

HETELUCHTOVENS & MODULAIRE VLOEROVENS



577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES CS 70029
tel. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41
www.eurofours.com - infos@eurofours.com

FABRICANT 
EUROFOURS[®]


6 voordelen voor u uitgelicht



“Heteluchtovens zijn een belangrijk onderdeel van het verhaal van Eurofours. Ze zijn ons verleden, ons heden en onze toekomst. Pierre Lancelot, de oprichter van het bedrijf, was de eerste om heteluchtovens te maken die een ongeëvenaarde bakkwaliteit bieden. Bovendien heeft hij Eurofours op het juiste pad gezet om dé toonaangevende fabrikant te worden. Om deze reden zijn we al meer dan 30 jaar marktleider

in ons vakgebied. Onze filosofie draait om twee eenvoudige ideeën: onze historische industriële knowhow behouden en innovatieve functies ontwikkelen

die voldoen aan de behoeften van onze klanten.”

Stéphane en Nicolas LANCELOT



◀ Gommegnies (59, NORD). Hier is het verhaal van Eurofours begonnen.

Tegenwoordig worden Eurofours' verschillende productassortimenten geproduceerd op 4 locaties, die in totaal meer dan 12.000 m² omvatten.



Zuinigheid

Voor een bakker is energiebeheer van kapitaal belang en daarom hebben wij in het bijzonder veel aandacht hieraan besteed. Om goede energieprestaties te leveren, moet het stroomverbruik zo laag mogelijk blijven, maar toch hoog genoeg om te voldoen aan de behoeften en zonder afbreuk te doen aan het resultaat van de producten.

Milieuvriendelijkheid



Wij zetten ons in voor het milieu en produceren onze ovens met 100% recyclebaar materiaal: elektronische onderdelen, verwarmingselementen, wanden...

Ergonomie

We hebben geprobeerd om het gebruik van onze ovens zo comfortabel mogelijk te maken. U merkt zeker en vast hoeveel zorg wij hebben besteed aan het reinigingsfunctie voor het glas, een duidelijke weergave van de gegevens... Wij hebben respect voor onze klanten, en volgens ons spreekt het voor zich dat werken met onze producten zo aangenaam mogelijk zou moeten zijn.

Design

Indien gewenst, zijn er ook een aantal optionele kleuren beschikbaar. De standaarduitvoering bestaat uit roestvrij staal. De bekledingsplaten van de roestvrij stalen voorkant zijn beschikbaar in verschillende kleuren (zwart, rood, wit of een kleur naar wens). Deze afwerking is bijzonder resistent en makkelijk te onderhouden. Ze wordt aangebracht op een roestvrij stalen basis om de uitstraling van de oven te versterken en een decoratief vleugje te geven dat perfect bij uw winkel past. U kunt ook een persoonlijke kleur aanvragen. Wij stellen een voorstel op en werken het uit op basis van uw verwachtingen.

Standaard

RVS

Optioneel

RVS + zwart epoxy

RVS + rood epoxy

RVS + wit epoxy

RVS + epoxy naar wens

6 voordelen voor u uitgelicht

Garantie en kwaliteit

We hebben enorm veel aandacht besteed aan de keuze van de componenten en vervolgens een zorgvuldige selectie van onze leveranciers gemaakt. De componenten werden onderworpen aan de strengste tests en talrijke professionals konden de bakkwaliteit bevestigen. Het materiaal hebben we geselecteerd op basis van onze eigen ervaring. Onze kwaliteitsservice controleert 38 punten tot in het kleinste detail voor elke oven wordt geleverd. Bovendien bieden we een **garantie van 3 jaar** op alle componenten van de oven (met uitzondering van verbruiksartikelen: glas, afdichtingen, lampen...).



Eurofours is al meer dan 17 jaar lang een ISO 9001-gecertificeerd bedrijf. Het volledige assortiment van apparatuur in deze documentatie voldoet aan de normen CE, NSF, METus, METcdn, Gost ... (of de aanvraag hiervoor is in behandeling).

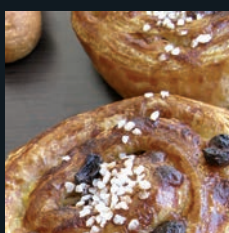
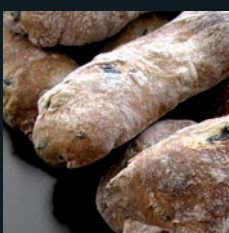
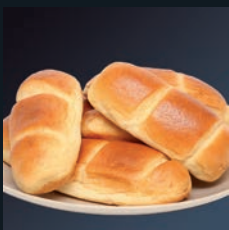


Een regelmatige controle van onze processen en componenten door externe, onafhankelijke partijen getuigt van onze bereidheid om onze klanten een kwaliteit te bieden die niet alleen gecertificeerd is, maar ook perfect overeenstemt met de vereisten van de internationale markten.



Zuinigheid

Het productaanbod voor bakkers en banketbakkers evolueert voortdurend. Het innovatievermogen van de meelindustrie op het gebied van grondstoffen, processen, recepten en eindproducten is bewonderenswaardig. Eurofours begeleidt deze ontwikkelingen en produceert elektrische heteluchtovens of gasovens die voldoen aan deze nieuwe vereisten. Veelzijdigheid in het gebruik is hierbij dus ook een heel belangrijk criterium. Onze ovens zijn geschikt voor een volledig assortiment van producten: van het fijnste gebak tot het dikste brood met een dikke korst. Of het nu gaat om een brood van 500 g, allerlei soorten gebakjes of zelfs specialiteiten zoals makarons en meringues, al deze producten moeten perfect worden gebakken en ons assortiment biedt hiervoor de ideale oplossing.



Om deze reden maken talloze bedrijven gebruik van onze ovens in hun ontwikkelingslaboratoria, zodat ze hun producten perfect kunnen bakken. Bovendien doen zelfs enkele prestigieuze namen een beroep op onze ovens om de specialiteiten waarvoor ze bekend staan voor te bereiden.



De mogelijkheden zijn dus werkelijk eindeloos!

heteluchtovens: gebruik en werking

Bediening van de e-drive-



De e-drive-bediening bestaat uit een geïntegreerd touchscreen aan de voorkant van de oven. Hiermee kunt u alle functies van de oven in handmatige modus programmeren of gebruiken.

Het systeem is enorm intuïtief en handig voor functies die onmiddellijk in het oog moeten springen of dagelijks gebruikt worden. Bovendien is het eenvoudig om online recepten via een internetverbinding* of USB-stick te programmeren of in te voeren en ook heel gemakkelijk om het te gebruiken zonder enige kennis van programmeren. Dit systeem is een echte aanrader, aangezien het zo eenvoudig te gebruiken is en zoveel functies te bieden heeft. Net zo simpel als werken met een smartphone!

* binnenkort beschikbaar

◀ display van
60 x 100 mm, of 4,5"



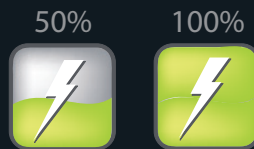
USB-aansluiting



internetverbinding*

Energiebeheer

Het voordeel van elektrische energie is dat het flexibel is en dus geschikt voor verschillende kookstijlen, maar ook dat u er de hele dag mee kunt bakken. Dankzij de dubbele voeding is het bedienen van uw oven enorm flexibel. Zo kunt u bijvoorbeeld, dankzij ons "halfvast"-systeem, enkel de helft van de verwarmingsweerstanden activeren als de oven slechts voor 50% geladen is of u gebak wilt bereiden.



1



2



Isolatie

Het is niet alleen belangrijk dat u veel aandacht besteedt aan de isolatie om energie te besparen, maar ook om te zorgen voor een goede bakkwaliteit.

Het isolatiemateriaal blijft stabiel en doeltreffend tijdens de volledige levensduur van de oven. Onze tests tonen aan dat de buitenwanden van de oven een maximale temperatuur aanhouden van 20 °C (68 °F) boven de omgevingstemperatuur van de bakkerij. (1) Dit is mogelijk dankzij de keuze van de beste materialen (gestabiliseerd en versterkt glaswol van 45 mm dik).

Het dubbele glas van 6 mm dik (2) zorgt voor een natuurlijke ventilatie, wat de oppervlaktetemperatuur verlaagt zonder risico op verbranding en bijdraagt aan de isolatie van de oven.

heteluchtovens: gebruik en werking



Het display:

Alle informatie die u nodig hebt tijdens het bakken is duidelijk leesbaar. Een enkele blik is voldoende. Het recept, de temperatuur, resterende tijd, ventilatie, ... Op ieder moment hebt u toegang tot alle functies.



Recepten programmeren en gebruiken:

U kunt de temperatuur, de baktijd, de hoeveelheid stoom en talrijke andere opties voor elk recept instellen. We hebben ervoor gezorgd dat u alle voorgeprogrammeerde standaardrecepten moeiteloos kunt wijzigen volgens uw eigen verwachtingen.

Een touchscreen voor professionals:

Het scherm werd ontwikkeld voor gebruik in een bakkerij: bloem, deeg, ... allemaal geen probleem. U moet het touchscreen maar heel weinig schoonmaken om er lang van te kunnen genieten. Onze historische leverancier (een Frans bedrijf dat gespecialiseerd is in regelsystemen) heeft onze specificaties perfect geïntegreerd en wist zo goede functionaliteit te combineren met een aantrekkelijk design.

! Ook de elektromechanische "RUNI"-regeling is beschikbaar >



Ventilatie

Elektrische verwarmingselementen, zoals stalen elementen die speciaal zijn gemaakt voor ventilatoren, worden afzonderlijk getest voor de montage (1,2,3). De ventilatie werd speciaal ontworpen om in de bakruimte te passen. De turbines zijn voorzien van 36 of 40 bladen en passen dus in verschillende ovenformaten. De bladen zijn perfect afgemeten, van 60 tot 100 mm afhankelijk van het model. De warmte wordt verdeeld via de zijwanden en terug opgevangen door het afzuigstelsel, dat zich onderaan in de bakruimte bevindt. (4) De luchtstroom wordt geregeld om een gelijkmatige bak

kwaliteit te leveren. De ventilatiesnelheid kan verlaagd worden om producten van minder dan 25 gram te bakken met behulp van een snelheidsregelaar, als u kiest voor ons gebakapparaat.

1



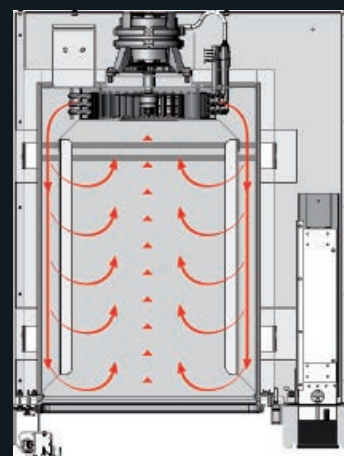
2



3



4



Stoom

Met de elektroklep, die water in een stoomapparaat injecteert, kan het water omgevormd worden tot natte stoom en vervolgens verdeeld worden doorheen de volledige bakruimte. Deze techniek zorgt, zonder rechtstreeks contact tussen het water en de weerstanden, voor voldoende stoom. Dit verlengt de levensduur van de weerstanden aangezien ze niet plots afgekoeld worden. Bovendien moet het injectiemondstuk niet onderhouden worden. Een zuiveraar is eventueel echter wenselijk, afhankelijk van de kwaliteit van het water in het net.

heteluchtovens: hygiëne en comfort

Reiniging van het venster

Een zuiver venster en een goede verspreiding van het licht in de bakruimte zorgen ervoor dat u uw producten goed in de gaten kunt houden. De twee schroeven aan de zijkant van het binnenvenster van de oven kunt u zonder enig gereedschap losmaken. Op deze manier kunt u beide kanten van het glas in een mum van tijd moeiteloos schoonmaken.

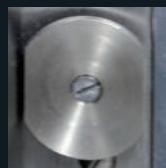


De deur openen

De ruim bemeten handgreep biedt een comfortabele grip. Bovendien is ze uiterst robuust en werd ze ontworpen om meer dan 10.000 keer per jaar gebruikt te worden!

Deze handgreep kan optioneel uitgerust worden met een elektromagnetisch vergrendelsysteem. Hiermee is het echt enorm gemakkelijk om de deur van de oven te vergrendelen of ontgrendelen. Met de handgreep kunt u de deur moeiteloos openen en opnieuw vergrendelen.

Onze klanten vertellen ons keer op keer dat ze voor dit systeem hebben gekozen. Voor hen is het dé meest comfortabele oplossing, en voor ons is het het meest betrouwbare systeem op de markt.



U kunt optioneel ook gebruik maken van een elektromagnetisch vergrendelsysteem.

Deurafdichtingen

Voor onze heteluchtovens maken we gebruik van klembare afdichtingen die bestand zijn tegen hoge temperaturen. De afdichtingen kunnen gemakkelijk weggenomen en teruggeplaatst worden, zodat u ze moeiteloos kunt schoonmaken of vervangen. U hebt hiervoor geen lijm nodig.



Geurbestrijding

Als u tijdens het bakken eerst met suiker werkt en daarna met zout, is het beter dat deze geuren niet beginnen te mengen.

Dankzij ons "Odor Control"-systeem kunt u met een druk op de knop voorkomen dat geuren tussen twee bereidingen worden overgedragen. Deze functie is beschikbaar op ons volledige assortiment van heteluchtovens of modulaire vloerovens die voorzien zijn van een stoomsysteem. Een eenvoudige functie waarmee u geuren die niet goed samengaan bijna volledig kunt verwijderen.



heteluchtovens: de extra's

Het Quick Load-systeem



Illustratie van het werkingsprincipe.
Design van de oven is niet contractueel.
De kar is identiek, ongeacht de combinaties.


Het Quick Load-systeem is beschikbaar voor heteluchtovens met 5 en 10 platen van 600 x 400 (al dan niet bovenop elkaar gestapeld). Hiermee kunt u uw oven snel en comfortabel laden. Met de kar (die voorzien is van een hygiënische gordijnsluiting) kunt u in een enkel gebaar alle platen in en uit de oven laden.

Snel en hygiënisch!

Quick →
← **Load**
system



 Een heteluchtoven met 5 platen

 Twee heteluchtovens met 5 op elkaar gestapelde platen

 Een heteluchtoven met 10 platen

 Twee heteluchtovens met 5 platen en 10 op elkaar gestapelde platen

Autowash-systeem

Het Autowash-systeem is beschikbaar voor heteluchtovens met 4 en 5 elektrische platen en maakt de oven automatisch voor u schoon. Het proces kan eenvoudig gestart worden via de besturing en doorloopt 5 fasen: voorwassen, wassen, voorspoelen, spoelen en drogen. De watersproeier trekt zich terug aan het einde van het reinigingsproces, waardoor u de oven volledig terug kunt laden. Bovendien is ons wassysteem compatibel met de meeste reinigingsmiddelen.

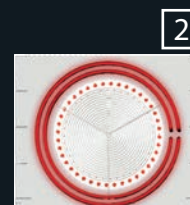
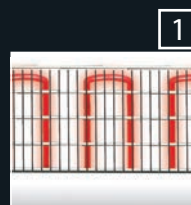
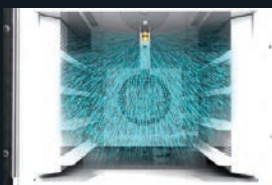


Snacky, 3 ovens in één



De Snackey-oven is verkrijgbaar met 4 platen van 40 x 80 en 46 x 66 (18" x 26") en combineert 3 soorten ovens. 1: grillroven (om uw klanten fijne producten met gesmolten kaasgratin voor te schotelen). 2: heteluchtoven (egaal bakken en bruinen voor gebak). 3: vloerovens (ideaal voor dik brood of pizza).

1: grillroven (om uw klanten fijne producten met gesmolten kaasgratin voor te schotelen). 2: heteluchtoven (egaal bakken en bruinen voor gebak). 3: vloerovens (ideaal voor dik brood of pizza).



modulaire ovens: gebruik en werking

e drive



display van
60 x 100 mm,
of 4,5"



Bediening van de oven

De e-drive-bediening bestaat uit een geïntegreerd touch-screen aan de voorkant van de oven. Hiermee kunt u alle functies van de oven in handmatige modus programmeren of gebruiken. Het systeem is enorm intuïtief en handig voor functies die onmiddellijk in het oog moeten springen of dagelijks gebruikt worden. Bovendien is het eenvoudig om online recepten via een internetverbinding* of USB-stick te programmeren of in te voeren, en ook heel gemakkelijk om het te gebruiken zonder enige kennis van programmeren. Dit systeem is een echte aanrader, aangezien het zo eenvoudig te gebruiken is en zoveel functies te bieden heeft. Net zo eenvoudig als werken met een smartphone!

* binnenkort beschikbaar



USB-aansluiting

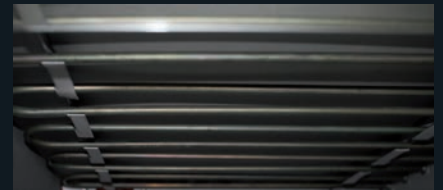


internetverbinding*



Weerstand en isolatie

De spilweerstand hebben een diameter van 10 mm en zijn gemaakt van vuurvast gepantserd roestvrij staal. Het vermogen van elke weerstand wordt aangepast aan het type oven om te zorgen voor een perfecte warmteverdeling in de hele oven, van voor naar achter en van links naar rechts. Het aantal weerstanden varieert afhankelijk van het formaat van de oven. Bovendien kunnen ze in een zeer dicht netwerk geplaatst worden om het brood bloot te stellen aan een geoptimaliseerde straling. De weerstanden wordt gecontroleerd door een omega-schakeling die ook een beveiliging vormt tegen eventuele schokken.



Het isolatiemateriaal is steenwol afgewerkt met een stevige toplaag, in combinatie met het afdichtingsniveau van de opening draagt dit bij aan een beperkt warmteverlies. De isolatie helpt tegelijkertijd om energie te besparen en zorgt voor een grote massa wat vooral belangrijk is voor een zacht en volledig bakresultaat.

modulaire ovens: gebruik en werking



Recepten programmeren en gebruiken:

U kunt de temperatuur, de baktijd, de hoeveelheid stoom en talrijke andere opties voor elk recept instellen. We hebben ervoor gezorgd dat u alle voorgeprogrammeerde standaardrecepten moeiteloos kunt wijzigen volgens uw eigen verwachtingen. Om uw productie te beheren, kunt u dus verschillende programma's instellen.

Een touchscreen voor professionals:

Het scherm werd ontwikkeld voor gebruik in een bakkerij: bloem, deeg, ... allemaal geen probleem. U moet het touchscreen maar heel weinig schoonmaken om er lang van te kunnen genieten. Onze historische leverancier (een Frans bedrijf dat gespecialiseerd is in regelsystemen) heeft onze specificaties perfect geïntegreerd en wist zo goede functionaliteit te combineren met een aantrekkelijk design.



Zuinige regeling:

De oven is voorzien van 2 temperatuursensoren per baktray. De onderste en de bovenste tray worden afwisselend verwarmd door de regeling. Met behulp van deze techniek kan het stroomverbruik vermindert worden zonder afbreuk te doen aan het reactievermogen en de gelijkmatige bakkwaliteit.

Bakplaten

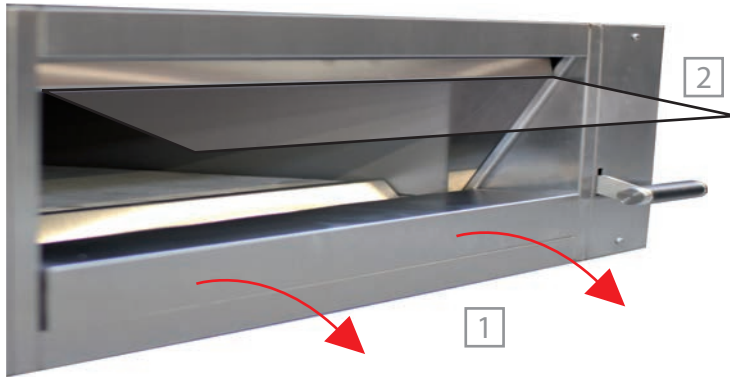


De broodbereiding kiest meer en meer voor zeer trage fermentatiemethoden, pasta wordt steeds vaker opgeslagen in bakken van 3 tot 5 °C. De bakplaat is een enorm belangrijk element om een perfecte bakkwaliteit te garanderen. Onze modulaire vloerovens zijn voorzien van platen die worden geproduceerd door onze partners volgens een oude methode. De platen zijn 25 mm dik, wat betekent dat ze behoren tot de dikste platen op de markt. Bovendien werden ze getrild en afgevlakt, waardoor hun oppervlak zeer goed bestand is tegen slijtage. In het midden zijn ze verstevigd door een metalen rooster en omkaderd door een roestvrij stalen frame om hun stabiliteit te garanderen. Dankzij het vermogen van de elektrische weerstanden worden een sterke inertie en een perfecte warmteverdeling verzekerd. De bodem, waarop u uw stokbrood of speciaal brood legt, zorgt voor een snelle warmteoverdracht naar de kern van uw producten. Dit betekent dat het product vlot zal bakken in de oven en u een heerlijk knapperig brood kunt verwachten. Het microporeuze plaatoppervlak voert het verdampende water tijdens het bakken bovendien perfect af. Als u onze bakplaat gebruikt, geniet u van een voortreffelijke productiemethode en -kwaliteit.

modulaire ovens: hygiëne en comfort

Reiniging van het venster

Een zuiver venster en een goede verspreiding van het licht in de bakruimte zorgen ervoor dat u uw producten goed in de gaten kunt houden. U kunt het voorpaneel (1) zonder enig gereedschap verwijderen, waardoor het venster in de reinigingspositie (2) geplaatst kan worden. Op deze manier kunt u beide kanten van het venster in een mum van tijd moeiteloos schoonmaken, zonder dat u het moet demonteren.



Ergonomische handgreep

De handgreep is ruim bemeten en biedt een comfortabele grip. Door eenvoudigweg van boven naar beneden te bewegen, kunt u het venster in de lage stand vergrendelen. Dit mechanisme moet niet geregeld of onderhouden worden. De arm van de handgreep is overigens perfect aangepast aan de voorkant van de oven. Dit vermindert het risico op binnendringend stof achter de wand.

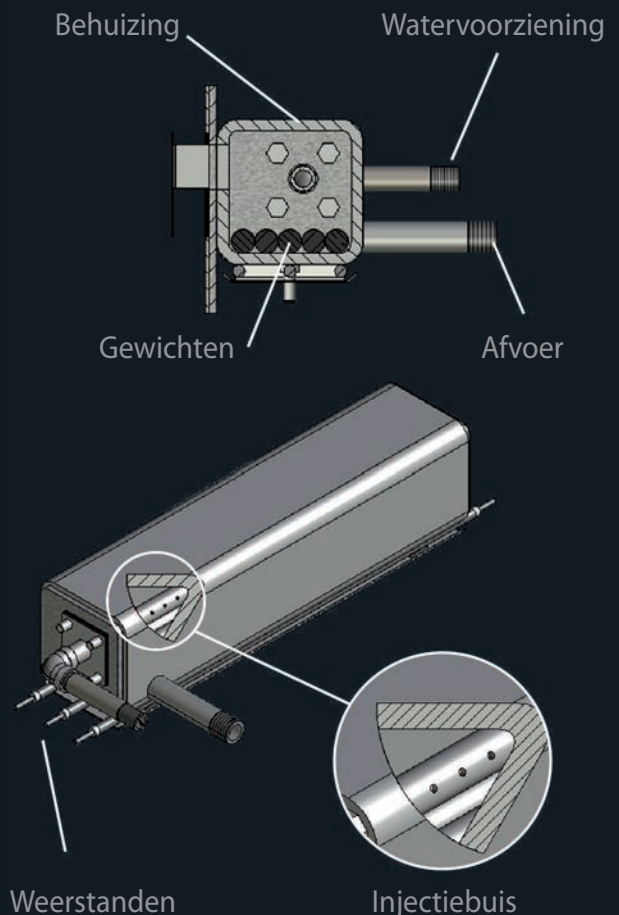


Stoomapparaat

Het stoomapparaat bestaat uit een uitwendige vuurvaste stalen behuizing van 10 mm dik. Aan de onderkant wordt de massa verstevigd door metalen gewichten, waardoor het uitwisselingsoppervlak verhoogd wordt. De injectiebuis heeft een diameter van 17 mm en kan eenvoudig gedemonteerd worden.

Het water wordt geïnjecteerd in de bovenkant van de behuizing om de productie van voldoende natte stoom te optimaliseren. De weerstanden worden rechtstreeks tegen de buitenkant van de stalen behuizing geplaatst. De warmte wordt overgedragen door geleiding. Deze weerstanden komen dus niet rechtstreeks in contact met het water, waardoor hun levensduur aanzienlijk wordt verlengd. Hun rendement blijft dus ook langer stabiel.

De stoom wordt geïnjecteerd in de achterkant van de oven. Deze natte stoom condenseert snel en gelijkmatig op uw producten: gegarandeerd schitterend resultaat!



modulaire ovens: veelzijdigheid en modulariteit

Bakken in het zicht van uw klanten

De perfecte ovens voor brood- en banketbakkers. Ons assortiment werd ontworpen om te passen in elke winkel. Onze producten worden optioneel uitgerust met een geïntegreerde heflift en lader, waardoor ze perfect kunnen voldoen aan meerdere behoeften:

- Bijzonder compact; u kunt ze gewoon achter de toonbank en in het zicht van de klant plaatsen. (U vindt zeker en vast de best geschikte oven voor uw beschikbare ruimte en productiebehoeften tussen de talloze mogelijke combinaties.
- Een bakoppervlak (bijvoorbeeld over 4 trays) van 2,5 m² tot 9 m².
- Ergonomisch en eenvoudig te gebruiken, bijzonder geschikt voor vrouwen. Uiteraard zijn de gebakplaten van 400 x 600 mm zodanig opgesteld dat ze eenvoudig in en uit de oven te laden zijn. In andere gevallen voldoen talrijke modellen aan de norm van 18 x 26 inch. Voor pizza's werd ten slotte een specifieke optie voorzien om temperaturen rond 400 °C te gebruiken.



Beken kleur!



technische gegevens: heteluchtovens

- ! - Voorzie een technische speling van 250 mm aan de achterkant van de ovens.
- Voorzie een technische speling van 120 mm in de hoogte boven de kap.
- Afvoermondstuk voor stoom zonder kap: Ø 76 mm. Met kap: Ø 153 mm.
- Waterinlaat en -uitlaat op 1,20 m van de vloer.
- Kap: diepte van de oven + 215 mm aan de voorkant



Scharnier links of rechts,
vermelden bij de bestelling

Elektrische heteluchtoven met 4 platen (mm) Ruimte tussen trays: 85 mm

formaat platen	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hoogte	540					
breedte	780		840	980	840	1040
diepte (handgreep + 60 mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
diepte deur geopend	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Gewicht kg	119	132	178	119	148	148
Elektr. vermogen (met / zonder stoom): 5,8 / 10,2 kW - Verwarmingsverm. (met / zonder stoom): 5,25 / 9,45 kW - Standaardvoltage: - 3 x 400 V+N+T						

Elektrische heteluchtoven met 5 platen (mm) Ruimte tussen trays: 85 mm

formaat platen	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hoogte	625					
breedte	780		840	980	840	1040
diepte (handgreep + 60 mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
diepte deur geopend	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Gewicht kg	125	137	183	125	153	153
Elektr. vermogen (met / zonder stoom): 5,8 / 10,2 kW - Verwarmingsverm. (met / zonder stoom): 5,25 / 9,45 kW - Standaardvoltage: - 3 x 400 V+N+T						

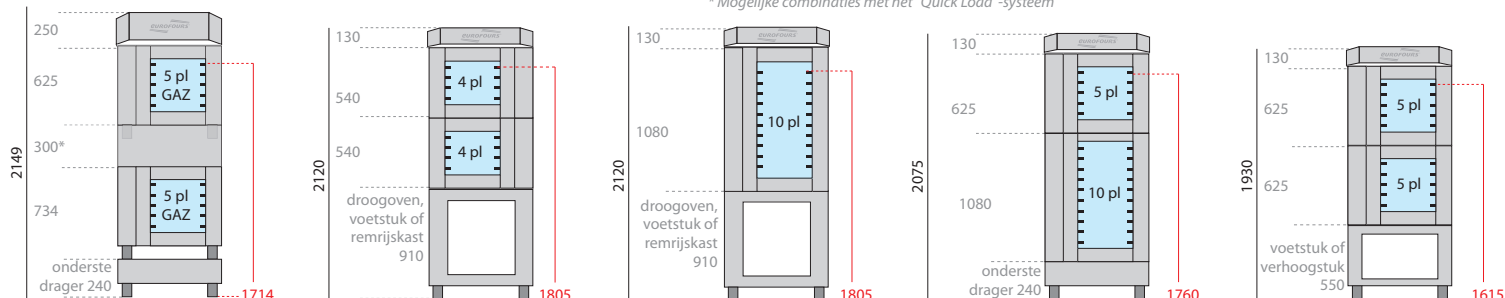
Elektrische heteluchtoven met 10 platen (mm) Ruimte tussen trays: 85 mm

formaat platen	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hoogte	1080					
breedte	780		840	980	840	1040
diepte (handgreep + 60 mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
diepte deur geopend	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Gewicht kg	200	225	245	200	215	215
Elektr. vermogen (met/zonder stoom): 11,2 / 19,7 kW - Verwarmingsverm. (met/zonder stoom): 10,5 / 18,9 kW - Standaardvoltage: ~ 3 x 400 V+N+T						

Elektrische heteluchtoven met 5 platen (mm) Ruimte tussen trays: 85 mm

formaat platen	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hoogte	734 (+ 287 met dampkap Ø 125 mm, dus 1021 mm)					
breedte	780		840	980	840	1040
diepte (handgreep + 60 mm)	1100	1300	1300	1160	900	960
diepte deur geopend	1662	1862	1922	1782	1662	1782
Gewicht kg	135	147	193	163	135	163
elektrisch vermogen: 0,65 kW - Standaardvoltage: ~ 3 x 400 V+N+T						
verwarmingsvermogen propaan- of aardgas: 11,5 kW - butaan: 8,7 kW						

Voorbeelden van combinaties en hun hoogte, gelijk voor alle formaten.
* Mogelijke combinaties met het "Quick Load"-systeem



* tussendrager verplicht

technische gegevens: accessoires voor heteluchtovens



Verstelbare poten (90 tot 130 mm) of zwenkwielen (130 mm), vermelden bij de bestelling.
Droogovens en gecontroleerde fermentatie in de oven: scharnier rechts of links, aan te geven bij de bestelling.

Droogovens (mm) Ruimte tussen trays: 70 mm

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Aantal platen	16	8	8	16	16	8
hoogte (waarvan zwenkwielen van 130 - verstelbare poten van 90 tot 130)	910					
breedte	780	840	840	980	840	1040
diepte (handgreep + 82 mm)	1025	1225		825	1085	885
diepte deur geopend	1750	1950	2010	1750	1870	
Gewicht kg	79		84	79	84	
Elektr. vermogen 1,2 kW - Voltage: ~ 1 x 208-240 V+N+T						

Gecontroleerde fermentatie in de oven (mm) Ruimte tussen trays: 63 mm

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Aantal platen	16	8	8	16	16	16
hoogte (waarvan zwenkwielen van 130 - verstelbare poten van 90 tot 130)	910					
breedte	780	780	840	980	840	1040
diepte (waarvan 365 mm groep)	1615				1735	
diepte deur geopend	2395	2395	2455	2595	2575	
Gewicht kg	200					
Elektr. vermogen 1,2 kW - Voltage: ~ 1 x 208-240 V+N+T						

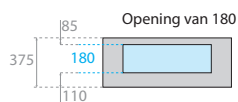
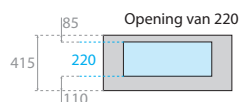
Voetstuk voor heteluchtovens (mm) Ruimte tussen trays: 70 mm

formaat platen	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hoogte (waarvan zwenkwielen van 130 - verstelbare poten van 90 tot 130)	240 (0 trays), 550 (4 trays) of 910 (8 trays), naar wens					
breedte	780	780	840	980	840	1040
diepte	920	1120	1120	720	980	780

Verhoogstuk (mm) 4 trays Ruimte tussen trays: 100 mm

formaat platen	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
breedte	780	780	840	980	840	1040
diepte	910	1110	1110	710	970	770
hoogte	550					

technische gegevens modulaire vloerovens



! Voorzie een technische speling van 250 mm aan de achterkant van de ovens

Modulaire vloeroven met 2 platen



formaat	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
bakplaat breedte x diepte (mm)	830 x 610	830 x 810	660 x 810	950 x 670
bakoppervlak (m ²)	0,50	0,67	0,53	0,63
breedte (mm)	1150	1150	980	1270
diepte (mm)	1025	1225	1225	1085
elektrisch vermogen met / zonder stoom	5,2 / 3,8 kW	5,9 / 4,5 kW	5,7 / 4,3 kW	5,2 / 3,8 kW

Modulaire vloeroven met 3 platen



formaat	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
bakplaat breedte x diepte (mm)	1240 x 610	1240 x 810	-	1420 x 670
bakoppervlak (m ²)	0,75	1,00	-	0,95
breedte (mm)	1560	1560	-	1740
diepte (mm)	1025	1225	-	1085
elektrisch vermogen met / zonder stoom	7 / 5,6 kW	9,4 / 6,6 kW	-	7 / 5,6 kW

compatibel

2 platen 600 x 800

4 platen 600 x 400

Modulaire vloeroven met 4 platen



formaat	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
bakplaat breedte x diepte (mm)	-	-	1240 x 820	-
bakoppervlak (m ²)	-	-	1,02	-
breedte (mm)	-	-	1560	-
diepte (mm)	-	-	1225	-
elektrisch vermogen met / zonder stoom	-	-	9,4 / 6,6 kW	-

Modulaire vloeroven met 6 platen

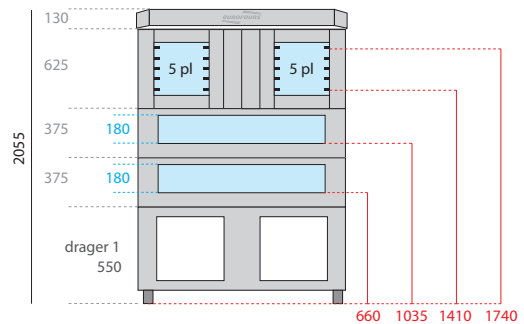
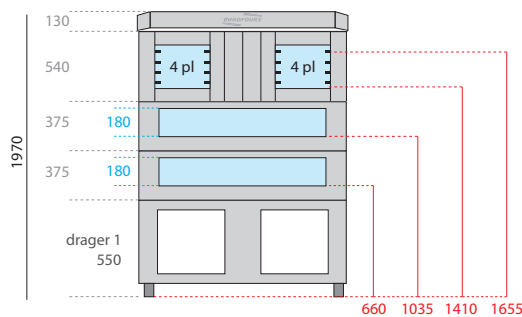
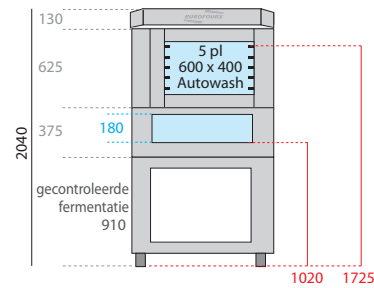
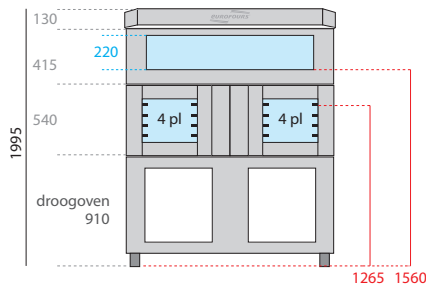


formaat	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
bakplaat breedte x diepte (mm)	1240 x 1220	-	-	1420 x 1340
bakoppervlak (m ²)	1,51	-	-	1,90
breedte (mm)	1560	-	-	1740
diepte (mm)	1745	-	-	1865
elektrisch vermogen met / zonder stoom	13,4 / 10,5 kW	-	-	13,4 / 10,4 kW

technische gegevens: combiovens

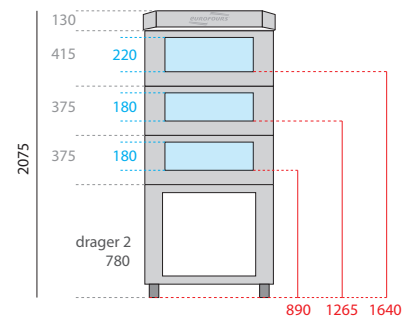
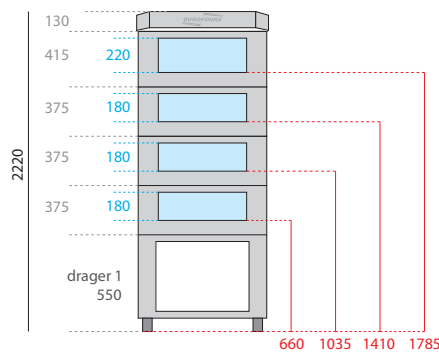
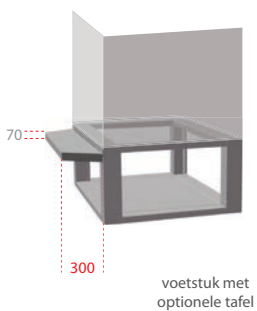


Voorbeelden van combinaties



Voetstuk voor modulaire ovens (mm) Ruimte tussen trays: 75 mm

formaat platen	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hoogte (waarvan zwenkwielen van 130 - verstelbare poten van 90 tot 130)	550 (geleiders optioneel: 4 trays) of 780 (geleiders optioneel: 6 trays)					
breedte & diepte	gemeenschappelijke ovens					





Uw partner

