

Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Four rotatif 144 GAZ



MODELE : BVT 144 G

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

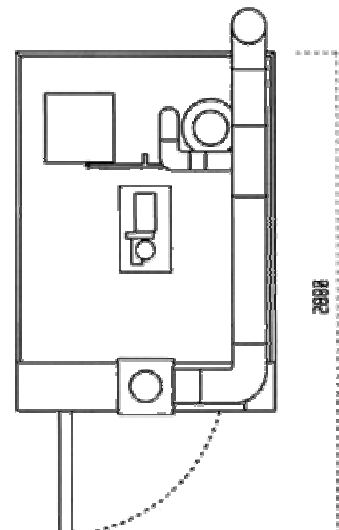
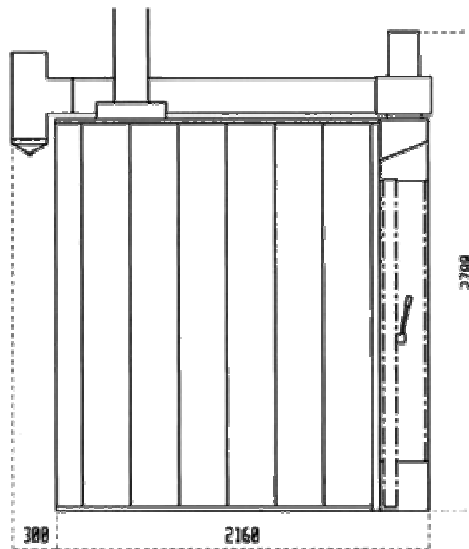
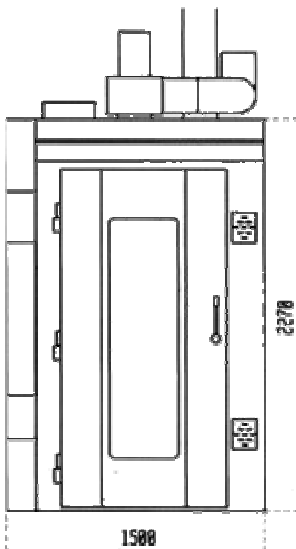
Grande régularité de cuisson pour un rendement optimal.

Capacité : 18 étages pour filets 600 x 800 mm
Soit 144 baguettes par cuisson

Pour chariot dimensions : L 670 x P 805 x H 1845 mm

Caractéristiques :

- Ferrage de porte gauche ou droite
- Coffret électrique droite ou gauche selon configuration de votre local
- Commandes électromécaniques pour plus de fiabilité
- Puissance : 100 Kw gaz
- Poids : 2000 Kg
- Dimensions : L 1500 x P 2160 x H 2270 mm
- Hauteur Hors tout : 2780 mm
- Extracteur inclus
- Possibilité connexion GTC
- Eclairage temporisé
- Flash fin de cuisson (en Option)



Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Four à chariot rotatif de type BVT 144 G

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 commandé par servo moteur
- Façade et habillage en inox brossé
- 3 Hélices 6 pâles
- Moteur à cage fermée étanche
- Résistances en inox austénitique avec blindage – Diamètre 10 mm
- Eclairage halogène
- Economiseur et flash fin de cuisson en option



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
- Evacuation trop plein des buées 1/2''
- Diamètre des condensats 1/2''
- Réserver 300 mm à l'arrière pour les accès moteurs
- Sortie Gaz : diamètre 200 mm

- 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

