

FUTURA E.

**FOURS
ROTATIFS**

ROTOR



FUTURA E.

FUTURA est un **four ventilé** pour chariots rotatifs. Sa polyvalence lui permet de cuire différents types de pains et de pâtisseries.

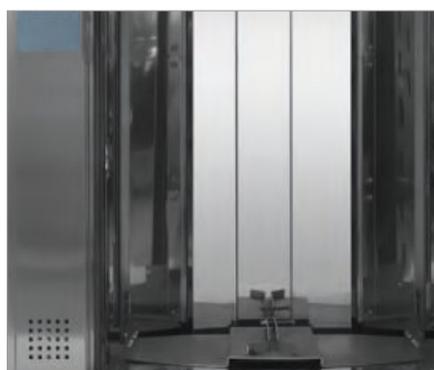
Il est adapté aux cuissons des petites pièces ainsi qu'à des produits aux grammages plus importants.

La batterie de résistances est montée **latéralement à l'arrière**, afin d'optimiser la largeur du four et de satisfaire aux besoins spécifiques du travail de cuisson de la pâte.

La **grande quantité de vapeur** générée garantit une cuisson régulière, une croûte homogène et une texture excellente.

Toutes **les parties sont assemblées** avec **vis et boulons** pour offrir une résistance supérieure à la dilatation structurelle pendant les process thermiques, en assurant une plus grande robustesse et longévité du four.

FUTURA représente la solution à une utilisation intensive par son efficacité, **ergonomie et robustesse**. Pour une cuisson sans compromis.



▣ CARACTERISTIQUES

- Réalisé en acier inox avec épaisseur de 1 mm à 4 mm.
- Echangeur de chaleur en acier inox thermique AISI 310 avec épaisseur de 2 mm, résistant aux très hautes températures.
- Système de générateur de vapeur doté de différentes chambres amovibles, pour favoriser un nettoyage simple et rapide.
- Système et structure: assemblage uni avec vis et boulons.
- Flux d'air parfaitement contrôlé.
- Fonctionnement avec combustibles liquides, gaz ou électricité.

♥ PROTECTIONS

- Microswitch: système de blocage du chariot au moment où on ouvre la porte du four.
- Thermostat de sécurité.
- Poignée intérieure de sécurité.
- Sécurité du réducteur de démarrage.
- Poignée intérieure et tampon de surpression.
- Hotte d'aspiration pendant les opérations de chargement/déchargement.
- CE. La machine est conforme aux dispositions européennes EU

✓ SPECIFICATIONS

- Passage porte, mm: 68, 759x1872; 89: 954x1872.
- Diagonale max du chariot, mm: 68, 1050; 89, 1230 (mm 20+20).
- Voltage électrique: 400/50-60/3 -220/50-60/3 -208/60/3 -110/1 -220/1.
- Diamètre de raccordement de l'eau 1/2", d'évacuation 3/4"
- Evacuation des vapeurs: 180mm (260mm, model 812)
- Evacuation des fumées: 200mm (230mm model 812)
- Panneaux de contrôle disponibles: électromécanique, digital ou LCD.
- 2 ans de garantie.

★ QUALITE DE CUISSON

- Cuisson stable, uniforme et homogène.
- Volume et densité pour chaque type de pain.
- Produits parfaitement dorés.
- Croûte excellente. Epaisseur brillante et homogène.
- Texture excellente. Pain parfaitement développé.

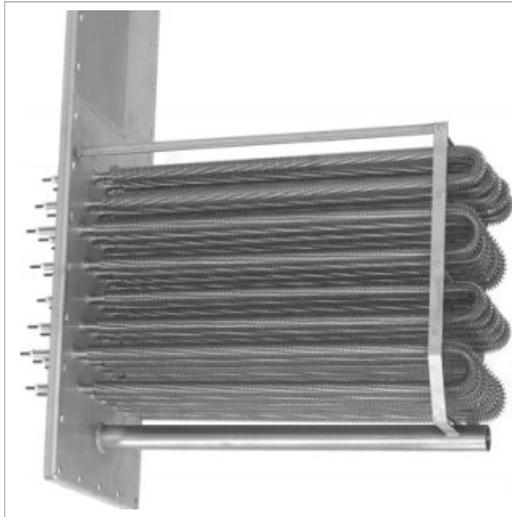
1. STRUCTURE



430	AISI	594*	baguettes/heure
0	aucune soudure	300°	température maxi de cuisson
100%	vis et boulons	100%	même couleur et épaisseur homogène de la croute

Echangeur de chaleur, placé latéralement à gauche. Le four est réalisé en acier inox avec épaisseur de 1,0 à 4,0 mm. Façade de 1,5 mm. La qualité des épaisseurs utilisées, le système particulier de pliage et la combinaison spéciale de différents composants réduisent la dispersion thermique et optimisent la diffusion de chaleur. Tous les éléments sont unis avec vis et boulons, pendant la dilatation thermique, le système est plus fiable et est garant de l'efficacité et longévité du four.

2. BATTERIE DE RESISTANCES



321	AISI	2	blocs individuels de résistances
18	Nb Résistances	30	mm de diamètre des résistances munies d'ailettes

C'est la partie du four au sein de laquelle se déroule l'échange d'énergie et le chauffage de l'air ambiant avant contact avec le produit devant être cuit. La batterie est située à gauche du four et peut être positionnée en façade pour un accès optimisé ou à l'arrière pour un gain de place en largeur. L'ensemble des résistances est en inox AISI 321. Sécures et efficaces, les résistances chauffent la chambre de cuisson de manière uniforme et réduisent les coûts opérationnels de maintenance. Considérant les caractéristiques de l'habillage du four, les résistances permettent de couvrir une surface d'échange plus importante de manière homogène. Les résistances maximisent l'échange de chaleur et transfèrent 85% de la chaleur par convection, de manière rapide et uniforme embrassant de larges volumes d'air. Très facilement accessibles, les résistances sont rassemblées mais alimentées de manière individuelle afin de permettre un contrôle personnalisé du ratio consommation/performance.

3. GENERATEUR DE BUÉE



552*	sphères	6x20	litres et secondes
265*	kg, poids	23	conduits remuables
2	niveaux d'entrée	15/18	minutes pour la récupération

Le système est composé par des éléments alternés et superposés qui peuvent être retirés facilement pour permettre un nettoyage rapide. Chaque élément amovible est rempli de sphères en fonte de 280 gr. L'eau est canalisée par deux points différents et coule vers le bas, en enveloppant chaque sphère individuellement. L'introduction de l'eau est gérée par une soupape électronique et supervisée par un mesureur ; un récipient recueille et élimine les excès. Le générateur de vapeur est situé dans la chambre de cuisson, à côté de l'échangeur de chaleur, derrière son panneau de protection. Il en résulte une distribution parfaite de la vapeur dans toute la chambre de cuisson, même en cas de cycles de fonctionnement continus : une vapeur instantanée et saturée qui enveloppe le pain, pour une surface brillante et bien développée.

*modèle ROTOR 89

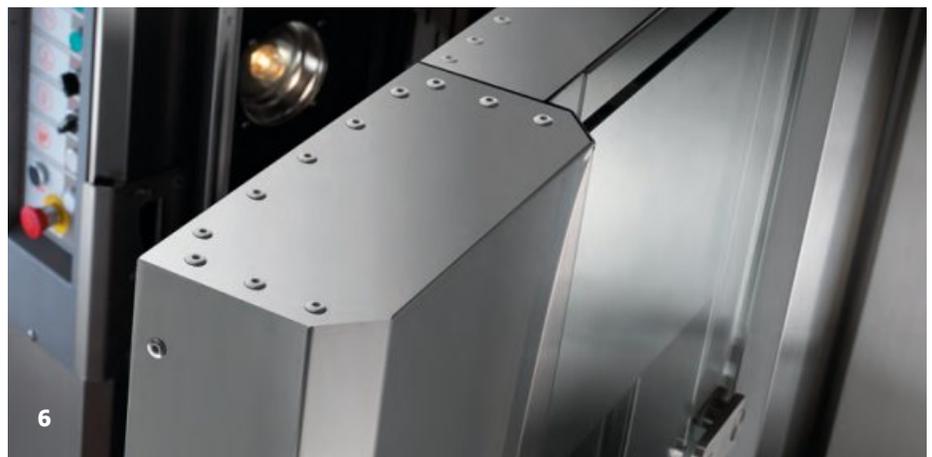
PERFORMANCE

- Température maximale de travail: 300°C.
- Temps de fonctionnement continu: 24/24h.
- Cycles de travail continus qui n'affectent pas la qualité du pain et la montée en température.
- Réactivité excellente à chaque demande de cuisson.
- Perte de température à l'ouverture de la porte : 20° C environ.
- Gradient moyen de montée en température: 8-10°C environ.
- Capacité de charge du système de suspension du chariot avec crochet ou avec plateau rotatif: 300 kg.
- Température de la surface des panneaux extérieurs jamais supérieure de 25°C à la température de l'environnement.
- Isolation thermique à travers des panneaux compressés et laine de roche.
- Aucun matériau toxique est utilisé.



MODELE	PLAQUE		PUISSANCE			CUISSON	DIMENSIONS	POIDS
	CM	NR	KW	KCAL	ELECTRIC KW			
CYCLOPE						MQ	MM - W x L x H	KG
ROTOR 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W 54.0	8.6	1440x1930x2220+420	1500
ROTOR 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	10.8	1630x2140x2220+420	1740
ROTOR 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	13.0	1630x2140x2220+420	1740

Variateur ou double vitesse sont optionnels pour l'extracteur de vapeur et pour la ventilation de circulation d'air. Tous les modèles sont disponibles avec des chambres de cuisson 120 mm plus haute que le standard.



INFO FUTURA

1. Nouvelle hotte. Performance optimisée
2. Nouvelle protection de porte
3. Panneau électromécanique

4. Système de ventilation du panneau de commande
5. Panneau de contrôle ergonomique LCD
6. Haut niveau de finitions - vitre A-Thermal

FOURS
FRINGAND

18, Parc d'Activité Beau Vallon - ILLANGE
C.S. 20097 - F-57973 YUTZ CEDEX
Tél. : +33 (0)3 82 82 44 60
Fax : +33 (0)3 82 56 69 00
commercial@foursfringand.com

www.foursfringand.com