

8.43 E



Four à chariot rotatif - Electrique

Caractéristiques

- Chariot 460 x 800 ou 400 x 800
- 108 baguettes de 250 g ou 200 petits pains de 60 g sur 18 étages
- 60 pains de 400 g sur 15 étages

Accessoires

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

Les avantages

- Idéal pour la cuisson de produits boulangers et pâtisseries
- Porte de 150 mm d'épaisseur et charnières surdimensionnées pour une robustesse à toute épreuve
- Débrayage de sécurité sur l'entraînement des chariots

Utilisation

8.43 E est un four à chariot rotatif électrique destiné aux boulangers comme aux pâtisseries. Polyvalent et 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
- résistances inox haute performance

• **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

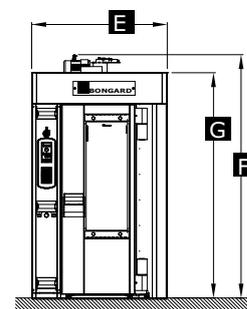
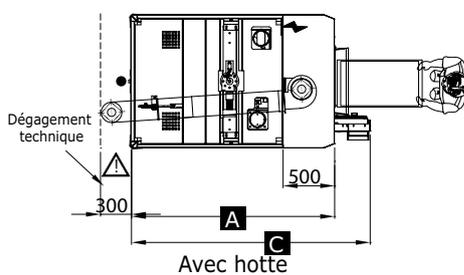
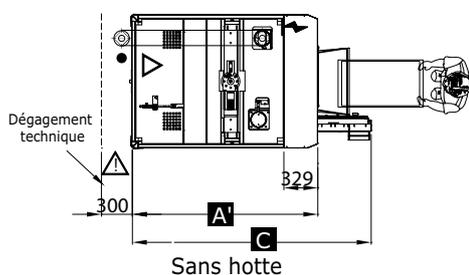
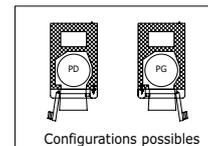
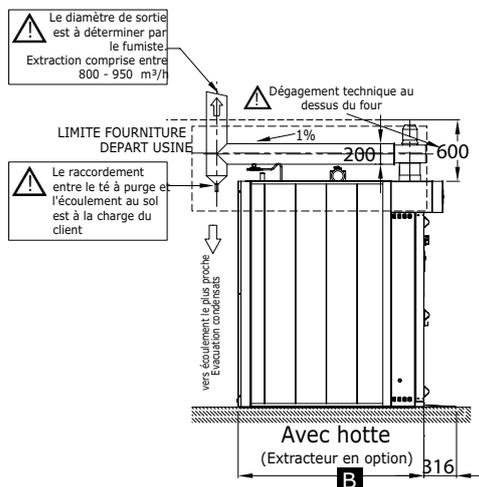
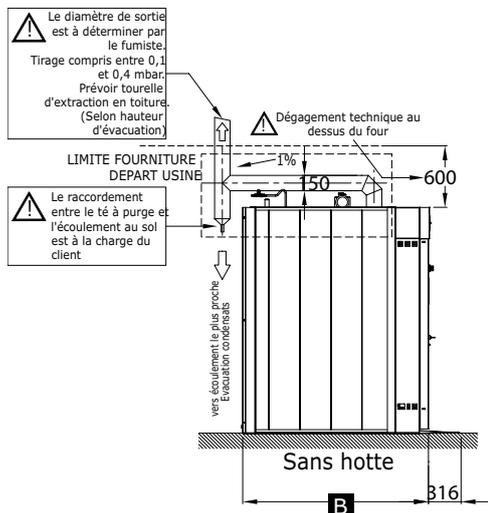
• **Isolation par panneaux en laine de roche croisés**

Four à chariot rotatif **8.43 E**

Modèle	France	Export
Système d'entraînement		
Par plateau tournant	■	■
Par crochet	□	□
Côté poignées de porte et commande		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
Commandes		
Electronique Opticom	■	■
Interface électromécanique Ergocom avec horloge de mise en route différée	€	€
Bandeau - Hotte - Extracteur		
Bandeau décoratif	■	■
Hotte	€	€
Extracteur	€	€
Divers		
Injection de buée pulsée	■	■
Ventilation variateur 2 vitesses	€	€
ventilation renforcée 3 turbines - 12 résistances	❖	■
Electrovanne laiton	❖	■
Filtre anticalcaire	€	€
Kit réducteur de pression	■	■
Tension d'alimentation		
3N~400V	■	■

Caractéristiques énergétiques		
Puissances électriques		
Protection électrique	(A)	63
Puissance de raccordement de l'extracteur	(kW)	0,18
Puissance de chauffe	(kW)	36
Gradient moyen de montée en température	°C/min	10 - 12
Température maximale d'utilisation du four	°C	280

Four à chariot rotatif 8.43 E



Caractéristiques dimensionnelles

Dimensionnels four

A	Profondeur sur hotte	(mm)	1973
A'	Profondeur sur bandeau	(mm)	1801
B	Profondeur au sol	(mm)	1791
C	Profondeur totale porte ouverte	(mm)	2320
E	Largeur au sol	(mm)	1300
F	Hauteur totale	(mm)	2388
G	Hauteur totale façade	(mm)	2200
	Surface au sol	(m²)	2,3
	Poids total du four	(kg)	940

Chambre de cuisson

	Hauteur chariot utile maximum	(mm)	1785
	Largeur chariot utile maximum	(mm)	575
	Ø rotation chariot maximum	(mm)	940
	Poids total admissible	(kg)	200

Passage minimum pour chantier

	Passage de porte	(mm)	980
--	------------------	------	-----

- Evacuation écoulements, H=65 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentation électrique par plafond directement sur coffret. Coffret en attente à 1 m du sol.
- ⚡ Alimentation électrique, prise à 1.5 m du sol.
- ▽ Alimentation Eau Froide par plafond avec robinet d'arrêt H=2500 mm. Ø 3/8"-12/14 mm, Pression : 2.5-4 bars.
- ⊙ Evacuation buées, H=2400 mm, Ø 150 mm. Tirage compris entre 0.1-0.4 mbars.
- ⊙ Option hotte : évacuation buées, H=2500 mm, Ø 200 mm. Extraction comprise entre 800-1100 m³/h.

■ Remarque importante :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm