



Orion 1 voie 800 mm

Four à soles fixes - électrique

Capacités

- Surface de cuisson : de 3 à 9,9 m²
- Nombre d'étages : 3, 4 ou 5
- Hauteur utile de l'étage haut classique: 225 mm
- Hauteur utile de l'étage haut ROC: 205 mm
- Hauteur utile des étages bas classiques: 180 mm
- Largeur de voie : 800 mm
- Nombre de voie : 1 par étage

Les avantages

- Polyvalence
- Une qualité de cuisson comparable à celle des fours d'autrefois
- Régularité de cuisson
- Réactivité
- Mise en route différée du four
- Flexibilité du four permettant d'avoir du pain frais à toute heure de la journée
- Température de cuisson indépendante à chaque étage
- Optimisation des consommations énergétiques
- Four compact
- Encastrable sur 1 côté (opposé à la zone technique) et à l'arrière.

Utilisation

Orion 1 voie de 800 mm est un four à soles fixes électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers-pâtisseries et viennois. Orion offre la possibilité d'être équipé d'un dernier étage « ROC » spécialement conçu pour la cuisson des grosses pièces. Décliné en 1 voie de 800 mm, il peut trouver sa place dans les fournils, même les plus exigus.

Principe de fonctionnement

Etage Orion classique:

Une puissance de chauffe importante répartie sur un grand nombre de résistances idéalement disposées dans l'étage, une sole massive de 20mm d'épaisseur ainsi qu'une double régulation sole-voûte induisent une cuisson très homogène ainsi qu'une très bonne réactivité.

Etage Orion « ROC » :

De part son inertie thermique augmentée et sa capacité de régulation du taux d'humidité, la chambre de cuisson Orion ROC procure une cuisson très douce aux produits, ce qui est particulièrement bénéfique pour les grosses pièces.

Qu'il soit classique ou ROC, chaque étage est doté d'un appareil à buée électrique HEXA indépendant offrant une buée de qualité toujours disponible et en quantité suffisante. La commande électronique Intuitiv' permet au boulanger de programmer ses propres recettes, de définir les heures de début de cuisson, tout en optimisant de manière autonome la consommation globale du four.

Construction

• Façade

- tout inox brossé
- poignée IDL 3 positions
- vitres démontables
- hotte avec aspiration mécanique

• Chambre de cuisson


- sole en matériau réfractaire de 20 mm d'épaisseur (chambre classique)
- sole & voûte en matériau réfractaire de 20mm et dalles réfractaires de 13 mm sur les cotés (chambre ROC)
- éclairage intérieur des étages à gauche et à droite
- résistances électriques inox haute performance garanties 3 ans

• Appareil à buée

- indépendant
- 1 par étage

• Isolation

- panneaux en laine de roche croisés
- vitres réfléchissées

Conforme aux normes européennes et marqué 

■ ■ ■ Remarques importantes :

Le four Orion est livré sans élévateur intégré et sans enfourneur et sans butées.

 **BONGARD**