



Cervap

Four à soles fixes à tubes vapeur - mazout/gaz

Caractéristiques

- Surface de cuisson : de 4,5 à 24 m²
- Hauteur utile par étage : 170 mm
- Nombre d'étages : 3 ou 4
- Voie de 600 ou 750 mm
- Nombre de voies : de 1 à 3 par étage

Utilisation

Le **Cervap** est un four à soles fixes destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. Décliné en 1, 2 et 3 voies, il existe un CERVAP pour chaque fournil, 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 deux 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. **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 « F », 3 positions
 - vitres démontables
 - hotte avec extracteur
- **Chambre de cuisson**
 - sole en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
 - éclairage halogène
- **Échangeur**
 - 24 tubes annulaires simple boucle par mètre linéaire
 - foyer en inox réfractaire
 - modérateur de tirage
- **Isolation**
 - panneaux en laine de roche croisés
 - vitres réflectorisées

Les avantages

- Gamme de fours très étendue
- Très bon rendement énergétique
- Cuisson identique aux fours traditionnels
- 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

Conforme aux normes européennes et marqué 

