

fours ventilés : usage et fonctionnement

Le pilotage du four



La commande e-drive est un écran tactile intégré dans la façade du four. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four.

Ultra-intuitive, bien en phase pour les fonctions qui doivent tomber sous vos yeux et doigts pour son utilisation au quotidien, bien en ligne pour programmer et injecter des recettes via une connexion internet* ou par clé USB, bien en main pour l'utiliser sans recours à la programmation. Une commande que nous vous recommandons pour sa simplicité et ses multiples possibilités. Profitez d'une régulation aussi conviviale qu'un smartphone !

* bientôt disponible

◀ un format lisible de 60x100mm soit 4,5"



connexion USB



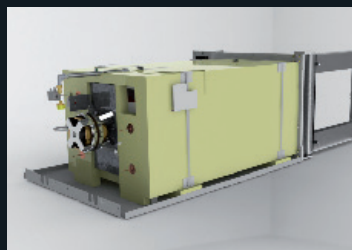
connexion internet*

La gestion de l'énergie

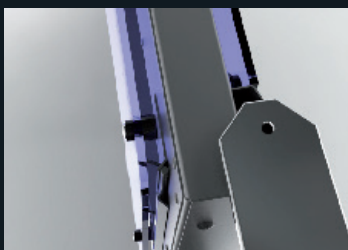
L'énergie électrique a l'avantage de la flexibilité pour des cuissons différentes, mais aussi d'une utilisation du four en fonction des quantités à cuire tout au long de la journée. La bi-puissance vous permet de gérer votre four avec une grande souplesse. Vous pouvez par exemple, grâce à notre système «demi-charge», n'activer que la moitié des résistances de chauffe lorsque le four est chargé à moins de 50% de sa capacité ou pour la cuisson de viennoiseries.



1



2



L'isolation

Prêter la plus grande attention à l'isolation n'est pas uniquement important du point de vue des économies d'énergie mais contribue également à une bonne qualité de cuisson.

Les matériaux d'isolation restent stables et efficaces tout au long du cycle de vie du four. Nos tests prouvent que les parois externes du four restent à une température maximum de 20°C (68°F) au dessus de la température ambiante du fournil. (1) Ceci est possible grâce aux choix des meilleurs matériaux (laine de verre stabilisée et renforcée de 45mm d'épaisseur.)

La double vitre de 6mm d'épaisseur chacune (2) permet une ventilation naturelle qui abaisse la température de surface sans risque de brûlure et contribue à l'isolation du four.

fours ventilés : usage et fonctionnement



La lecture en marche :

L'ensemble des informations dont vous avez besoin en cours de cuisson sont facilement lisibles. Un seul coup d'œil suffit. Recette, température, temps restant, ventilation... Vous pouvez à tout moment accéder à l'ensemble des fonctions.



La programmation des recettes et leur utilisation :

Les températures, le temps de cuisson, la quantité de buée et bien d'autres possibilités sont à votre disposition pour chaque recette. Nous avons pris le soin de pré-charger les recettes les plus standards que vous pourrez modifier très simplement en fonction de vos attentes.

Un écran tactile pour professionnels :

L'écran est réalisé pour un environnement boulanger : la farine et la pâte ne lui font pas peur. Un minimum de nettoyage et vous en profiterez longtemps. Notre fournisseur historique (société française spécialisée dans les systèmes de régulation) a parfaitement intégré notre cahier des charges, tant du point de vue fonctionnel que du design.

! La régulation «RUN» électromécanique est également disponible >



La ventilation

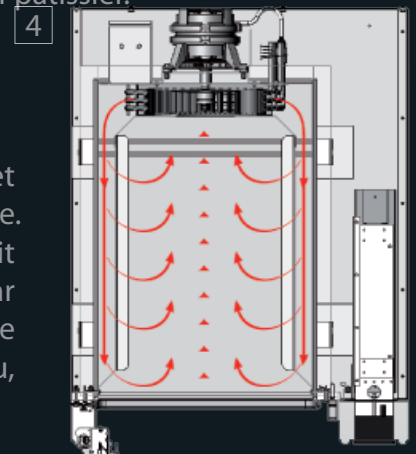
Éléments de chauffe électriques comme éléments en acier spécialement adaptés aux ventilateurs sont testés séparément avant assemblage (1,2,3). La ventilation est

spécialement conçue pour être adaptée à la chambre de cuisson. Les turbines sont équipées de 36 ou 40 pales afin de s'adapter aux différents formats de fours. Ces dernières sont parfaitement dimensionnées, de 60 à 100mm selon les modèles. La chaleur est distribuée par les parois latérales et reprise par le système d'aspiration situé au fond de la chambre de cuisson. (4) Le flux d'air est maîtrisé pour une cuisson homogène. La vitesse de ventilation peut être abaissée pour cuire les produits de moins de 25 grammes grâce à un variateur de vitesse en optant pour notre dispositif pâtissier.



La buée

L'électrovanne qui pilote l'injection d'eau sur un appareil à buée permet d'éclater le jet et diffuse dans la chambre de cuisson une vapeur humide. Sans contact direct entre l'eau et les résistances, cette technique garantit à la fois une buée abondante et préserve la longévité des résistances car elles ne sont pas brutalement refroidies. De surcroît la buse d'injection ne nécessite pas d'entretien. Cependant, selon la qualité de l'eau du réseau, un purificateur est souhaitable.



fours ventilés : hygiène et confort

Le nettoyage des vitres

Une vitre propre combinée à un éclairage bien diffusé dans la chambre de cuisson c'est l'assurance d'une bonne vision de vos produits. Sans aucun outil, vous pouvez libérer d'un simple geste les deux vis latérales de la vitre intérieure du four. Ainsi dégagée, vous pouvez nettoyer les deux faces de chacune des vitres en un minimum de temps et d'effort.



La chasse aux odeurs



Quand les cuissons sucrées et salées se succèdent mieux vaut que les odeurs ne se mélangent pas. Grâce à notre dispositif «Odor Control», vous pouvez sur simple pression sur le bouton de commande supprimer les transferts d'odeurs entre deux cuissons. Cette fonctionnalité est disponible sur l'ensemble de notre gamme de fours ventilés ou fours à soles modulaires équipés d'un système de buée. Un principe simple qui permet d'éliminer en quasi-totalité les odeurs qui ne font pas bon ménage.



L'ouverture de porte



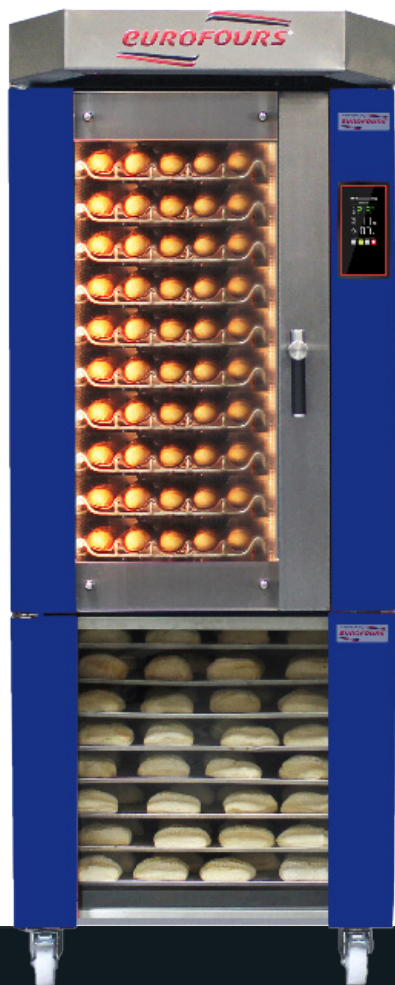
Largement dimensionnée, la poignée de porte vous offre une prise en main confortable. Robuste, elle est conçue pour répondre à près de 10.000 ouvertures et fermetures par an ! Cette poignée peut, en option, recevoir un système de verrouillage et déverrouillage par électroaimant. Du bout du doigt, et c'est peu de l'affirmer, "sans le moindre effort" vous déverrouillez la porte du four. La poignée sert tout simplement à ouvrir et repousser la porte en position de verrouillage. Nous l'affirmons en toute simplicité car nos clients nous le confirment à chaque fois qu'ils ont opté pour ce dispositif c'est pour eux " LA SOLUTION " la plus confortable et pour nous le système le plus fiable du marché.

Le joint de porte

Sur nos fours ventilés, nous utilisons des joints haute température clipsables. Il est facile de retirer et de remettre le joint manuellement pour un nettoyage ou un remplacement en toute simplicité. Aucun collage n'est requis.



fours ventilés : les options

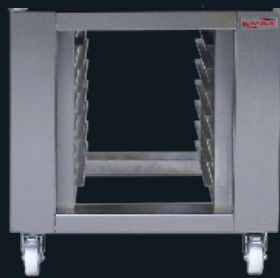


Couleur

Personnalisez votre four : l'inox reçoit une peinture époxy, à choisir parmi plus de 200 teintes RAL ! (bandeaux latéraux de four et de piètement/étuve).



Les piètements



Piètements :

De hauteur : 550 ; 780 ; 910 elles s'adapteront à la solution de cuisson retenue. Elle permettent le stockage des plaques de cuisson.

Etuve à hygrométrie contrôlée :

L'étuve est une variante de la pousse contrôlée, permettant de réguler la température du local jusqu'à 40 °C elle offre les fonctions indispensables aux professionnels qui souhaitent faire pousser efficacement leurs pâtes boulangères (pains, viennoiseries, pizzas, brioches ...) tout en maîtrisant parfaitement la température et le taux d'humidité.

Armoire de fermentation contrôlée :

La maîtrise du processus de blocage et la maîtrise de la pousse sont indispensables pour une cuisson de qualité. Toutes vos pâtes fraîches seront très rapidement bloquées à coeur. Le réveil des produits se fait en douceur par une montée en température très progressive et une hygrométrie parfaitement adaptée pour une pousse à coeur.

données techniques : fours ventilés

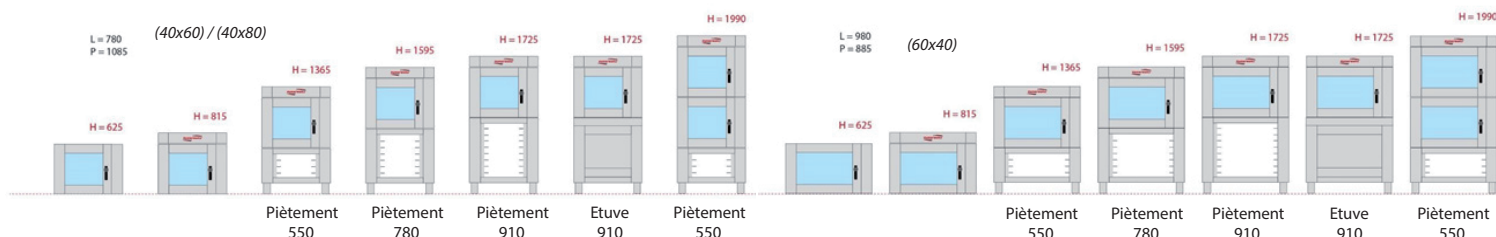
- Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière des fours.
- Prévoir 120mm de réserve technique en hauteur au dessus de la hotte.
- ! - Buse d'évacuation des buées sans hotte : Ø 76 mm. Avec hotte : Ø 153 mm.
- Arrivée et évacuation d'eau à 1m20 du sol.
- Hotte : profondeur du four + 215 mm sur l'avant



**Ferrage gauche ou droit
à préciser à la commande**

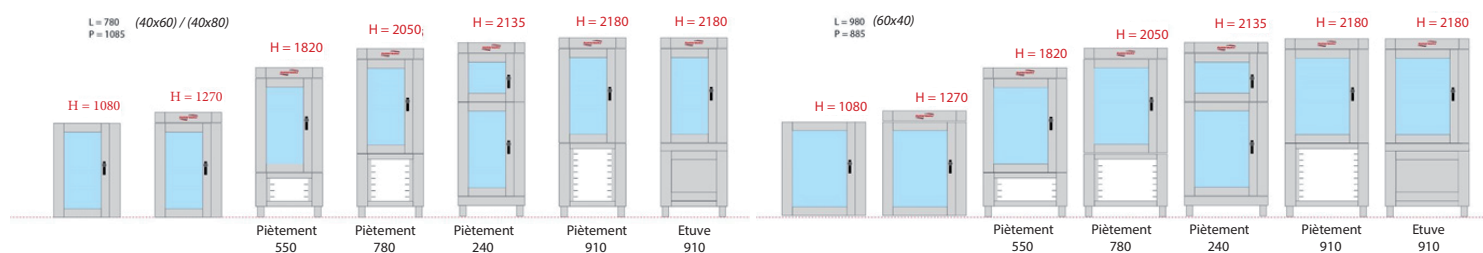
Four ventilé 5 plaques électrique (mm) Espacement inter étages : 85mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	600 x 400
hauteur	625		
largeur	780		980
profondeur (poignée + 60mm)	1025	1225	825
profondeur porte ouverte	1615	1815	1615
Poids Kg	125	137	125
Puiss.Elec (sans / avec buée): 5,8 / 10,2 kW - Puiss. Chauffe (sans / avec buée): 5,25 / 9,45 kW - Tension standard : ~ 3x400V+N+T			



Four ventilé 10 plaques électrique (mm) Espacement inter étages : 85mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	600 x 400
hauteur	1080		
largeur	780		980
profondeur (poignée + 60mm)	1025	1225	825
profondeur porte ouverte	1615	1815	1615
Poids Kg	200	225	200
Puiss.Elec (sans / avec buée): 11,2 / 19,7 kW - Puiss. Chauffe (sans / avec buée): 10,5 / 18,9 kW - Tension standard : ~ 3x400V+N+T			



données techniques : accessoires fours ventilés



Pieds réglables (90 à 130mm) ou roulettes (130mm) à préciser à la commande.
Etuves et fermentation contrôlée sous four : ferrage droit ou gauche à préciser à la commande.

Etuves (mm) Espacement inter étages : 70mm

	400 x 600	400 x 800	600 x 400
Nombre de plaques	16	8	16
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	910		
largeur	780	780	980
profondeur (poignée + 82mm)	1025	1225	825
profondeur porte ouverte	1750	1950	1750
Poids Kg	79		79
Puiss. Elec 1,2 kW - Tension : ~ 1x208-240V+N+T			

Fermentation contrôlée sous four (mm) Espacement inter étages : 63 mm

	400 x 600	400 x 800	600 x 400
Nombre de plaques	16	8	16
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	910		
largeur	780	780	980
profondeur (dont 365mm de groupe)	1615		
profondeur porte ouverte	2395	2395	2595
Poids Kg	200		
Puiss. Elec 1,2 kW - Tension : ~ 1x208-240V+N+T			

Piètement pour fours ventilés (mm) Espacement inter étages : 70 mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	600 x 400
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	240 (0 étage), 550 (4 étages), 780 (6 étages) ou 910 (8 étages) au choix		
largeur	780	780	980
profondeur	920	1120	720

Réhausse (mm) 4 étages Espacement inter étages : 100 mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	600 x 400
largeur	780	780	980
profondeur	910	1110	710
hauteur	550		