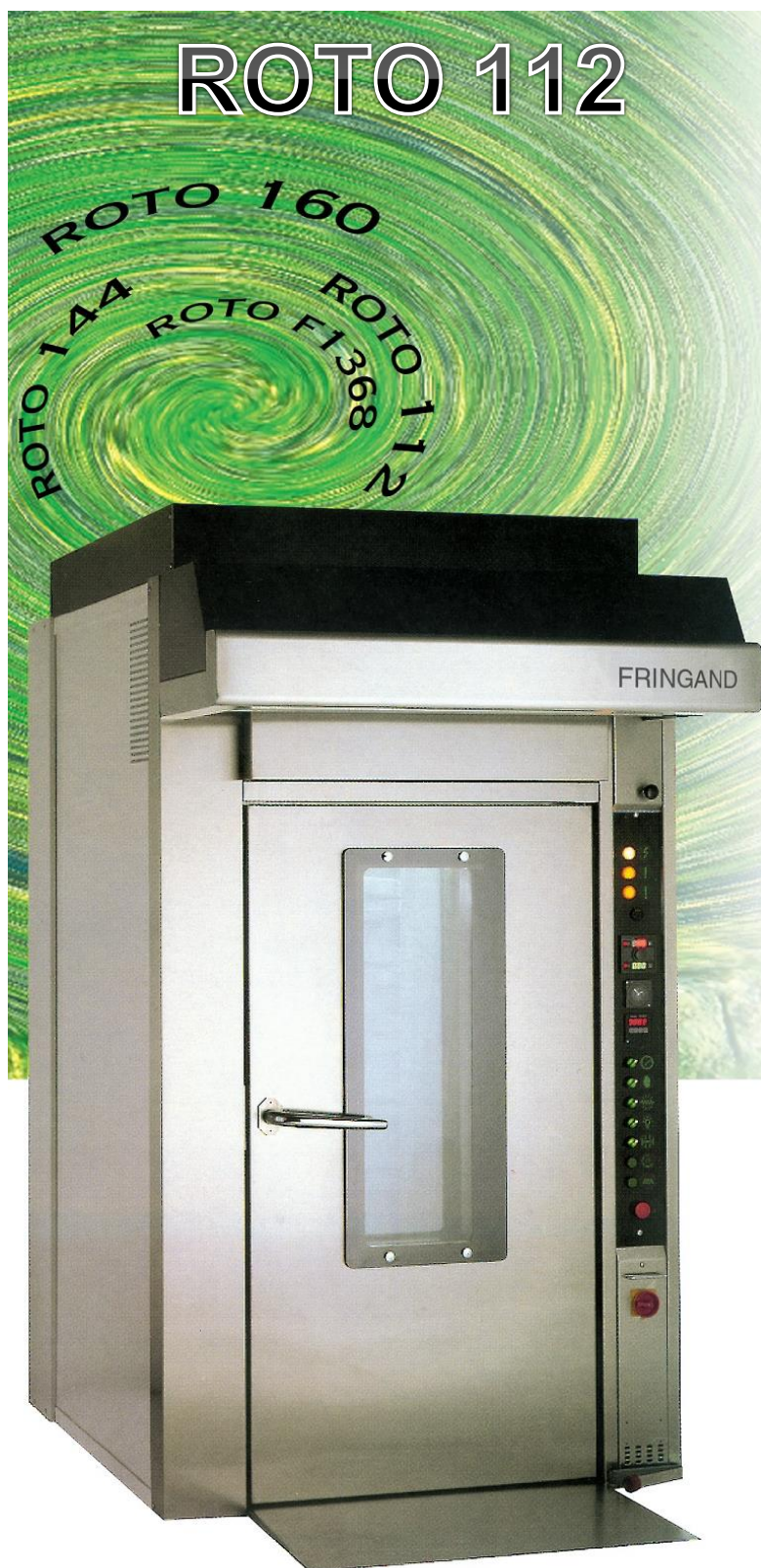


NOTICE DE MONTAGE



 **FOURS**
FRINGAND

18, PARC D'ACTIVITÉ BEAU VALLON - B.P. 20097
ILLANGE F-57973 YUTZ CEDEX - FRANCE

Pour le montage de ce four, il est nécessaire de prendre les mêmes précautions que pour le montage d'un rotatif grand modèle (planéité du sol, mise à niveau). Il est indispensable de placer les panneaux qui composent la chambre de cuisson à la même hauteur.

Le principe de montage est le même que celui du ROTO 80, donc très simple et très rapide, le nombre de pièces étant restreint.

Comme avec tous les fours rotatifs, nous livrons des boulons inox de 8 x 20 ainsi que des rondelles inox. Ceux-ci sont destinés à la fixation du plancher avec les parois et à la fixation des gaines d'arrivée et de retour d'air, les têtes des boulons se trouvant à l'intérieur du four.

A l'assemblage des panneaux qui constituent la chambre de cuisson, il est nécessaire d'intercaler entre eux une bande joint (tresse plate de 30 x 30). Celle-ci est **INDISPENSABLE** pour le bon fonctionnement du four.

Montage :

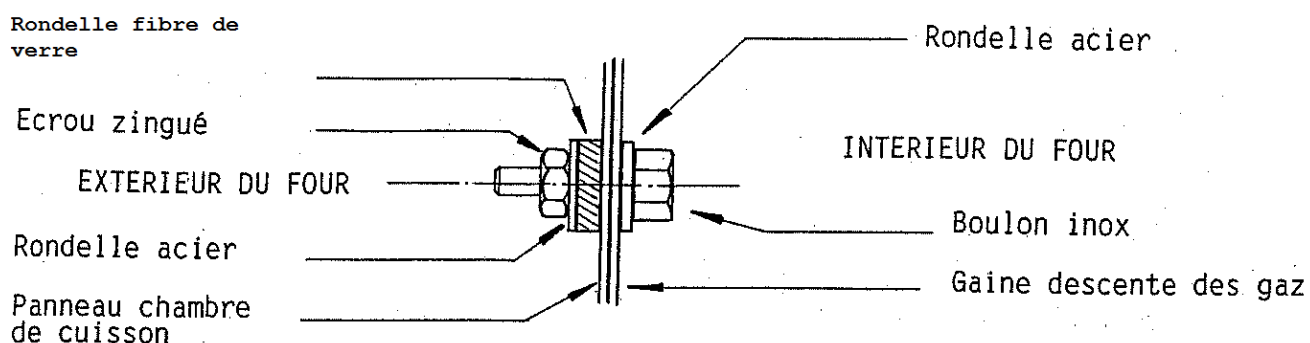
Après s'être assuré de la planéité du sol, posez le plancher (1) et collez la tresse. Effectuez le montage des panneaux en les plaquant correctement contre le joint.

Tout le four est assemblé par des boulons de 8 x 20 avec 1 rondelle de part et d'autre des deux tôles assemblées. Mettez en place le panneau de gauche (2). Fixez-les entre eux avec 2 ou 3 boulons sans les serrer, puis au plancher (1).

Présentez maintenant le panneau arrière (3) puis celui de droite (4). Assemblez-les de la même façon que (2) sans oublier d'interposer la tresse.

Positionnez et vissez le cadre de porte (30).

Posez à présent la gaine d'arrivée d'air (7) au fond à gauche, puis celle de retour d'air (8) à l'avant droit. Au moment de la fixation, ne pas oublier d'interposer une rondelle joint. A l'extérieur, entre le panneau de chambre et la rondelle acier, pour éviter des fuites au niveau des boulons (voir dessin ci-dessous).



Maintenant posez la bande joint sur la partie supérieure de tous ces panneaux. Ceux-ci doivent être tous à la même hauteur. A la jonction, s'il subsiste un petit creux, il faudra le remplir de réfracol ou de colle siliconée. Mettez en place la toiture (9), turbine à l'avant et à droite du four.

Une fois toutes ces pièces assemblées, mettre tous les boulons et les serrer définitivement, en ayant auparavant vérifié le niveau et l'équerrage du four.

Serrez les parties (7) et (8) en dernier, celles-ci doivent plaquer correctement contre la toiture afin d'éviter des passages d'air.

Accrochez la porte à buée (5), celle-ci est équipée d'un écoulement de trop plein (38) qui est à raccorder à la partie (4) puis à un égout. Posez dans les coulisses les morceaux de fer rond, qui serviront d'évaporateur, puis fixez la rampe d'injection en 3 points (39).

Introduisez, puis serrez les groupes de résistances l'échangeur de chaleur (10), graissez les pas de vis pour faciliter leur serrage et éventuellement leur démontage (graisse haute température).

Fixez les colonnes gauches (11) et droites (12) respectivement sur (2) et (4). Posez la rampe d'accès (29), celle-ci s'accroche au plancher (1).

Fixez le pivot bas (28) sur la colonne (12) et présentez la porte (31).

Positionnez et vissez le pivot haut (28a) sur le care de porte (30).

Fixez le bandeau haut de porte (6) et (6a).

Assemblez la hotte (14) et le bandeau de hotte (34). Fixez l'ensemble ainsi monté.

Introduisez la tige de commande oura (25) dans la colonne (12), posez la vanne d'évacuation de buée (23) sans la serrer, puis le tube de décompression (24). Mettez en place la tige de commande (25) et serrez l'ensemble.

Montage de l'entourage ; fixez les U du bas (16), le U arrière est vissé sur les 2 U latéraux, qui sont boulonnés sur les panneaux de chambre (2) et (4).

Emboîtez les 2 angles arrières (17) sur les U du bas.

Fixez les pattes d'accrochage (18) des U d'entourage du haut (19) par deux boulons de toiture, puis assemblez l'entourage haut.

Posez les conduites pour l'alimentation en eau de l'appareil à buée. L'électrovanne (60) commandant l'injection se trouve sur l'arrière du four. La traversée de vers l'intérieur du four s'effectue par un mamelon inox 3/8, écroux contre-écrou et rondelle joint (61)

Posez le tube de lampe dans la porte après avoir retiré le cache (45). Passez les fils d'alimentation vers le haut du four, évitez de les mettre en contact avec une partie chaude et métallique.

Vous pouvez maintenant passer à l'isolation latérale du four, en bourrant de laine de verre, panneau après panneau. (Le bourrage par le haut est déconseillé car trop approximatif). Une fois cette isolation terminée, il est possible de déplacer le four.

Le four en place, préparez, puis montez l'ensemble : moteur (52) + disque de refroidissement (53) + turbine (54) sur le support (22). Posez le châssis d'entraînement du chariot (21), sur lequel est monté le moto-réducteur (50). N'oubliez pas de glisser le cordon dans le fourreau soudé sur la toiture.

Veillez au bon alignement de l'axe d'entraînement dans la traversée de la toiture. Celui-ci ne doit frotter à aucun moment.

Fixez le support capot (35).

Un thermostat de sécurité à réarmement manuel se trouve à l'emplacement (40). Pour recevoir la sonde de ce thermostat, un fourreau (41) en tube de 12/17 est soudé sur la gaine (juste au-dessus de la batterie de résistances). Il est très important que ce thermostat soit en place. Il garantit le four en cas de surchauffe local due à un arrêt accidentel de la turbine (moteur turbine grillé ou turbine détériorée) ou régulateur de température hors service.

Isolez le dessus et les côtés de la gaine de canalisation d'air chaud, sur la toiture, avec feutre en fibre céramique.

Glissez la platine électrique (57) dans la colonne (12). Branchez les moteurs, le thermostat de sécurité, les résistances, l'électrovanne etc...

Vissez la sonde du régulateur (voir emplacement).

Posez le support (48) avec le fin de course porte à l'intérieur de la colonne. Veillez à pré-comprimer le contact du fin de course.

Finissez d'isoler la toiture, en prenant bien soin de faire passer tous les fils sur la laine de verre (Très important).

Posez le bloc d'entraînement (55) du chariot à l'intérieur du four, sur le bout d'arbre qui dépasse de la toiture. N'oubliez pas la clavette et les vis de serrage. Posez le tablier d'entrée (27), puis la rotule de friction ELGES. Une partie (42) de cette rotule se pose dans son logement soudé sur le plancher (1), l'autre (43) vient se fixer sur le plateau tournant (20). Mettez ce dernier en place puis fixez l'arceau (44). Cet Arceau est rendu solidaire du bloc (55) par la bague de verrouillage (56).

Réglez en pression le limiteur de couple, afin qu'il glisse en cas de résistance accidentelle, mais laissez-lui un minimum de résistance, pour qu'il ne glisse pas en cours de cuisson.

Embroschez, puis fixez le boîtier de commande (15).

Posez la tôle de couverture (36) en évitant de faire passer des fils sur le dessus de celle-ci, pour faciliter son déplacement en vue d'une éventuelle intervention.

ATTENTION : Il est très important que la turbine tourne dans le bon sens, c'est-à-dire dans le sens des aiguilles d'une montre, en regardant le moteur par-dessus. A défaut d'une rotation correcte, les résistances seront mal ventilées, il en résultera une détérioration immédiate des résistances qui ne pourront être remplacées sous garantie.

Ne jamais faire d'essais avec les fentes d'injection d'air fermées, cela aurait les mêmes conséquences qu'une rotation inversée.

Réglage des fentes d'air :

Le premier réglage consistera à ouvrir la réglette de droite (celle du fond) de 2 à 3 mm, à ouvrir la réglette centrale, environ 4 à 6 mm en haut et 8 mm en bas et la réglette de gauche (la plus proche de la porte) environ 3 à 4 mm de haut en bas (voir schéma de réglage ci-joint).

Dans certain cas, après une première cuisson, il est nécessaire de corriger le réglage en ouvrant ou fermant les réglettes concernées.

La réglette de gauche chauffe les rives du chariot (37), la réglette centrale le centre.

Procédure de chauffe pour cuisson :

- de baguettes : Montez le four à 280° puis après enfournement, baissez le régulateur à 210 – 220°C.

- de pains de 400 gr : Préchauffez le four de la même manière que pour les baguettes ; après enfournement, mettre le régulateur à 200°C.

Le préchauffage avant enfournement permet de compenser l'arrivée de la masse froide que représente le chariot de pains.

Il est IMPORTANT de bien serrer toutes les connexions électriques, pour éviter un échauffement de celles-ci et obtenir un parfait contact.

En serrant les bornes des résistances, veillez particulièrement à ne pas abîmer les porcelaines d'isolation. Ne **jamais** forcer sur les embouts.

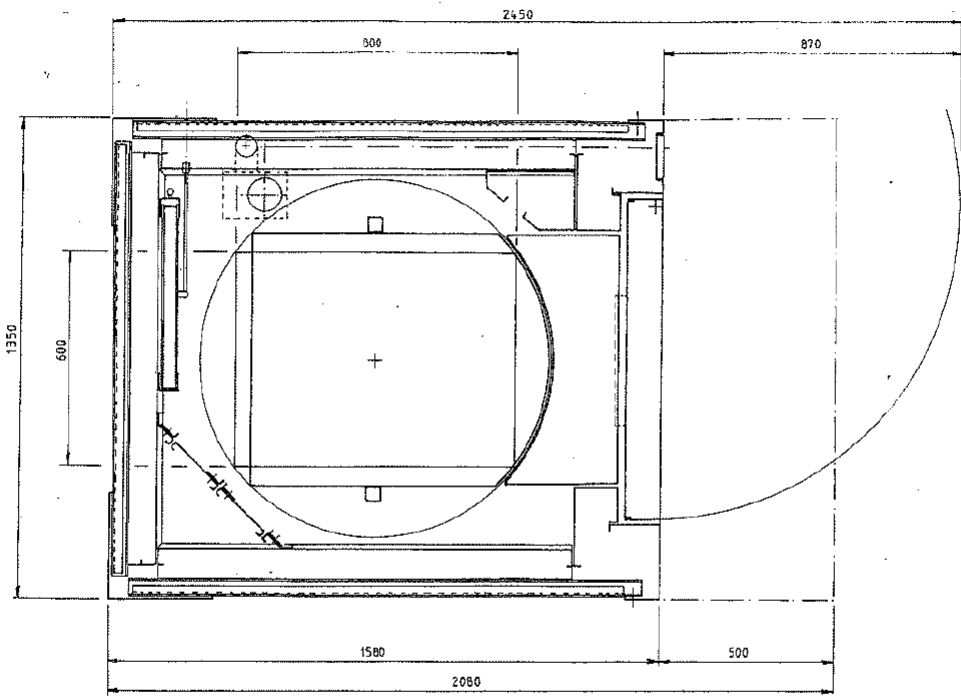
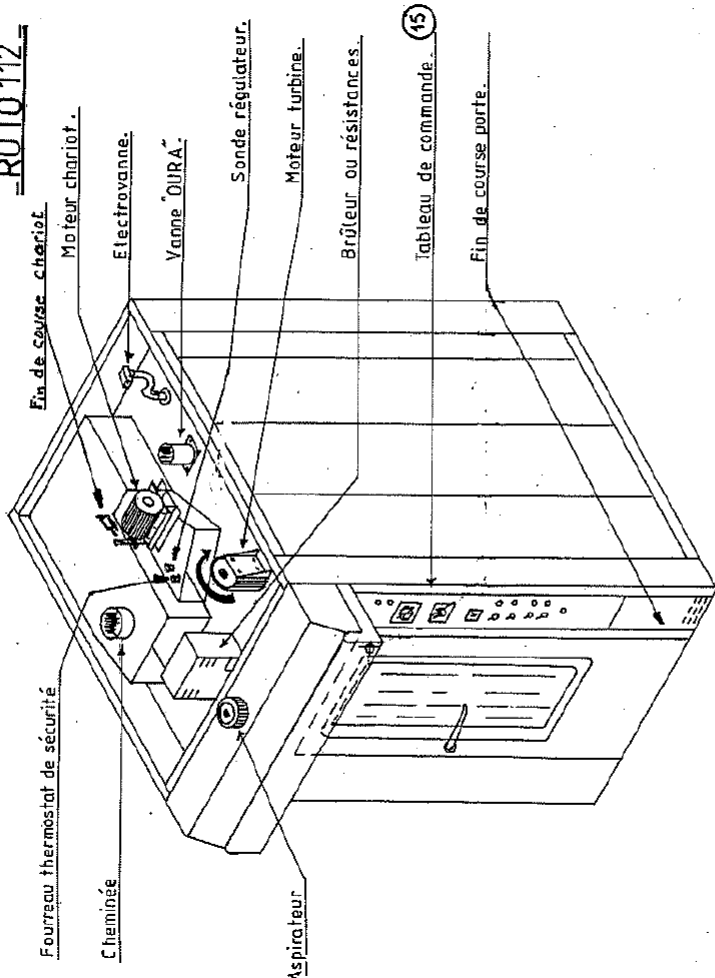
Pour accéder aux différents disjoncteurs et temporisateurs, il vous suffit de dévisser le cache (49) sur la hotte (14).

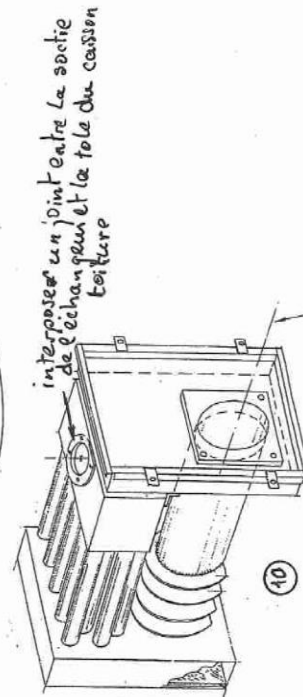
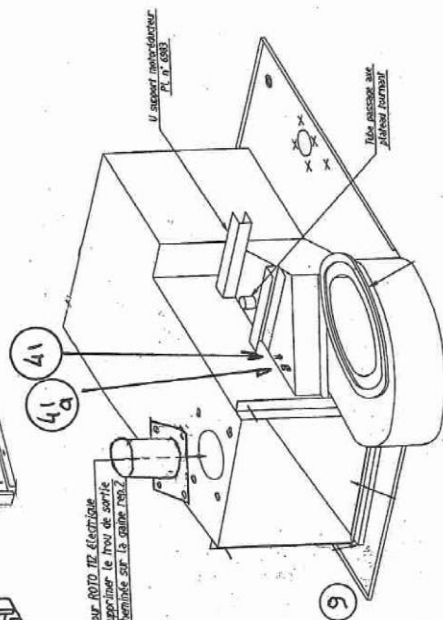
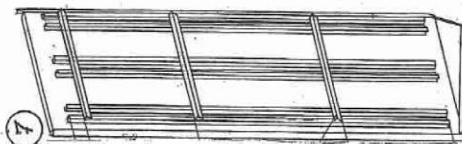
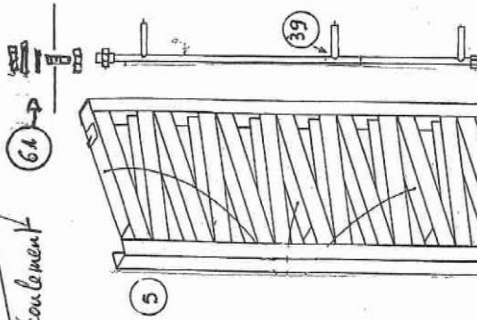
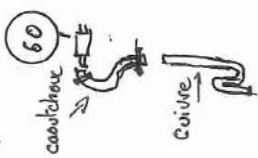
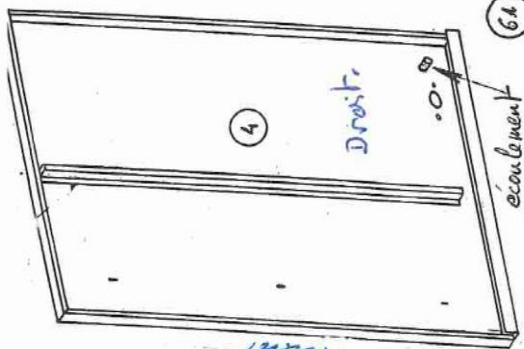
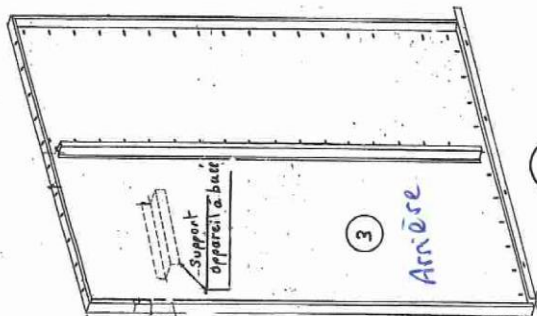
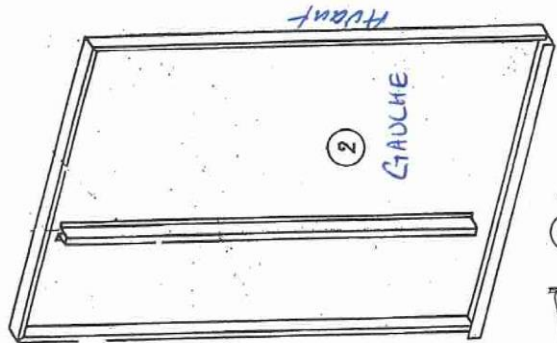
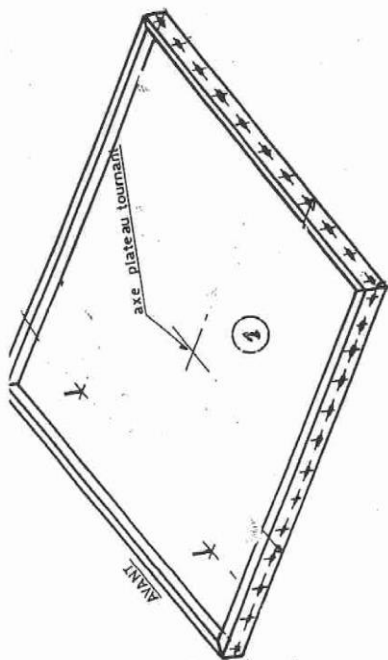
ATTENTION – TRES IMPORTANT

Les paliers NSA505 supportant l'axe d'entraînement du chariot ne sont ni graissés, ni serrés au départ de l'usine, ceci afin de permettre un réglage plus précis de l'accrochage du plateau tournant. CE TRAVAIL EST A LA CHARGE DU MONTEUR (voir croquis page **à compléter**).

Tous les numéros indiqués dans cette notice figurent sur la vue éclatée, ci-jointe, du four.

ROTO 112





insérer le joint caisson 516 dans son logement avant montage. Vérifier l'orthogonalité à la mise en route de la turbine

