



Cervap RS 1200/5.160

Cervap RS

Four à soles fixes à tubes vapeur - mazout/gaz

Caractéristiques

- Surface de cuisson :
 - 6,3 m² pour le modèle 800/5.160
 - 7,9 m² pour le modèle 800/5.200
 - 9,6 m² pour le modèle 1200/5.160
 - 12 m² pour le modèle 1200/5.200
- Hauteur utile de chaque étage : 200 mm
- Nombre d'étages : 5
- Nombre de voies : 1 par étage

Les avantages

- Très bon rendement énergétique
- Une production de buée généreuse adaptée à la fabrication de brotchen
- Facile à installer
- Livré en sous-ensembles pour un montage aisé
- Tubes annulaires garantis 10 ans
- Foyer en inox réfractaire garanti 5 ans
- Mise en route différée du four

Utilisation

Le **Cervap RS** est un four à soles fixes destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. De faible dimension, il convient à tous les fournils même les plus exigus.

Principe de fonctionnement

Un ensemble de tube étanche contenant de l'eau forme l'échangeur et les chambres de cuisson de ce four. **L'énergie produite par le brûleur est utilisée trois fois** : une première fois par la chauffe du foyer par la flamme, une seconde fois par la chauffe des tubes par les gaz de combustion et une troisième fois par la chauffe des appareils à buée par les gaz de combustion. **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 « tiré-poussé » 2 positions
 - vitres démontables
 - hotte avec extracteur
- **Chambre de cuisson**
 - sole en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
 - éclairage halogène
- **Chauffe**
 - 24 tubes par mètre linéaire
 - foyer en inox réfractaire
 - modérateur de tirage
- **Appareil à buée**
 - logé sous le four
 - chauffé par récupération des fumées
 - composé de 5 compartiments à fonctionnement indépendant
- **Isolation**
 - panneaux en laine de roche croisés
 - vitres réfléchissées

- Four conforme aux normes et marqué 