Four livré démonté

8.43 FE

Four à chariot fixe - électrique

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 pâtissiers
- 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

Conforme aux normes CE

Utilisation

8.43 FE est un four à chariot fixe électrique destiné aux boulangers comme aux pâtissiers . 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

Bongard se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles à tout moment et sans préavis - Photos et schémas non contractuels - 01/2010