

FOURS COMPAGNON

FOURS BOULANGERS A SOLES REFRACTAIRES

DESCRIPTIF

Fours de 3 à 6 chambres de cuisson indépendantes et de 4 à 12 bouches 600 x 800, 750 x 800 ou 900 x 800 avec 2 hauteurs de bouche : 130mm et 190mm

Chambres de cuisson chauffées par résistances

Tableau de commande électronique, générateur de vapeur et éclairage indépendants pour chaque chambre de cuisson

Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole

Possibilité de réduire la puissance de chauffe (de 50% à 100%)

Intérieur et extérieur réalisés en acier inoxydable

Teinte au choix : noir ou rouge

Mise en marche différée

Alarme de fin de cuisson

Soupape d'évacuation de la chaleur (OURA)

Thermostat de sécurité

Isolation en laine de roche

Soles réfractaires d'une épaisseur de 15mm

Alimentation : 400V Tri - 50Hz



*C1200 4+1
8 bouches de 130mm
et 2 bouches de 190mm
avec enfourneur*

EN OPTION

Elevateur enfourneur

Opticouche inox à l'unité

Chariot avec 20 opticouches

Armoire mobile complète de 20 opticouches avec porte

Table d'enfournement et défournement avec pelle

Paniers



*C600 4+1
4 bouches de 130mm
et 1 bouche de 190mm*



*Tableau de commande
d'une chambre de cuisson*

panimatic & VOUS
info@panimatic.com - www.panimatic.com

+33 (0) 1 64 29 72 19

Compagnons	Nombre de chambres de cuisson (étages)	Nombre de bouches	Surface cuisson	Puissance en Kw par phase	Hauteur totale en mm	Hauteur 1 ^{ère} bouche en mm	Hauteur des bouches	Référence
600 Bouches 600x800 Entrée par le 600 Largeur 1080mm Profondeur 1400 mm	4	4	2m ²	16	2000	820	4 x 130mm	C600 - 4
							3 x 130mm + 1 x 190mm	C 600 3+1
							2 x 130mm + 2 x 190mm	C600 2+2
	5	5	2,5m ²	21	2100	700	5 x 130mm	C600 - 5
							4 x 130mm + 1 x 190mm	C 600 4+1
							3 x 130mm + 2 x 190mm	C600 3+2
6	6	3m ²	24	2100	525	6 x 130mm	C600 - 6	
						5 x 130mm + 1 x 190mm	C 600 5+1	
750 Bouches 750 x 800 Entrée par le 750 Largeur 1230mm Profondeur 1400 mm	4	4	2,4m ²	19	2000	820	4 x 130mm	C750 - 4
							3 x 130mm + 1 x 190mm	C 750 3+1
							2 x 130mm + 2 x 190mm	C750 2+2
	5	5	3m ²	23	2100	700	5 x 130mm	C750 - 5
							4 x 130mm + 1 x 190mm	C 750 4+1
							3 x 130mm + 2 x 190mm	C750 3+2
6	6	3,6m ²	28	2100	525	6 x 130mm	C750 - 6	
						5 x 130mm + 1 x 190mm	C 750 5+1	
900 Bouches 900 x 800 Entrée par le 900 Largeur 1380mm Profondeur 1400 mm	4	4	2,9m ²	22	2000	820	4 x 130mm	C900 - 4
							3 x 130mm + 1 x 190mm	C 900 3+1
							2 x 130mm + 2 x 190mm	C900 2+2
	5	5	3,6m ²	28	2100	700	5 x 130mm	C900 - 5
							4 x 130mm + 1 x 190mm	C 900 4+1
							3 x 130mm + 2 x 190mm	C900 3+2
6	6	4,3m ²	33	2100	525	6 x 130mm	C900 - 6	
						5 x 130mm + 1 x 190mm	C 900 5+1	
1200 Bouches 600 x 800 Entrée par le 2 x 600 Largeur 1705mm Profondeur 1400 mm	3	6	3m ²	21	2000	1015	6 x 190mm	C1200 - 3
	4	8	4m ²	28	2000	820	8 x 130mm	C1200 - 4
							6 x 130mm + 2 x 190mm	C 1200 3+1
							4 x 130mm + 4 x 190mm	C1200 2+2
	5	10	5m ²	35	2100	700	10 x 130mm	C1200 - 5
							8 x 130mm + 2 x 190mm	C 1200 4+1
6 x 130mm + 4 x 190mm							C1200 3+2	
6	12	6m ²	42	2100	525	12 x 130mm	C1200 - 6	
						10 x 130mm + 2 x 190mm	C 1200 5+1	

*Chariot
à bouches*



panimatic 

Z.I. route d'égreville 77460 SOUPES sur LOING
info@panimatic.com - www.panimatic.com

tél 01 64 29 72 19 - fax 01 64 29 68 49