



Cervap XT modèle 600/12.220

Cervap XT

Four à soles fixes à tubes vapeur - mazout/gaz

Caractéristiques

- Surface de cuisson : de 12,3 à 18,5 m²
- Hauteur utile par étage : 185 mm
- Nombre d'étages : 4
- Voie de 600 ou de 750 mm
- Nombre de voies : 2 ou 3 par étage

Les avantages

- Four particulièrement destiné à une utilisation intensive
- Très bon rendement énergétique
- Double appareil à buée à chaque étage
- Possibilité d'installer un 3^{ème} appareil à buée sous le four
- Tubes annulaires garantis 10 ans
- Foyer en inox réfractaire garanti 5 ans
- Mise en route différée du four

Utilisation


Le **Cervap XT** est un four à soles fixes destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. Décliné en 2 et 3 voies, il est particulièrement réactif et destiné aux utilisations intensives.

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 IDL, 3 positions
 - vitres démontables
 - hotte avec extracteur
 - banc carré de 2 mm d'épaisseur
 - enjolveur d'étage de 2 mm d'épaisseur
- **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
- **Appareil à buée sur tous modèles**
 - indépendant
 - 2 par étage
- **Isolation**
 - panneaux en laine de roche croisés
 - vitres réfléchissantes

Conforme aux normes européennes et marqué 

 **BONGARD**