

Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Four fixe BV80 Electrique



MODELE : BV 80 E

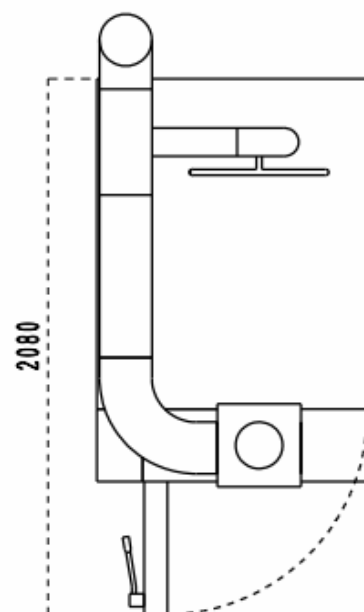
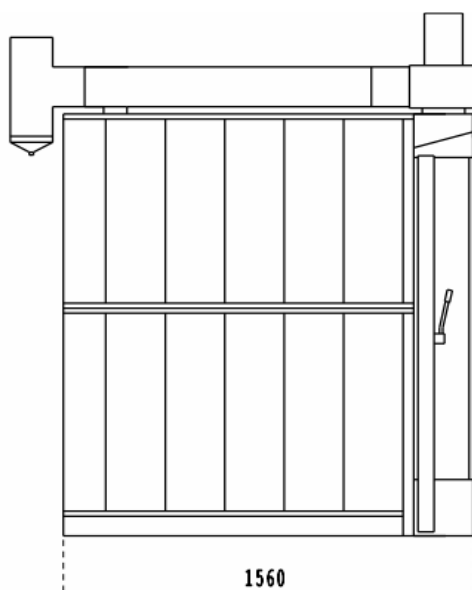
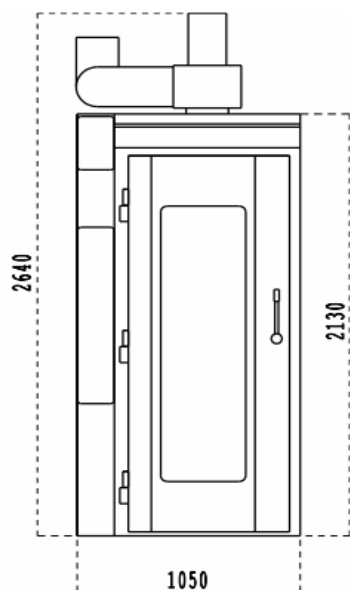
Four a chariot fixe idéal pour la boulangerie et la pâtisserie.
Fiabilité et économies d'énergie.

Encombrement optimal

Capacité : 16 étages pour filets 400 x 800 mm
Soit 80 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 : 36 Kw
- Poids : 990 Kg
- Dimensions : L 1050 x P 1710 x H 2130 mm
- Hauteur Hors tout : 2640 mm
- Extracteur inclus
- Possibilité connexion GTC



Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Four a chariot fixe de type BV80 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 Hélice 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

