

Manufacturiers de fours pour  
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

## Four fixe BV120 Electrique



MODELE : BV 120 E

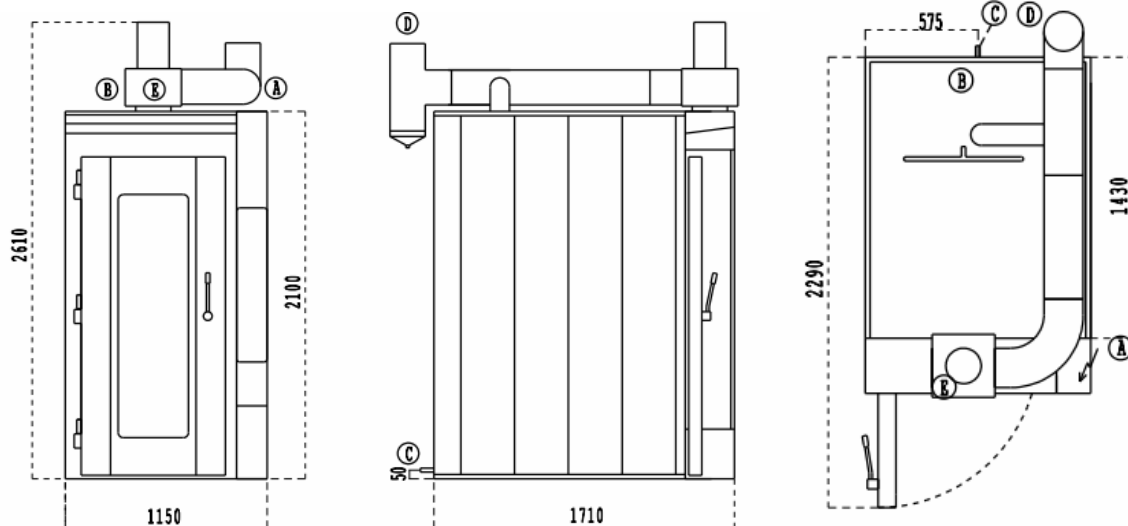
Four a chariot fixe idéal pour la boulangerie et la pâtisserie.  
Fiabilité et économies d'énergie.

Encombrement optimal

**Capacité** : 15 étages pour filets 600 x 800 mm  
Soit 120 baguettes par cuisson

### Caractéristiques :

- Ferrage de porte gauche ou droite
- Coffret électrique droite ou gauche selon configuration de votre local
- Commandes par écran tactile programmable
- Puissance : 41 Kw
- Poids : 1100 Kg
- Dimensions : L 1150 x P 1710 x H 2100 mm
- Hauteur Hors tout : 2610 mm
- Extracteur inclus
- Possibilité connexion GTC



Manufacturiers de fours pour  
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

## Four a chariot fixe de type BV120 Electrique

### Fabrication :

- Construction tout inox, chambre de cuisson et habillage en inox 15/10
- Briques réfractaires permettant l'accumulation de la chaleur et d'importantes économies d'énergie
- Porte avec double vitrage pour éviter toute déperdition de chaleur
- Tous nos fours sont fabriqués en notre usine
- Matériel électrique de grande qualité
- Isolation en laine blanche ayant un haut pouvoir isolant et une grande résistance dans le temps
- Oura mécanique
- Façade et habillage en inox brossé
- 4 Hélices 6 pâles
- Moteur à cage fermée étanche
- Résistances en inox austénitique avec blindage – Diamètre 10 mm
- Eclairage halogène



### Réservations :

- Arrivée d'eau 1/2''
- Eau froide pression 1 bar
- Alimentation en Tri 400 T+N
- Diamètre de la hotte 200 mm
- Diamètre oura 110 mm à 80°C
- Evacuation trop plein des buées 1/2''
- Diamètre des condensats 1/2''
- Réserver 300 mm à l'arrière pour les accès moteurs

● Régulateurs avec minuterie digitale incorporée et alarme sonore de fin de cuisson.  
Modèle débrochable permettant un changement par un utilisateur non averti.

- Veiller à l'utilisation de chariots adaptés aux Plateformes des fours Guyon

### Régulateur type M9

