



Four présenté avec une façade habillable briquetée, disponible en option

Cervap Compact

Four à soles fixes à tubes vapeur - mazout/gaz

Caractéristiques

- Surface de cuisson :
3,9 m² en profondeur 123 cm
4,5 m² 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, briquetée ou carrelée
- 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 habillé de carrelage blanc ou briqueté, 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

Conforme aux normes 