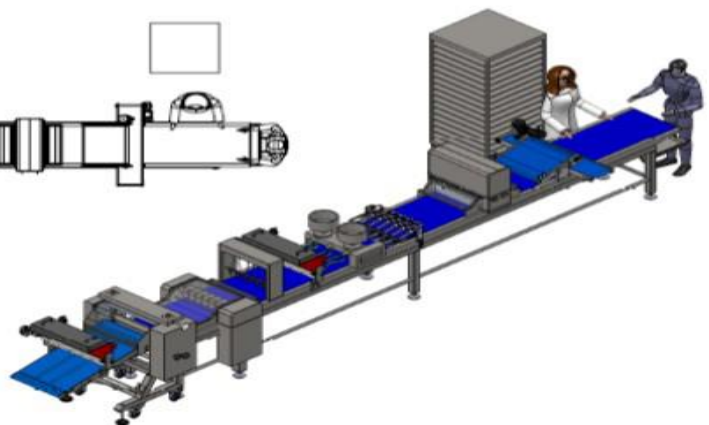
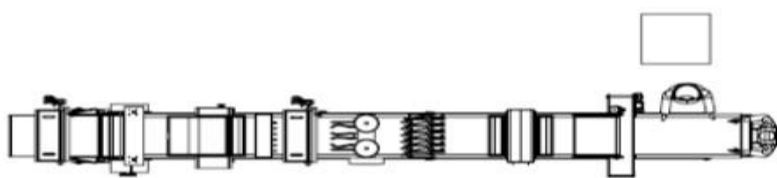
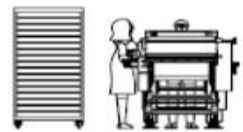
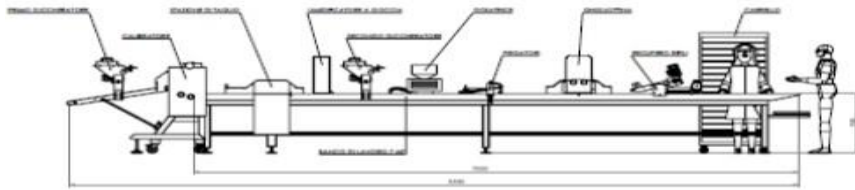
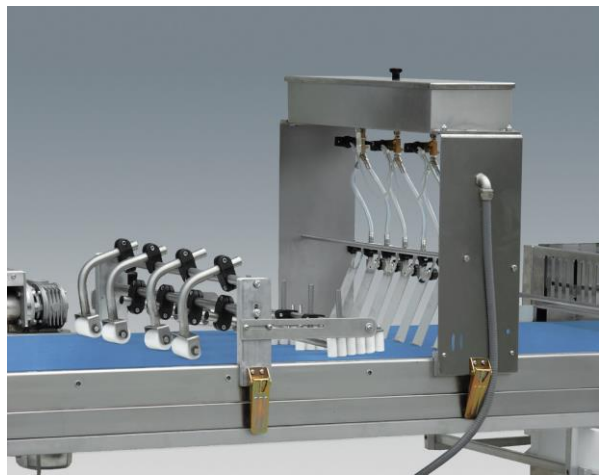
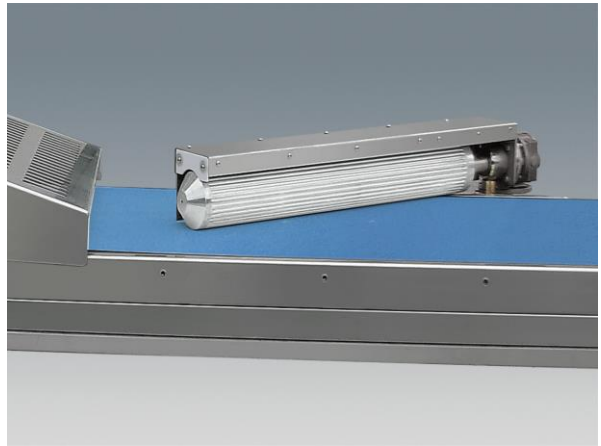
LIGNE AUTOMATIQUE



TABLES DE TRAVAIL

- Des lignes de pâtisserie personnalisables en fonction du produit à réaliser.
- Entièrement construits en acier inoxydable avec des longueurs de 2 à 12 mètres, ils sont équipés d'unités de coupe et peuvent être équipés d'une multitude d'accessoires : calibreur, pompes à crème, séchoirs à farine, sucriers, distributeurs de graines et raisins secs, marqueurs, décorateurs, humidificateurs, socs repliables, récupérateur de rognage, rouleaux d'enroulement, guillottes pour moules ou suiveuses, intégration automatique, etc.
- Le changement de production peut s'effectuer en quelques minutes en insérant les différents accessoires dans la ligne.
- Une énorme quantité de versions construites selon les besoins spécifiques du client est incluse.





LIGNES DE PRODUCTION DE CROISSANTS

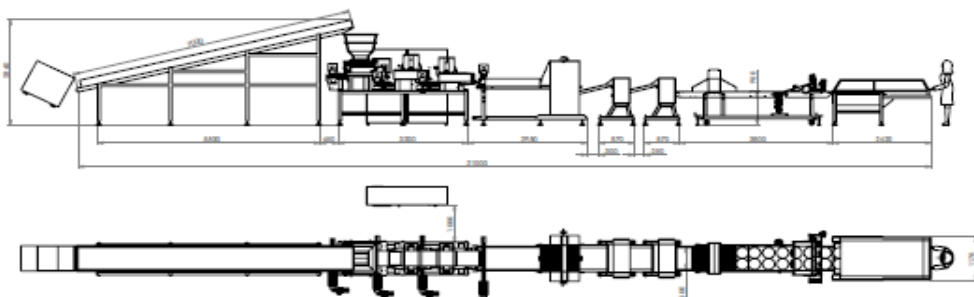


- Conçue pour répondre aux besoins des petites pâtisseries, des centres commerciaux et des pâtisseries industrielles.
- Production de 4.000 à 20.000 pièces/heure.
- Variation de vitesse électronique.
- Différents types de coupes qui permettent un réglage rapide et efficace à chaque changement de taille de croissant.
- Contrôle de l'épaisseur élevé grâce à la stratification sans contrainte pour ajuster le poids final des croissants
- Système de curling de croissant de haut niveau
- Disque de coupe pour enlever la pâte latérale supplémentaire.
- « Fleurs » pour mettre de la farine dans la pâte en dessous et au-dessus, si nécessaire
- Possibilité de sauvegarder diverses recettes grâce au contrôle électronique des lignes avec panneau à écran tactile
- Fabriqué avec des matériaux conformes à toutes les exigences alimentaires internationales



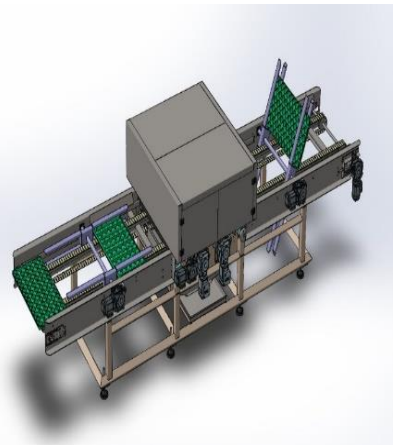
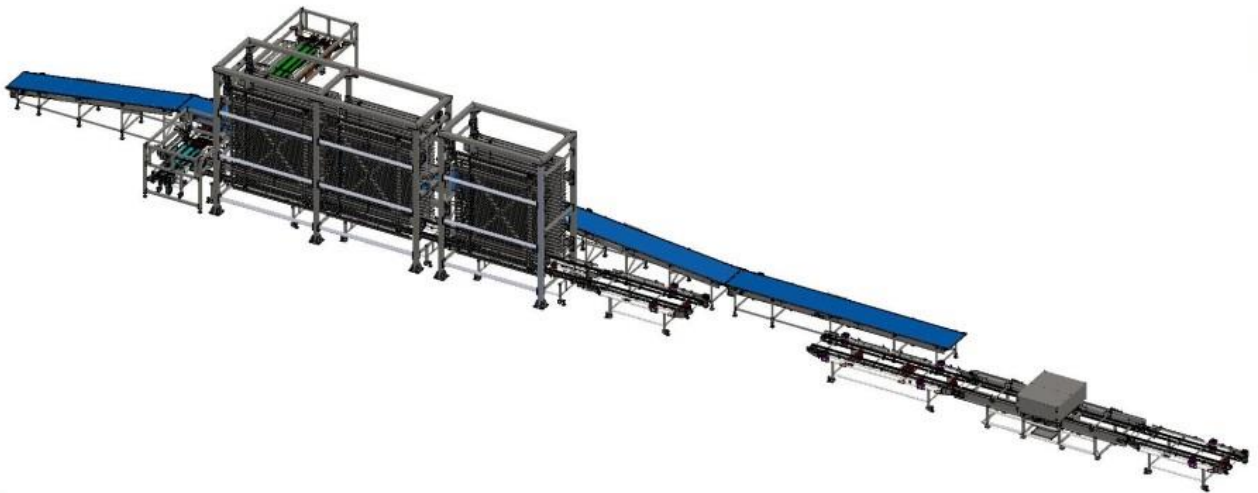
LIGNES POUR LA PRODUCTION DE PIZZA

- Lignes semi-automatiques et entièrement automatiques pour la production de pizza, pita et piadina.
- Tailles des produits de 40 à 350 gr.
- Vitesse de production de 600 à 3000 kg par heure.
- Possibilité de travailler des pâtes avec une hydratation jusqu'à 85%.
- Pas de stratification sous contrainte.
- Production industrielle avec qualité artisanale et esthétique.
- Possibilité de dosage automatique de tomate, mozzarella et d'autres ingrédients
- Système de contrôle du poids.
- Panneau de commande avec API avec stockage de recettes.
- Système de poudrage automatique
- Possibilité de créer un système complètement automatique, avec zéro main d'oeuvre, seulement 1 personne pour un contrôle total de la ligne.



SYSTÈMES DE MOUVEMENT PERSONNALISÉS

- Nous concevons et fabriquons des systèmes de transport de casseroles automatiques et semi-automatiques dimensionnés selon la demande
- Adaptation à différents types de plateaux
- Systèmes de convoyeurs à chaîne ou à bande sur demande
- Utilisation de matériaux selon les réglementations alimentaires internationales
- Gestion automatique des automatismes de transport par capteurs de présence
- Passage des plateaux contrôlé par gestion automatique via panneau de commande automatique avec écran tactile
- Plaque de cuisson grâce à des courbes ou des angles selon les besoins

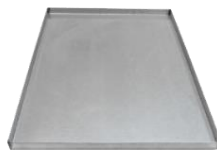


ÉQUIPEMENT ET MACHINES



PLATEAUX PLATS ALUMINISÉS ÉPAISSEUR 8/10

Code	Hauteur (mm)	Dimensions (mm)
CTLSP20402	20	200x400
CTLSP30402	20	300x400
CTLSP40602	20	400x600
CTLSP50702	20	500x700
CTLSP60802	20	600x800



PLATEAUX PLATS PLEIN ALUMINIUM ÉPAISSEUR 12/10

Code	Hauteur (mm)	Dimensions (mm)
CTAPP40602	20	400x600
CTAPP50702	20	500x700
CTAPP60802	20	600x800
CTAPP80802	20	800x800
CTAPP801002	20	800x1000



PLATEAUX PLATS PERFORÉS EN ALUMINIUM ÉPAISSEUR 15/10

Code	Hauteur (mm)	Dimensions (mm)
CTAFP40602	20	400x600
CTAFP50702	20	500x700
CTAFP60802	20	600x800
CTAFP80802	20	800x800
CTAFP801002	20	800x1000



Mesures spéciales et/ou alternatives à estimer (par exemple hauteur de bord, bord plié, bord évasé, différentes épaisseurs, crochet, séparateurs). Plateaux en tôle bleu/noir selon devis

PLATEAUX ONDULÉS EN ALUMINIUM PERFORÉ AVEC 2 BARRES DE RENFORT

Code	Hauteur (mm)	Dimensions (mm)	Rows
CTAFO4060	30	400x600	4-5
CTAFO5070	30	500x700	5-6
CTAFO6080	30	600x800	8-12
CTAFO8080	30	800x800	10-12
CTAFO80100	30	800x1000	10-14



PLATEAUX ONDULÉS EN ALUMINIUM PERFORÉ AVEC 4 BARRES DE RENFORT

Code	Hauteur (mm)	Dimensions (mm)	alvéoles
CTAFON4060	30	400x600	4-5
CTAFON5070	30	500x700	5-6
CTAFON6080	30	600x800	8-12
CTAFON8080	30	800x800	10-12
CTAFON80100	30	800x1000	10-14



PLATEAUX ONDULÉS PERFORÉS EN ALUMINIUM AVEC CADRE

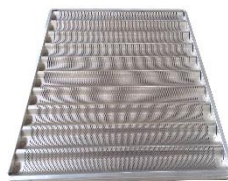
Code	Hauteur (mm)	Dimensions (mm)	alvéoles
CTAFOT4060	30	400x600	4-5
CTAFOT5070	30	500x700	5-6
CTAFOT6080	30	600x800	8-12
CTAFOT8080	30	800x800	10-12
CTAFOT80100	30	800x1000	10-14



Mesures spéciales et/ou alternatives "sur devis"

PLATEAUX ONDULÉS PERFORÉS EN ALUMINIUM AVEC CADRE ROND

Code	Hauteur (mm)	Dimensions (mm)	alvéoles
CTAFOS4060	20	400x600	4-5
CTAFOS5070	20	500x700	5-6
CTAFOS6080	20	600x800	8-12
CTAFOS8080	20	800x800	10-12
CTAFOS80100	20	800x1000	10-14



PLATEAUX ALUMINISÉS AVEC FORMES ÉPAISSEUR 8/10

Code	Dimensions (mm)	Hauteur (mm)	N° of shapes
CTLSF4060	400x600	15/25	On demand
CTLAF6080	600x800	15/25	On demand
CTLAF8080	800x800	15/25	On demand



Shapes sizes on demand

PLATEAUX ALUMINISÉS ÉPAISSEUR 8/10 POUR PAN CARRE

Code	Dimensions (mm)	Hauteur (mm)
CTLAPC2010H10	20X10	10
CTLAPC3010H10	30X10	10
CTLAPC4010H10	40X10	15
CTLAPC5010H10	50X10	15
Set/gruppi	On demand	On demand



Mesures spéciales et/ou alternatives "à la demande"

CHARIOTS POUR PLATEAUX avec support de roue galvanisé

Inox 430

Code	Dimensions
CCPTZ4060	400x600
CCPTZ5070	500x700
CCPTZ6080	600x800
CCPTZ8080	800x800
CCPTZ80100	800x1000



CHARIOTS POUR PLATEAUX avec support de roue en acier inoxydable

Inox 304

Code	Dimensions
CCPTI4060	400x600
CCPTI5070	500x700
CCPTI6080	600x800
CCPTI8080	800x800
CCPTI80100	800x1000



CHARIOTS POUR ROTOR avec support de roue galvanisé

Inox 430

Code	Dimensions
CCRZ4060	400x600
CCRZ5070	500x700
CCRZ6080	600x800
CCRZ8080	800x800
CCRZ80100	800x1000



CHARIOTS POUR ROTOR avec support de roue en acier inoxydable

Inox 304

Code	Dimensions
CCRI4060	400x600
CCRI15070	500x700
CCRI6080	600x800
CCRI8080	800x800
CCRI80100	800x1000



NB : Nous pouvons réaliser des chariots sur mesure ou sur mesure

CHARIOT POUR PLATEAUX avec chevilles

Inox 304	
Code	Dimensions
CPISTD	STD H 180
CPIDOUB	DOUBLE H 180



CHARIOT POUR TABLES avec chevilles

Inox 304	
Code	Dimensions
CPTASTD	STD H 180
CPTADOUB	DOUBLE H 180



CHARIOT POUR ENFORNEURS

Inox 304 / 580-590mm	
Code	Dimensions
CPT2000	L: 2000 mm
CPT2500	L: 2500 mm
CPT3000	L: 3000 mm
CPT35000	L: 3500 mm



Enforneur

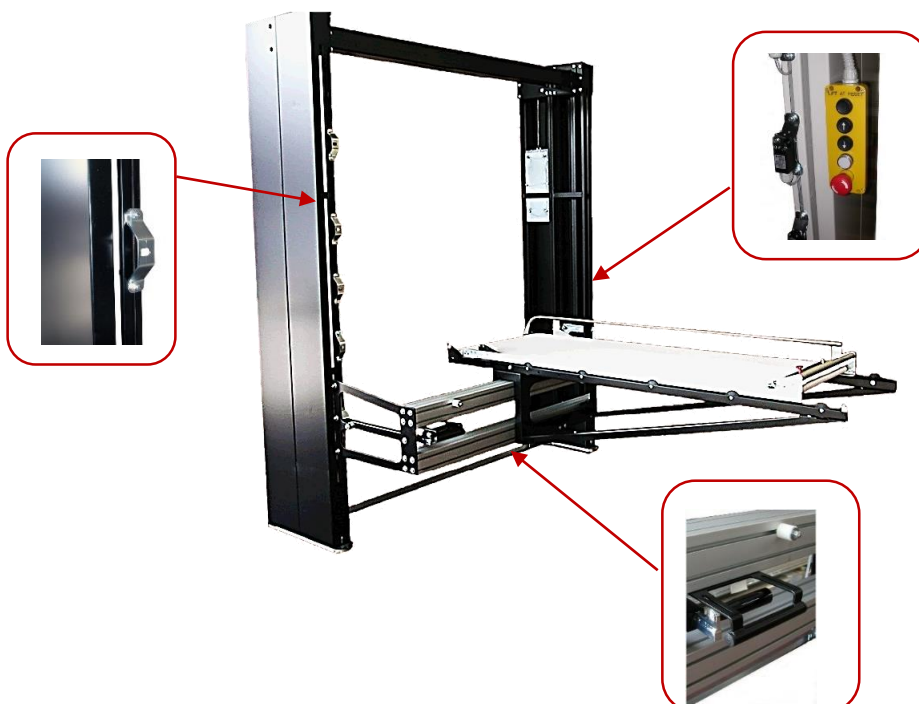
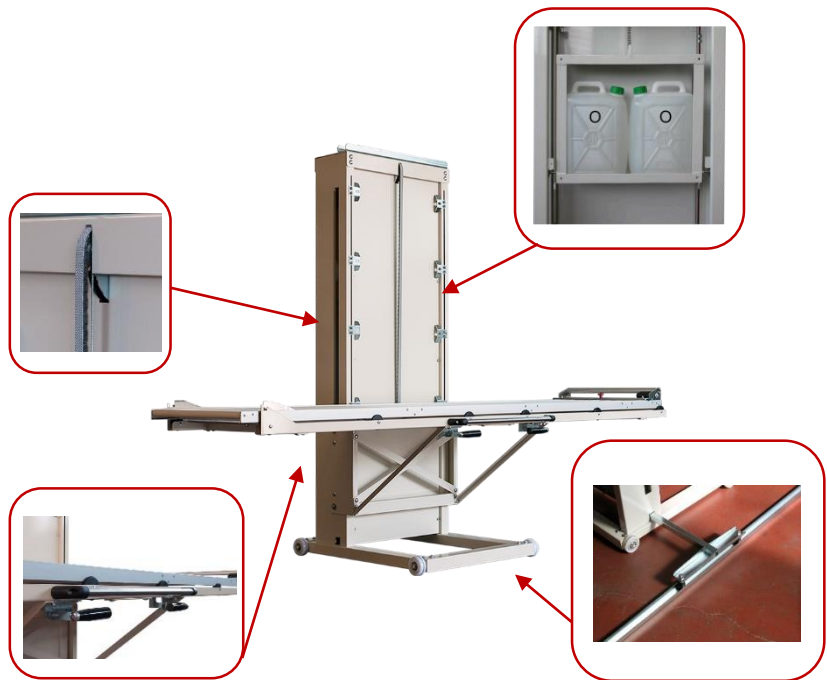
ALUMINIUM + TOILE DE COTON		
Code	espace entre les rouleaux	Largeur de la toile
	mm	mm
CT1600	1600	580
CT1800	1800	580
CT2000	2000	580
CT2200	2200	580
CT2400	2400	580
CT2800	2800	580
CT3200	3200	580



ÉLÉVATEURS



Dimensions 94x250 hauteur 190 cm,
Poids à vide 100KG,
Espace pour la cuisson: de 61cm à 169cm
Assemblage : 1 heure



Dimensions dépendent du four
Poids à vide 300KG,
Espace pour la cuisson : dépend du four
Assemblage : 3 heures

CHAMBRE DE FERMENTATION



FAÇADE INOX SUR DEMANDE

CODE	PORTES	CHARIOTS	DIM. CHARIOTS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	HAUTEUR STD	PUISSANCE
	nr	nr	cm	mm	mm	kW
C124060	1	2	40x60	840 x 1650	2250	3,5
C224060	2	2	40x60	1540 x 960	2250	3,5
C244060	2	4	40x60	1540 x 1650	2250	4,5
C264060	2	6	40x60	1540 x 2350	2250	4,5
C125070	1	2	50x70	840X1850	2250	3,5
C225070	2	2	50x70	1540X1060	2250	3,5
C245070	2	4	50x70	1540X1850	2250	4,5
C265070	2	6	50x70	1540X2650	2250	5,5
C126080	1	2	60x80	940X1970	2250	4,5
C226080	2	2	60x80	1800X1180	2250	4,5
C246080	2	4	60x80	1800X1970	2250	5,5
C266080	2	6	60x80	1800X2940	2250	6,5
C128080	1	2	80x80	1120X1970	2250	4,5
C228080	2	2	80x80	2070X1180	2250	4,5
C248080	2	4	80x80	2070X2000	2250	5,5
C268080	2	6	80x80	2070X2950	2250	6,5
C1280100	1	2	80x100	1120X2400	2250	4,5
C2280100	2	2	80x100	2070X1450	2250	4,5
C2480100	2	4	80x100	2070X2400	2250	6,5
C2680100	2	6	80x100	2070X3550	2250	6,5

PETRIN À SPIRALE



Modèle	CIS60	CIS80	CIS100	CIS130	CIS160	CIS200
Capacité de pâte (kg)	60	80	100	130	160	200
Capacité farine (kg)	36	50	65	80	100	125
Dimensions (cm) LxPxH	65x110x140	75x120x152	75x120x152	85x130x152	95x145x160	95x145x160
Poids (kg)	400	480	480	580	840	840
Puissance (Kw)	4,6	4,6	5,7	6,9	8,5	8,5
Spirale, cuve, colonne	inox	inox	inox	inox	inox	inox
Renforcement	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Tension, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3
Moteur double	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Vitesse double	oui	oui	oui	oui	oui	oui

FAÇONNEUSE

Modèle	CB700
Dimensions des rouleaux (cm)	70
Dimensions (cm)	87x102x153
Poids (kg)	216
Puissance (Kw)	0,56
Pièces/heure (n°)	1500
Chariot avec roues	si
Structure en acier peint	si
Tension, Hz, PH	400V, 50, 3



DIVISEUSES ARRONDIS



Modèle	CD11	CD15	CD18	CD22	CD30	CD36
N° de divisions	11	15	18	22	30	36
Poids minimum (gr)	180	150	120	60	40	34
Poids maximum (gr)	500	360	280	220	135	110
Capacité de la cuve (kg)	5,5	5	5	5	4	4
Diamètre	400	400	400	400	400	400
Pièces / heure	1300	1800	2100	2600	3600	4300
Tension, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3

LAMINOIRS



Poste de coupe sur demande

Modèle	B700	S700	S1000	L700	L1000	L1200
Largeur ceinture (cm)	50	50	50	60	60	60
Longueur ceinture (cm)	70	70	100	70	100	120
Structure en acier peint	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Diamètre du cylindre (cm)	8	8	8	8	8	8
Puissance (kw)	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	0,75
Dimensions palette (cm)	80x120	80x120	80x120	80x120	80x120	80x120
Tension, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3