



TEMP UP

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



TOURNUS[®]
EQUIPEMENT

www.tournus.com

LA SIMPLICITÉ AU SERV



La conception des fours **TEMP7UP** s'appuie sur une enquête approfondie réalisée auprès des utilisateurs. Ceux-ci nous ont demandé de travailler en priorité sur **4 critères** :

1- L'ERGONOMIE

Le pas des glissières (71 mm) optimise l'utilisation du four avec les barquettes les plus courantes du marché.

L'intérieur du four comporte des **bossages anti-basculement**. Ceux-ci éliminent les risques de renversement du contenu des bacs et des grilles, dès leur **engagement à 25%** sur les glissières embouties.

L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

Les fours à 5, 10 et 15 niveaux ont un volume compatible avec les armoires de maintien en température ROLL'Service.

2- LA SIMPLICITÉ D'UTILISATION

L'utilisateur programme la durée de remise en température des aliments grâce à une molette largement dimensionnée et crantée. **TEMP7UP** existe en 2 versions :

FOURS MONO-PROGRAMME :

- une touche marche/arrêt
- une touche demi-charge
- une touche « programme frites »
- une molette pour régler la durée de réchauffage
- un écran LCD affichant le temps de réchauffage restant
- deux voyants de cycle (remise puis maintien en température)



MONO-PROGRAMME : pour une seule durée de remise en température



MULTI-PROGRAMMES : permet l'enregistrement simultané de 2 ou 3 durées de remise en température. Une alarme sonore prévient pour réaliser chacun des enforcements successifs et pour la sortie des plats à l'issue du réchauffage. **Programmation simple, rapide et efficace. L'utilisateur est sécurisé.**

A l'issue du cycle de réchauffage, les fours passent automatiquement en mode « maintien en température ».

Le tableau de commande affiche en permanence l'état du cycle : remise en température avec indication du temps restant, ou maintien en température. Le décompte de la minuterie s'interrompt à l'ouverture de la porte.

FOURS MULTI-PROGRAMMES :

En complément du four « mono-programme » :

- une touche « humidification »
- trois touches pour sélectionner les durées de réchauffage



EXEMPLE DE PROGRAMMATION MULTIPLE :

- durée 1 (la plus longue) :**
printanière de légumes, 45 mn
- durée 2 :**
poulet rôti, 25 mn
- durée 3 (la plus courte) :**
steacks hachés, 15 mn.

Programmation puis introduction de la printanière - 1^{ère} sonnerie au bout de 20 mn, introduction du poulet rôti - 2^{ème} sonnerie au bout de 30 mn, introduction des steacks hachés - 3^{ème} sonnerie au bout de 45 mn, sortie des aliments.



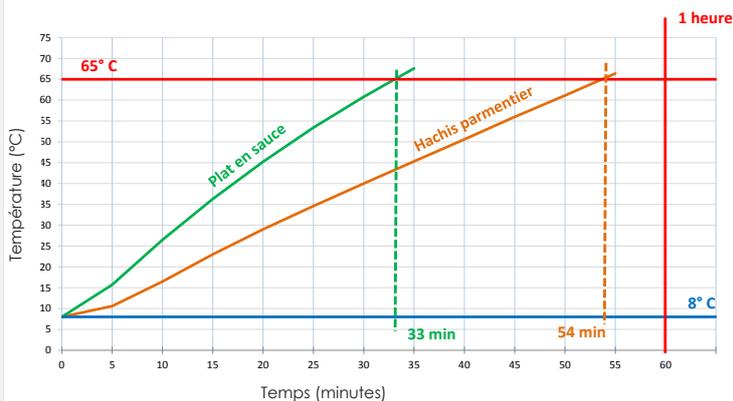
ICE DE L'UTILISATEUR

3- L'HYGIÈNE ET LA FACILITÉ DE NETTOYAGE



Comme pour nos armoires de maintien en température ROLL'Service, l'intérieur est entièrement rayonné avec des **glissières embouties**. Le nettoyage peut être effectué aisément, y compris au jet basse pression (indice de protection IP25).

MONTÉE EN TEMPÉRATURE : TEMP↑UP À 10 NIVEAUX



Les tôles de protection du ventilateur et de la résistance sont démontables sans outils. L'utilisateur peut les laver en machine ou en plonge. Le joint de la porte est lui aussi amovible pour faciliter le nettoyage.

La température homogène dans l'enceinte du four permet d'éviter les débordements et la re-cuisson des aliments.



La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 minutes pour élever la température à cœur produits de +8°C à +65°C.

4- LA SÉCURITÉ

Tous les composants sont encastrés dans la structure intérieure du four, pour leur propre protection et pour éviter tout risque de blessure pour l'utilisateur. Les glissières sont embouties; les fours ne comportent aucune arrête saillante.

Les composants internes sont protégés contre les risques thermiques et électriques. La chauffe et le ventilateur s'arrêtent à l'ouverture de la porte.

TEMP↑UP a été pensé pour que l'exploitant reste concentré sur ses missions principales : **EFFICACITÉ, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, QUALITÉ GUSTATIVE.**



TEMP↑UP
Vous l'utilisez !

Michelle - EPAHD

"Le four est très facile à nettoyer, les aliments ne débordent pas. Un simple coup d'éponge et tout est propre."

Catherine - CHS

"Les températures sont bonnes, dans le temps imparti !"

Sylvie - CHS

"Le four est vraiment très simple à utiliser."

Désignation	Puissance absorbée (kW)	Dim. L x P x H hors-tout (mm)	Fours mono-programme	Fours multi-programmes
Fours à 5 niveaux à poser	5,41	665 x 815 x 798	507 604	507 624
Fours à 5 niveaux avec support	5,41	665 x 815 x 1638	507 605	507 625
Fours à 7 niveaux avec support	6,62	665 x 815 x 1638	507 610	507 630
Fours à 10 niveaux avec support	9,39	665 x 815 x 1638	507 615	507 635
Fours à 15 niveaux avec support	13,25	665 x 815 x 1638	507 620	507 640

L'EFFICACITÉ AU SERVICE DE L'INSTALLATEUR

1- UNE GAMME COURTE RÉPONDANT À TOUTES LES SITUATIONS

Les fours existent en 5, 7, 10 et 15 niveaux GN 1/1 en versions **mono-programme et multi-programmes**, sur piétement en tube inox Ø 45 mm avec vérins antidérapants, et ils comportent une étagère inférieure. Le four à 5 niveaux existe aussi en modèle à poser.



Les fours **TEMP7UP** sont disponibles pour envoi sous 4 jours ouvrables maximum.

2- LA FACILITÉ D'INSTALLATION

Le raccordement électrique s'effectue sur bornier en 400 Volts triphasé (les fours à 5 niveaux sont également commutables en 230 Volts). La fréquence est de 50/60 Hertz. Pour l'évacuation des condensats, le raccordement s'effectue sur le réseau d'eaux usées. Le bac de récupération des condensats, en option, peut éviter ce raccordement.

Le raccordement au réseau d'eau propre adoucie est indispensable pour les fours avec humidificateur afin d'éviter tout risque d'entartrage.

Le déport de l'aérateur, situé à l'arrière en partie supérieure, permet la mise en butée du four contre un mur en toute sécurité.

La porte est réversible afin de s'adapter à la configuration de chaque site d'exploitation.

Les fours sont compacts : longueur 665 mm seulement. Ils peuvent s'insérer dans des espaces réduits.

3- LA FIABILITÉ

Tous les principes techniques des fours **TEMP7UP** sont issus de technologies connues, éprouvées et maîtrisées par TOURNUS : panneau de commande, chauffage et ventilation, isolation et construction mécanique.

Système électrique de chauffe : ventilateur centrifuge en partie arrière déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches.

Construction robuste, moufle monobloc en AISI 304 rayonné dans tous les angles, **support mécano-soudé intégré dans la structure du four**, étanchéité du tableau de commande par joint compressible, **protection des commandes électroniques par un fusible standard** facile à remplacer en cas de surtension, isolation des parois et de la porte en laine de verre. Étanchéité de la porte grâce au joint périphérique : pas de fuite d'eau durant la période de chauffe.

4- LA FACILITÉ DE MAINTENANCE

Les composants sont approvisionnés auprès de fabricants sérieux et pérennes. C'est une condition indispensable pour assurer la disponibilité des pièces détachées durant 10 années, conformément à la charte de qualité du SYNEG.



4 vis inox disposées volontairement en façade permettent un accès très facile à l'arrière du tableau de commande.

TOURNUS
EQUIPEMENT

25, avenue Jean Moulin - BP 59 - 71700 TOURNUS - France
Tél : + 33 (3) 85 27 42 42 - Fax : + 33 (3) 85 27 42 50
commercial@tournus.com - www.tournus.com

