



Cervap DT

Four à soles fixes à tubes vapeur - mazout/gaz

Caractéristiques

- Surface de cuisson : de 6 à 24 m²
- Hauteur utile par étage : 200 mm
- Nombre d'étages : 3 ou 4
- Voie de 650 ou 750 mm
- Nombre de voies : de 2 à 3 par étage

Les avantages

- Four particulièrement destiné à une utilisation intensive
- Très bon rendement énergétique
- Double tube au niveau des étages de cuisson
- Double appareil à buée
- Tubes annulaires garantis 10 ans
- Foyer en inox réfractaire garanti 5 ans
- Mise en route différée du four

Utilisation

Le **Cervap DT** est un four à soles fixes destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois.

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
- **Appareil à buée sur tous modèles sauf 3 v750**
 - indépendant
 - 2 par étage
- **Appareil à buée sur 3 v750**
 - composé de 4 compartiments logé sous le four
 - 1 par étage
- **Isolation**
 - panneaux en laine de roche croisés
 - vitres réfléchissantes

Conforme aux normes européennes et marqué 

 **BONGARD**