



6.43 MG

Four à chariot rotatif - mazout/gaz

Caractéristiques

- Chariot 400 x 600
- 108 baguettes courtes de 200 g ou 150 petits pains de 60 g sur 18 étages

Accessoires

Caractéristiques des chariots : voir fiche Chariots
Caractéristiques des supports : voir fiche Supports de cuisson

Les avantages

- Four le plus compact de la gamme
- Equipé de la technologie « soft Flow » pour une ventilation douce et efficace
- Idéal pour la cuisson de produits boulangers et pâtisseries
- Nouvel échangeur pour une rentabilité améliorée
- Débrayage de sécurité sur l'entraînement des chariots

Utilisation

6.43 MG est un four à chariot rotatif Mazout-Gaz destiné aux pâtisseries comme aux boulangers. Polyvalent et très compact, il trouve sa place même dans les fournils les plus exigus.

Principe de fonctionnement

Le chariot en rotation suspendu ou porté selon les modèles est traversé par un flux d'air chaud. La vitesse de ventilation, la masse et le rayonnement équilibrés assurent des cuissons optimales. Les appareils à buée spécifiques à Bongard apportent une buée de qualité, en quantité suffisante sur toute la hauteur du chariot. La ventilation douce diffuse une chaleur uniforme sans risque de dessécher le produit.

Construction

- **Façade**
 - tout inox brossé
 - porte-outils,
 - porte lame,
 - pare-choc de protection de commande,
 - sectionneur
- **Chambre de cuisson**
 - tout inox
 - fente de soufflage réglables
 - éclairages halogènes
 - entraînement par motoréducteur avec limiteur de couple
- **Échangeur** -haute performance en inox réfractaire
- **Rampe d'accès** escamotable et amovible
- **Porte**
 - 150 mm avec double ancrage
 - joints de porte sur 4 faces
 - charnières surdimensionnées
 - double vitrage ventilé démontable
 - poignée ergonomique
- **Appareil à buée**
 - gouttières en fonte micro structurée
 - injecteur multi niveaux
- **Soupapes** -2 soupapes électriques
 - évacuation des buées programmable
- **Isolation** par panneaux en laine de roche croisés

Conforme aux normes CE