



FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES

4 plaques à 10 plaques



RUNI

577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies
Tel : (33) 03 27 28 18 18
Fax : (33) 03 27 49 80 41
<http://www.eurofours.com>
email:infos@eurofours.com

FICHE TECHNIQUE : FFVE-EH00007-FR

Photos non contractuelles.

La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis - Copie interdite

CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

Le four se compose de

- ✓ Un ensemble de tôlerie inox formant le caisson étanche
- ✓ Une porte vitrée :
 - ✗ Fermeture mécanique
 - ✗ Fermeture électromagnétique (option)
- ✓ Un habillage extérieur inox
- ✓ Une façade inox
 - ✗ noir (option)
 - ✗ rouge (option)
 - ✗ blanc (option)
 - ✗ Inox
- ✓ Un régulateur

RUNI



Gestion des fonctions suivantes (Selon la configuration du four) :

- ✓ Buée (option)
- ✓ Ours
- ✓ Hotte
- ✓ Économie d'énergie
- ✓ Absorbant d'odeurs



Commande variateur de vitesse (option)



Commande Bi-Puissance (option)

E-Drive : Régulateur à écran tactile (option)



Gestion des fonctions suivantes (Selon la configuration du four) :

- ✓ Buée (option)
- ✓ Ours
- ✓ Hotte
- ✓ Économie d'énergie
- ✓ Absorbant d'odeurs
- ✓ Variateur de vitesse (option)
- ✓ Bi Puissance (option)
- ✓ Planification hebdomadaire
- ✓ 100 programmes possibles en mémoire :
 - ✗ 1 programme manuel
 - ✗ 3 programmes de cuisson continue
 - ✗ 96 recettes avec 6 phases possibles

Options :

- ✓ Un système de buée
- ✓ Variateur de vitesse
- ✓ Bi Puissance
- ✓ Un système «Pâtisserie fine» se composant de :
 - ✗ Variateur de vitesse
 - ✗ Système «Pâte à choux»

Accessoires disponibles :

Table

Disponible en 3 hauteurs :
550 mm, 780 mm ou 910mm



Hotte aspirante
Hotte décorative
Hotte à condenseur

- Étuve
- Petites armoires de fermentation
Hauteur : 910mm



Support bas
Hauteur : 240mm



Disponible avec pieds réglables (90 mm / 130mm) ou roulettes (130mm)

INSTALLATION

Ce matériel est destiné à un usage professionnel et doit de ce fait être installé dans un local de travail **NON ACCESSIBLE AU PUBLIC** pour des raisons évidentes de sécurité.

AVANT LA MISE EN PLACE, S'ASSURER QUE :

- ✓ Le matériel soit placé sur un sol plan, de niveau et apte à supporter son poids avec une marge de sécurité suffisante.
- ✓ Le four soit installé sur un **SUPPORT NON COMBUSTIBLE (IMPERATIF)** : bois, etc... INTERDITS pour des raisons évidentes de sécurité.
- ✓ Le four ne « colle » pas contre une paroi. Laisser au moins:
 - * Côté régulateur : 10 mm pour éviter les problèmes de condensation
 - * Côté charnières : 60 mm pour l'ouverture de porte
- ✓ L'implantation dans le local et les ventilations de ce dernier soient conformes aux normes en vigueur au jour de l'installation.
- ✓ L'espace que l'on a laissé entre l'arrière du four et le mur soit de 250mm et ce, afin d'assurer au four un bon fonctionnement .
- ✓ Attention aux accès S.A.V. Il est intéressant de prévoir un passage d'homme afin de faciliter les interventions de maintenance.
- ✓ La ventilation naturelle soit suffisante autour du matériel
- ✓ L'évacuation pour la hotte doit avoir un tirage naturel suffisant ; une section adéquate.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Une protection conforme à la législation doit être prévue **par four**, proche de l'appareil et facilement accessible.

Remarque : La continuité du circuit de TERRE doit être assurée entre l'appareil et sa prise de raccordement.

L'installation d'un disjoncteur différentiel, incombe au client (1 par four).

La tension d'alimentation correspond à la tension nominale du matériel indiquée sur la plaque signalétique.

Les appareils sont livrés avec un câble de 1,5 m en sortie de four.

ALIMENTATION EAU

Vanne raccord Ø 3/4" à 1 m du sol, à proximité du matériel et facilement accessible.

Prévoir en sortie de cette vanne les longueurs de tuyauterie nécessaires au raccordement du matériel.

L'électrovanne eau est équipée d'un réducteur de débit. À 3 bar, le débit est de 1,2 L/mn. Si nécessaire, le débit d'eau peut être augmenté en changeant le modèle de réducteur.

Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, nous vous conseillons de traiter l'eau pour éviter tout problème d'entartrage.

ÉVACUATION DES BUÉES

Sans hotte aspirante ou avec hotte décorative : Sortie du four : tube en Ø 76 mm.

Avec hotte aspirante :

Sortie de hotte : tube en Ø 153 mm

- ✓ Puissance acoustique : de 58 dB(A) (Hotte à petite vitesse) à 71 dB(A) (Hotte à grande vitesse)
- ✓ Débit d'air : de 400 m³/h (Hotte à petite vitesse) à 1000 m³/h (Hotte à grande vitesse)

Prévoir l'emboîtement des tuyaux : partie femelle côté du four, partie mâle côté évacuation.

La fumisterie requiert une attention toute particulière et doit **IMPERATIVEMENT** être réalisée par un **FUMISTE PROFESSIONNEL** au regard des risques encourus si l'évacuation des buées n'est pas correctement réalisée.

Le fumiste est la seule personne compétente pour déterminer les longueurs, diamètres, coudes,.... de la ligne d'évacuation des buées en fonction des données techniques du matériel, du local, et des normes en vigueur sur le lieu d'implantation.

La qualité du tirage influe sur la qualité de cuisson.

Nous ne pourrions en aucun cas être tenus responsables d'un dysfonctionnement du matériel dû à une fumisterie non adaptée et/ou non conforme aux règles techniques et lois en vigueur .

QUALITÉ DE L'EAU

Bien que potable et sans danger pour la consommation, l'eau distribuée peut avoir un mauvais goût (causé par le chlore), être corrosive ou causer des dépôts de calcaire.

Après analyse, si les caractéristiques de l'eau atteignent des niveaux critiques, il est impératif d'installer un système de traitement d'eau en amont afin de prolonger la durée de vie de votre matériel.

En fonction des concentrations de chlorure, de carbonate et des valeurs du pH, il peut également être nécessaire de traiter l'eau pour limiter les risques de corrosion

Un système de traitement de l'eau est fortement recommandé dans les cas suivants :

- ✓ si la dureté de l'eau est supérieure ou égale à 15°f : Eau dure. C'est une eau calcaire qui provoque un entartrage très important notamment sous l'effet de la chaleur (> 60°C).
- ✓ si l'eau est très douce (TH<9°f) et un pH inférieur ou égal à 7 : Eau corrosive, dite agressive. Une eau agressive provoque la rouille du métal. La corrosivité de l'eau douce est accentuée lorsque son pH est acide.
- ✓ si le pH est inférieur à 6.8 ou supérieur à 7.5.
- ✓ pour de fortes concentrations en chlorures ou en nitrates.

Selon les résultats d'analyse de l'eau, plusieurs solutions sont envisageables : filtres neutralisants, adoucisseur d'eau, filtres au charbon actif, ... Un professionnel du traitement d'eau sera en mesure de vous proposer une solution adaptée à votre installation et sur la base des résultats d'analyse de l'eau.

Une fois le système de traitement installé, contrôler son efficacité par une nouvelle analyse de l'eau.

L'entretien régulier du système, conformément aux recommandations du fabricant est impératif si l'on veut maintenir en permanence une qualité d'eau adaptée à l'équipement.

La présence de sédiments dans l'eau est un autre paramètre à prendre en compte. Dans ce cas, il faudra compléter votre installation avec un filtre à boue.

⚠ Si votre eau ne répond pas à ces critères de qualité, elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel.

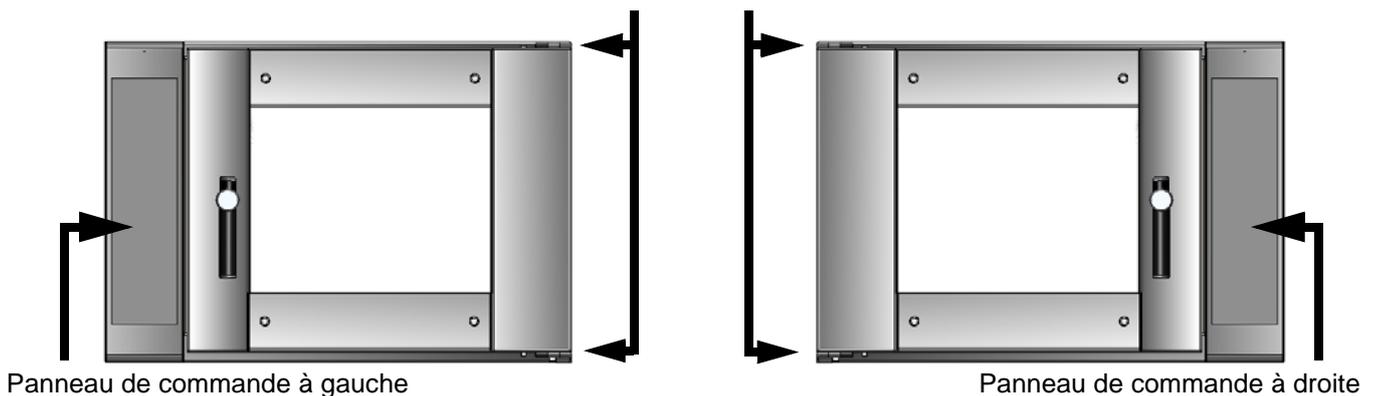
Le non respect des recommandations ci-dessus mentionnées entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.

N.B : La dureté de l'eau est la teneur en calcium et en magnésium de celle-ci. Le titre hydrotimétrique (T.H) se mesure en degré français (°f) : 1°f = 4 mg de calcium + 2,4 mg de magnésium par litre.

FERRAGE DE PORTE

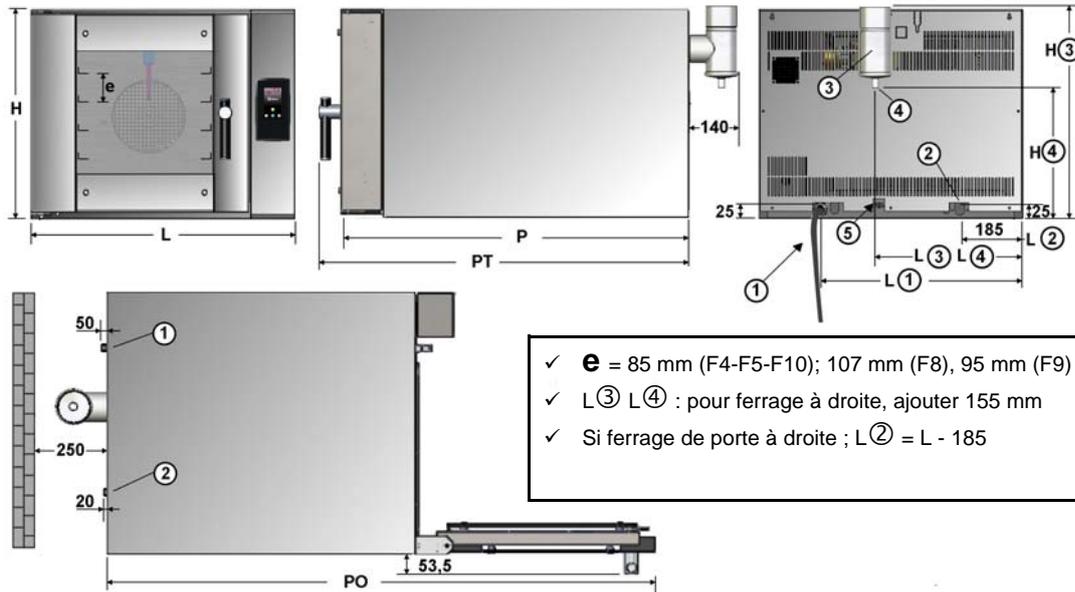
Ferrage de porte à droite

Ferrage de porte à gauche



FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES 4 plaques à 10 plaques

Dimensions en mm pour ferrage de porte à gauche



- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement
- ② Si option buée - Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement : \varnothing 3/4"-3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Buse évacuation buées (Voir le paragraphe «VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS») :
 - ✓ Sans hotte aspirante ou avec hotte décorative : Sortie du four : tube en \varnothing 76 mm
 - ✓ Avec hotte aspirante : Sortie de hotte : tube en \varnothing 153 mm
 - * Puissance acoustique : de 58 dB(A) (Hotte à petite vitesse) à 71 dB(A) (Hotte à grande vitesse)
 - * Débit d'air : de 400 m³/h (Hotte à petite vitesse) à 1000 m³/h (Hotte à grande vitesse)
- ④ Purge à 1 m du point de raccordement \varnothing 20 mm
- ⑤ Connecteur de hotte



Les arrivées ① ② et évacuations ③ ④ sont à la charge du client et doivent être prêtes au jour de l'installation.

Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, nous vous conseillons de traiter l'eau pour éviter tout problème d'entartrage.

		FVE-*A	FVE-*B	FVE-*F	FVE-*T	FVE-*U	FVE-*W
Format plaques :		400x600	400x800	460x800	600x400	460x660	660x460
Profondeurs	P	1025 mm	1225 mm		825 mm	1085 mm	885 mm
	PT	1085 mm	1285 mm		885 mm	1145 mm	945 mm
	PO	1615 mm	1815 mm		1615 mm	1735 mm	1875 mm
Largeurs	L	780 mm		840 mm	980 mm	840 mm	1040 mm
	L ^①	590 mm		640 mm	790 mm	640 mm	820 mm
	L ^③ =L ^④ 4,8,9,10 plaques	140mm					
	L ^③ =L ^④ 5 plaques	436 mm		496 mm	636 mm	496 mm	696 mm
Poids	4 plaques	119 Kg	132 Kg	178 Kg	119 Kg	148 Kg	
	5 plaques	125 Kg	137 Kg	183 Kg	125 Kg	153 Kg	
	8,9,10 plaques	200 Kg	225 Kg	245 Kg	200 Kg	215 Kg	

Hauteurs

4 plaques :	H : 540 mm	5 plaques :	H : 625 mm	8,9,10 plaques :	H : 1080 mm
	H ^③ : 550 mm		H ^③ : 635 mm		H ^③ : 1090 mm
	H ^④ : 300 mm		H ^④ : 385mm		H ^④ : 840 mm

Données électriques

F4-F5 :

Puissance électrique : Sans buée 5,8 kW / avec buée 10,2 kW
 Puissance de chauffe : Sans buée 5,25 kW / avec buée 9,45 kW
 Tension / Intensité :
 ✓ ~1x230V+N+T - 50/60 Hz / Sans buée 25,5 A - avec buée 44,5 A (option)
 ✓ ~3x220V+T - 50/60 Hz / Sans buée 15,5 A - avec buée 26,8 A (option)
 ✓ ~3x400V+N+T - 50/60 Hz / Sans buée 8,5 A - avec buée 14,8 A

F8-F9-F10 :

Puissance électrique : Sans buée 11,2 kW / avec buée 19,7 kW
 Puissance de chauffe : Sans buée 10,5 kW / avec buée 18,9 kW
 Tension / Intensité :
 ✓ ~1x230V+N+T - 50/60 Hz / Sans buée 48,7 A - avec buée N.A.
 ✓ ~3x220V+T - 50/60 Hz / Sans buée 29,4 A - avec buée 51,7 A (option)
 ✓ ~3x400V+N+T - 50/60 Hz / Sans buée 16,2 A - avec buée 28,5 A

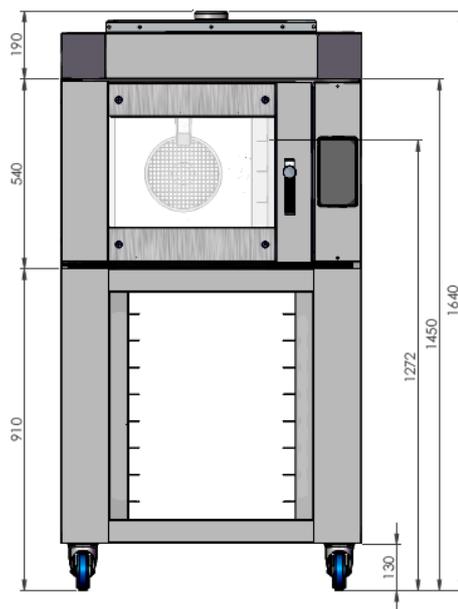
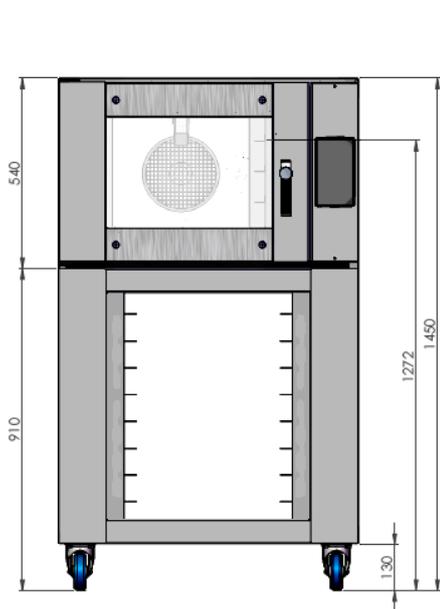
CONFIGURATIONS POSSIBLES



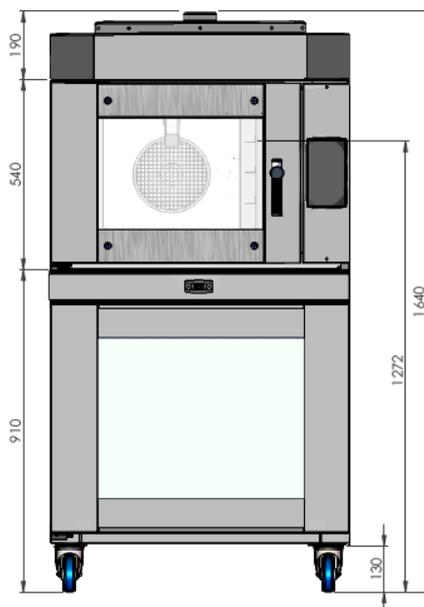
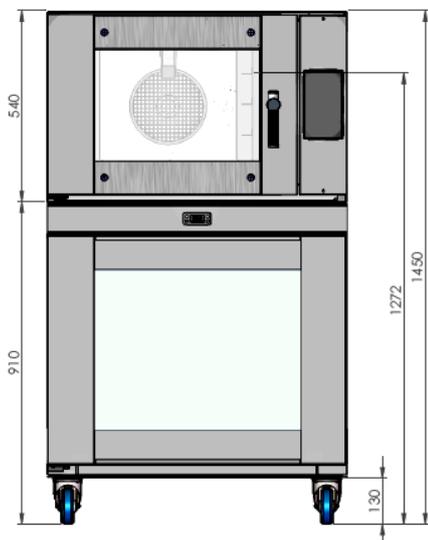
Toutes les configurations ci-après sont représentées sur roulettes.
Dans le cas d'un matériel sur pieds, la hauteur des pieds est réglable de 90mm à 130mm.

FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE - 4 PLAQUES

- ✓ 1 four sur table avec ou sans hotte

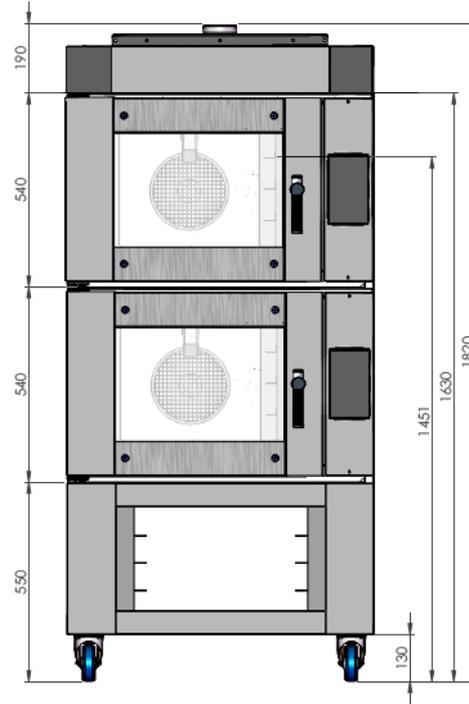
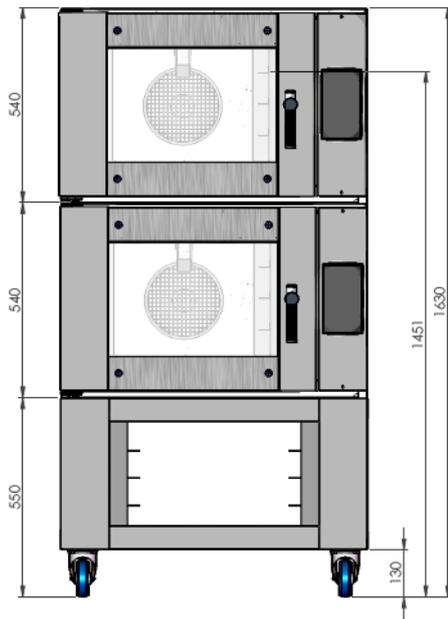


- ✓ 1 four sur étuve avec ou sans hotte

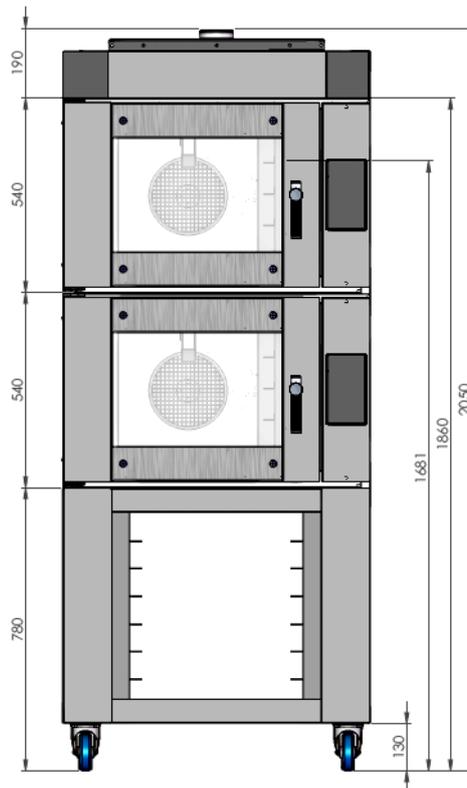
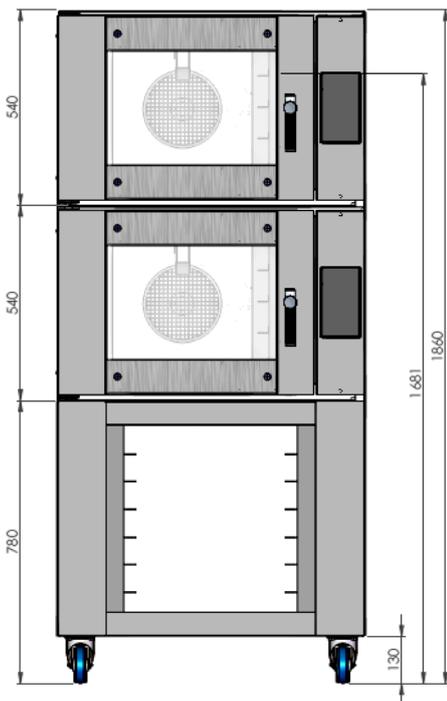


✓ 2 fours sur table avec ou sans hotte

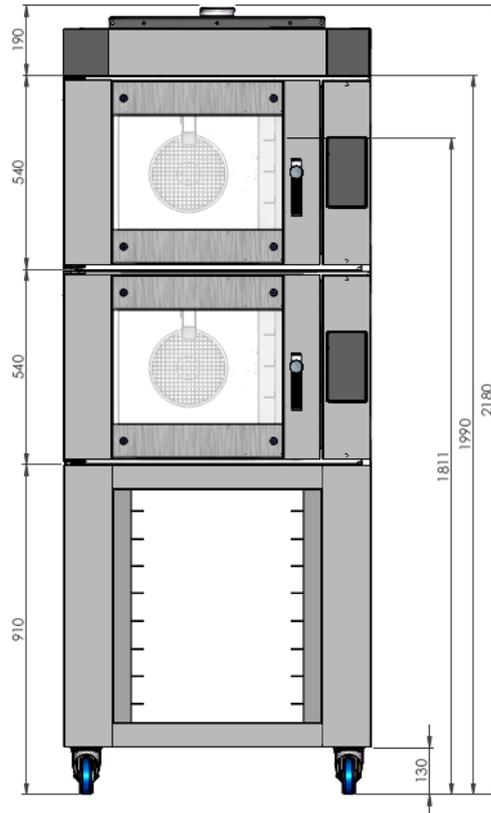
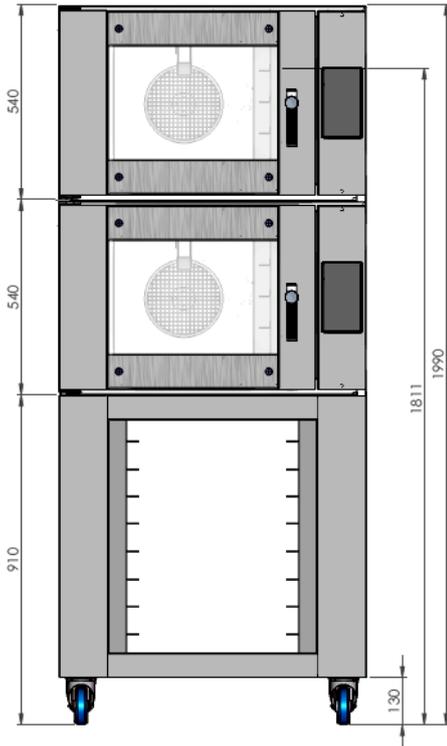
✗ Hauteur table : 550mm



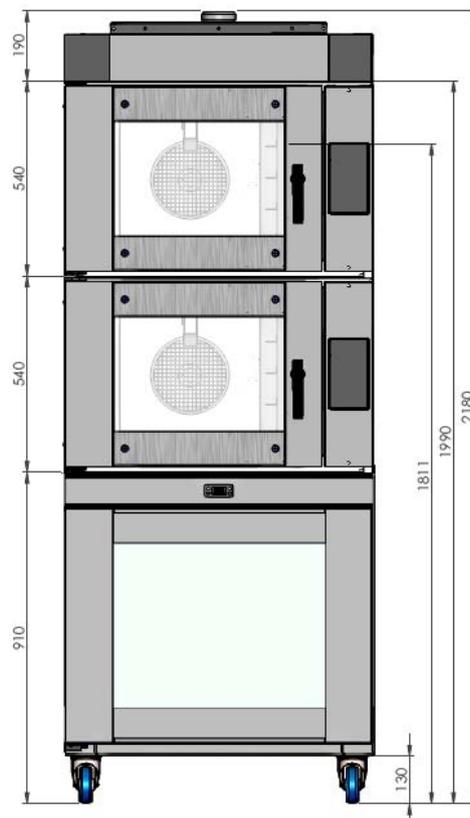
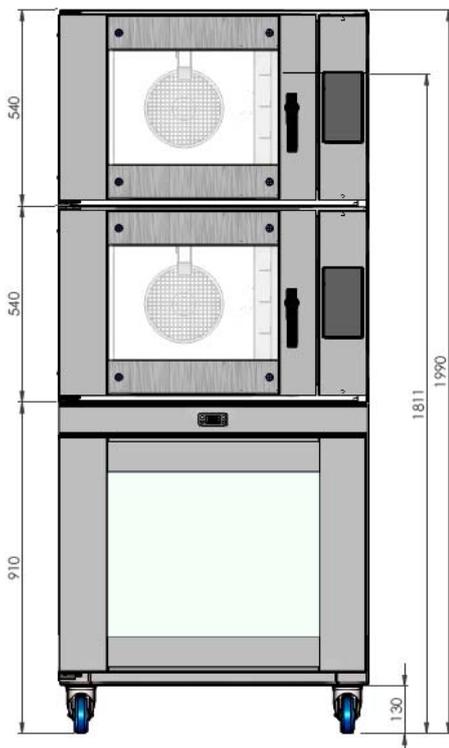
✗ Hauteur table : 780mm



✘ Hauteur table : 910mm

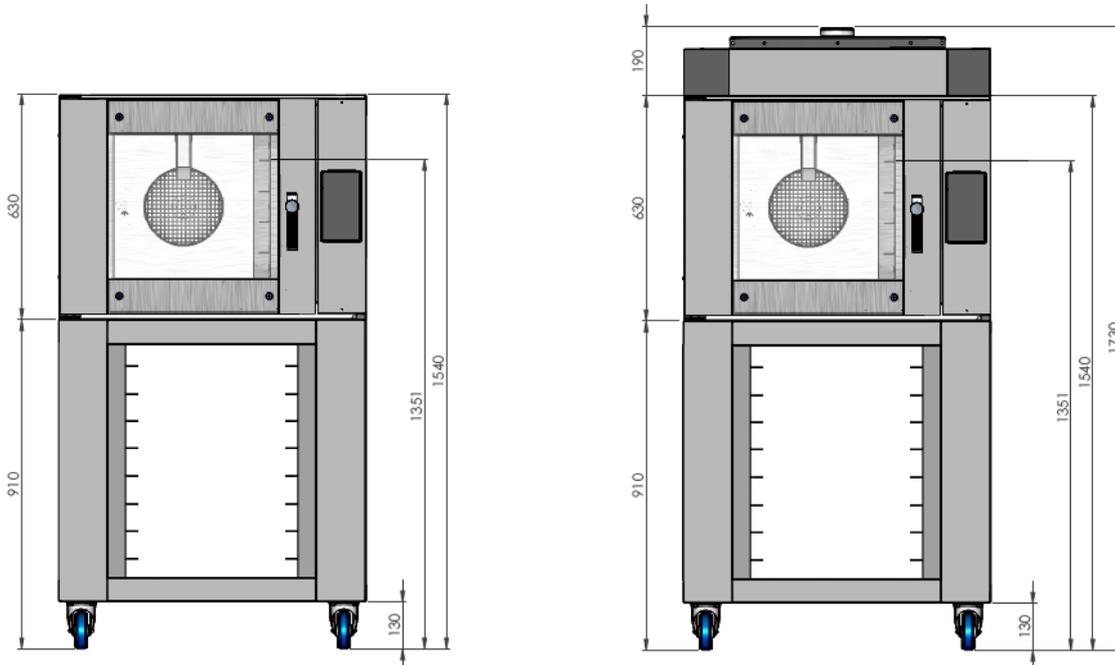


✓ 2 fours sur étuve avec ou sans hotte

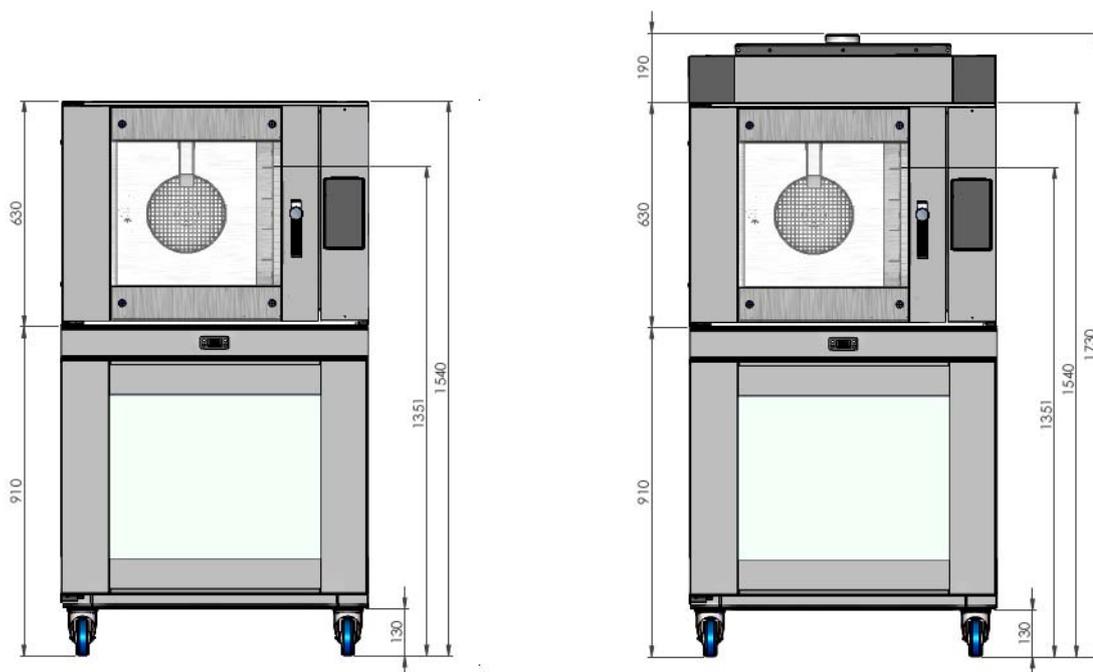


FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE - 5 PLAQUES

- ✓ 1 four sur table avec ou sans hotte

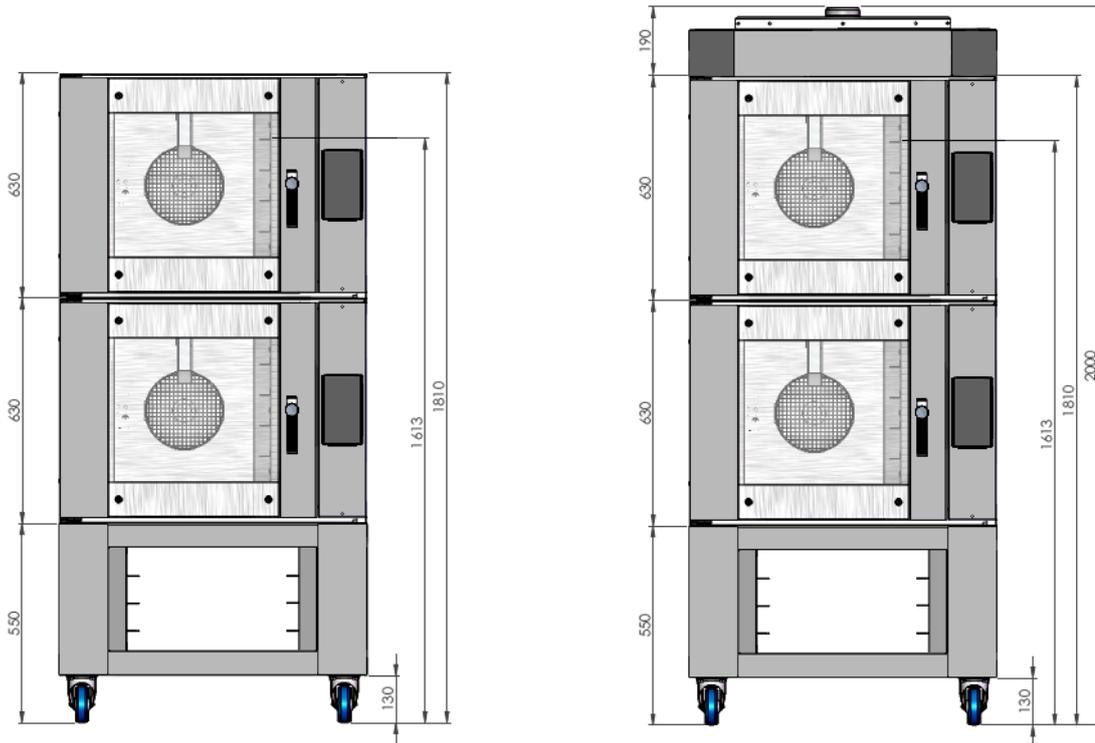


- ✓ 1 four sur étuve avec ou sans hotte

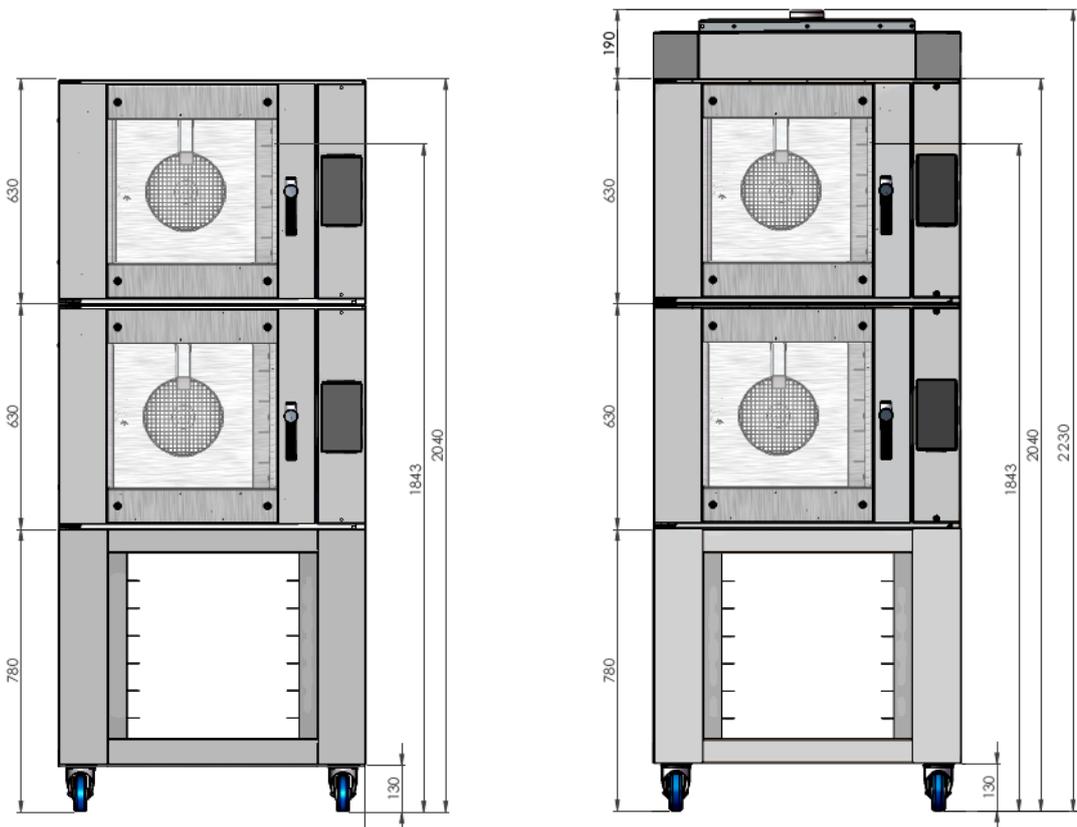


✓ 2 fours sur table avec ou sans hotte

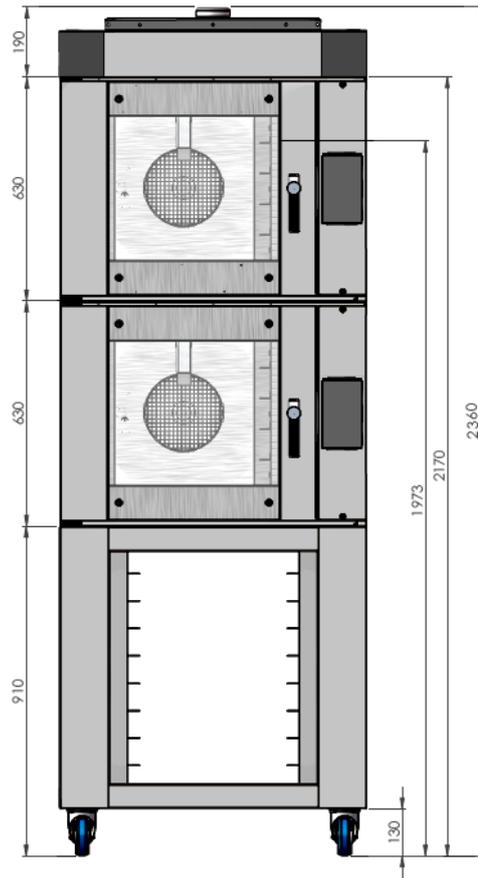
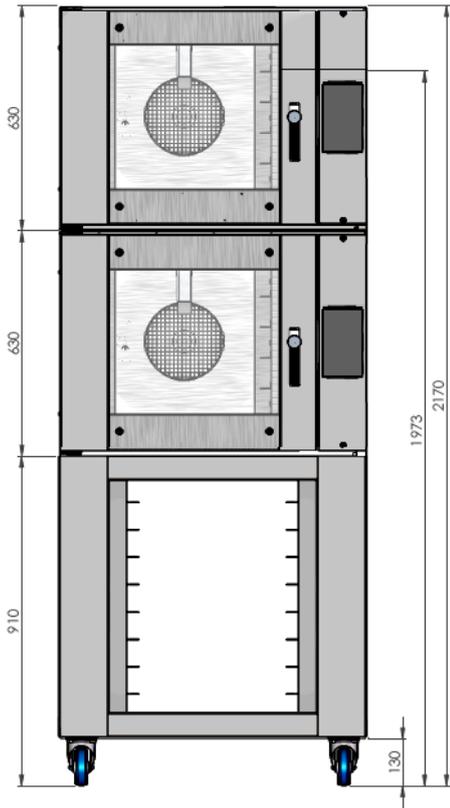
✗ Hauteur table : 550mm



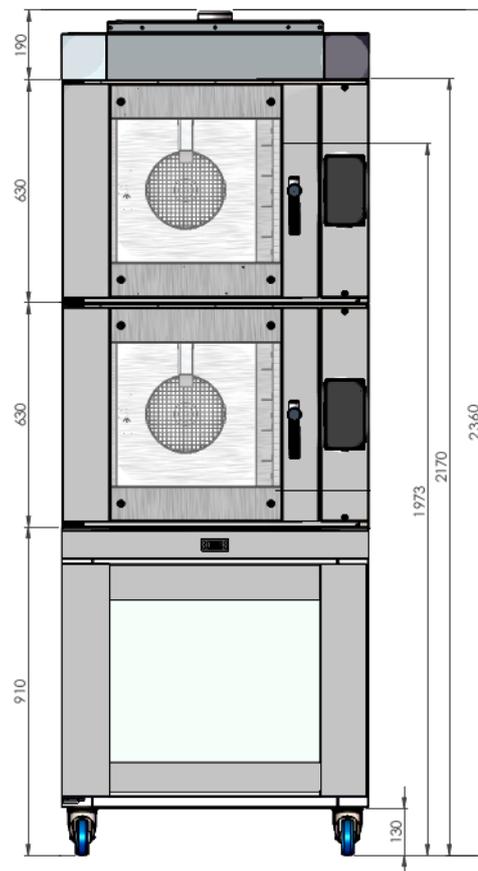
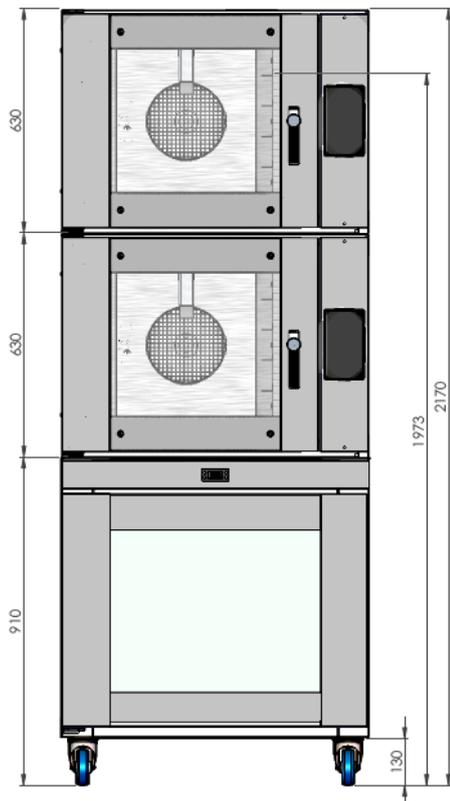
✗ Hauteur table : 780mm



✘ Hauteur table : 910mm



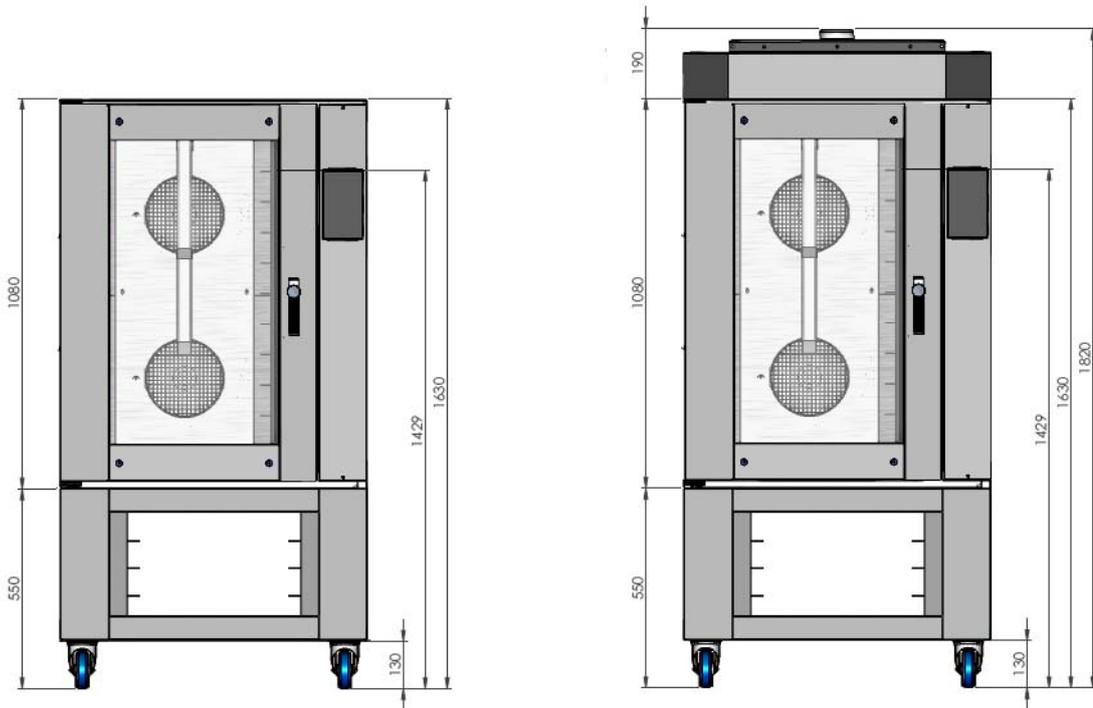
✓ 2 fours sur étuve avec ou sans hotte



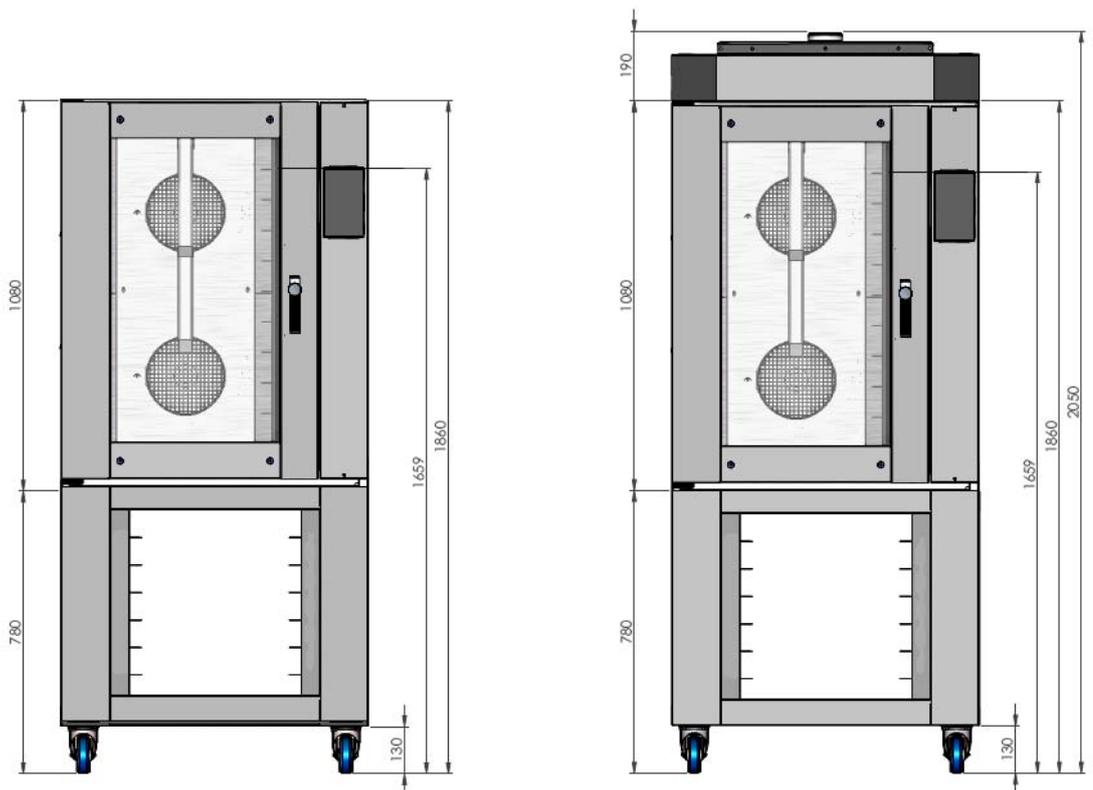
FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE - 10 PLAQUES

✓ 1 four sur table avec ou sans hotte

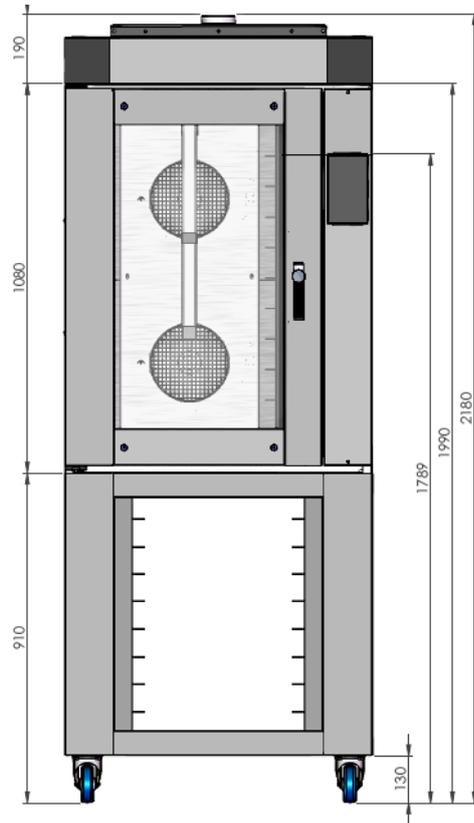
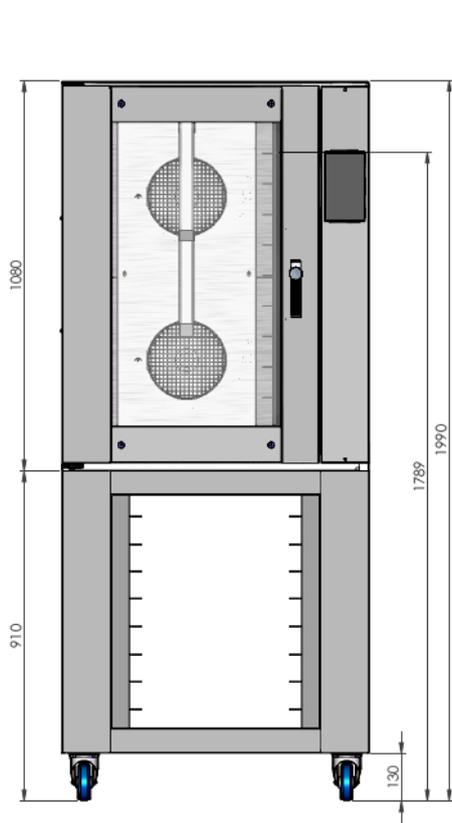
✗ Hauteur table : 550mm



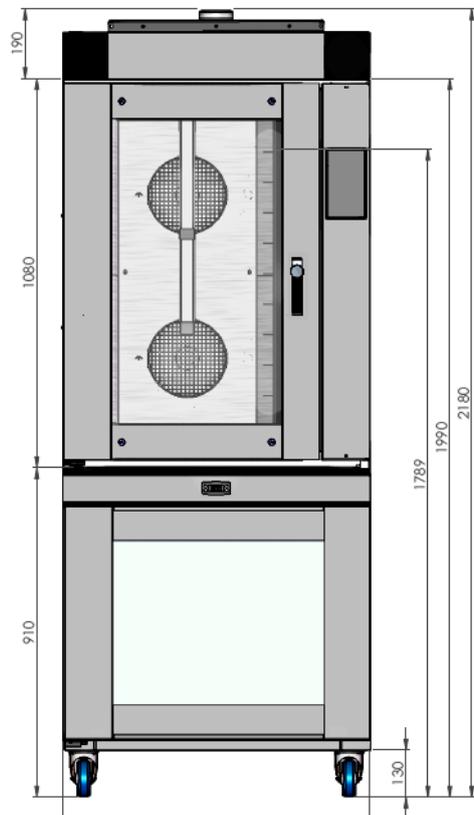
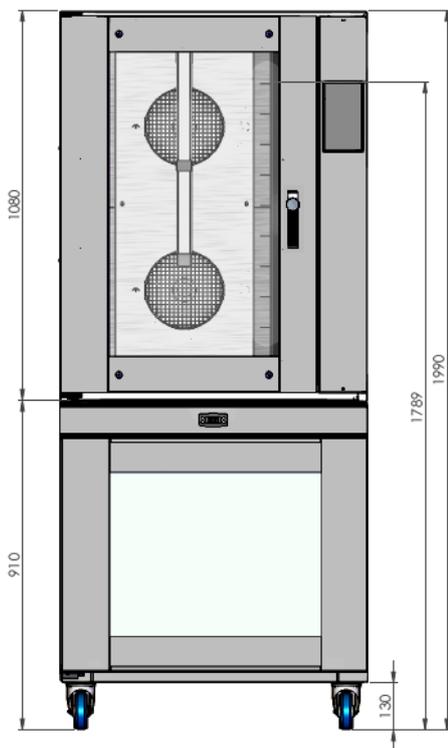
✗ Hauteur table : 780mm



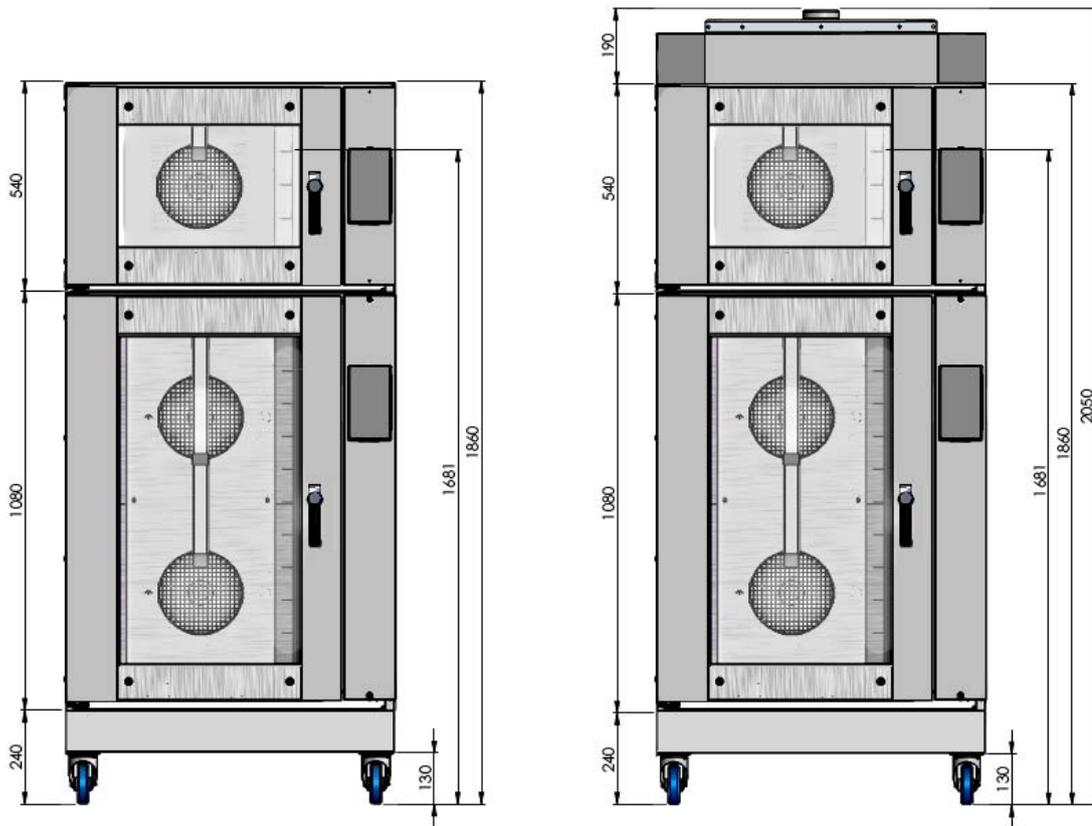
✘ Hauteur table : 910mm



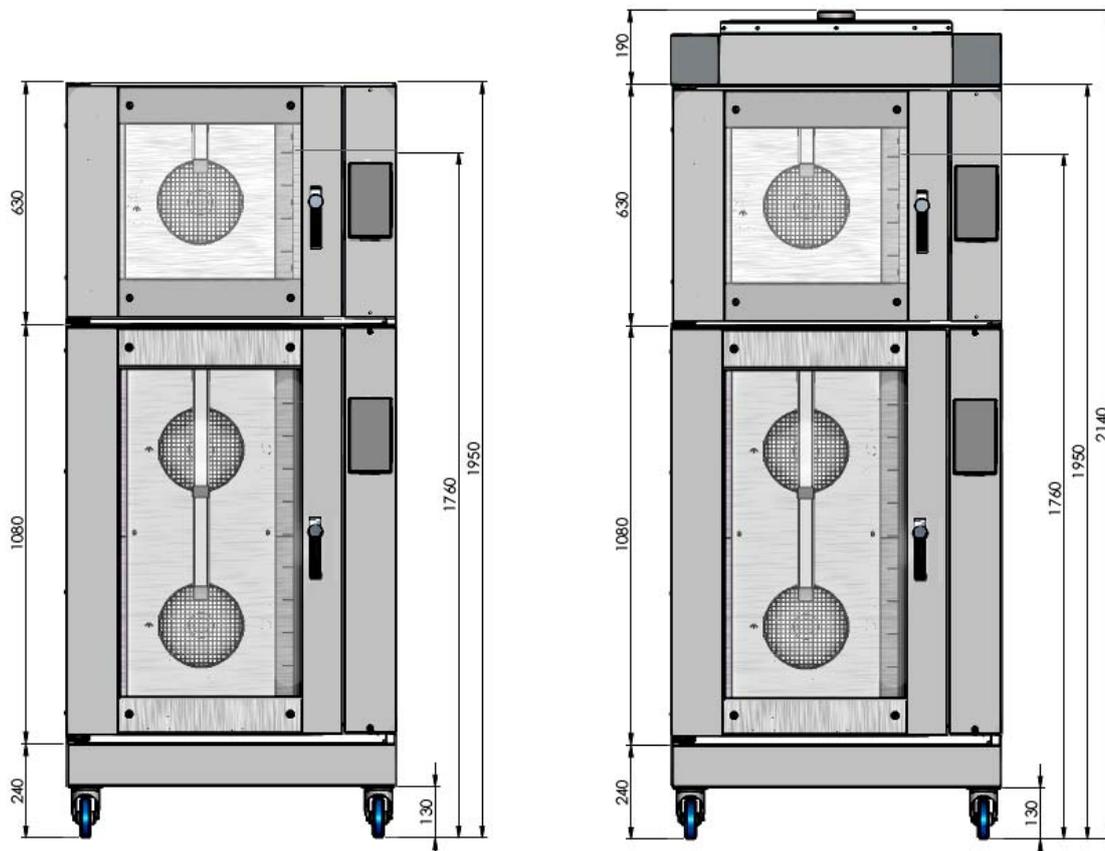
✓ 1 four sur étuve avec ou sans hotte



FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE - 4 PLAQUES + 10 PLAQUES



FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE - 5 PLAQUES + 10 PLAQUES

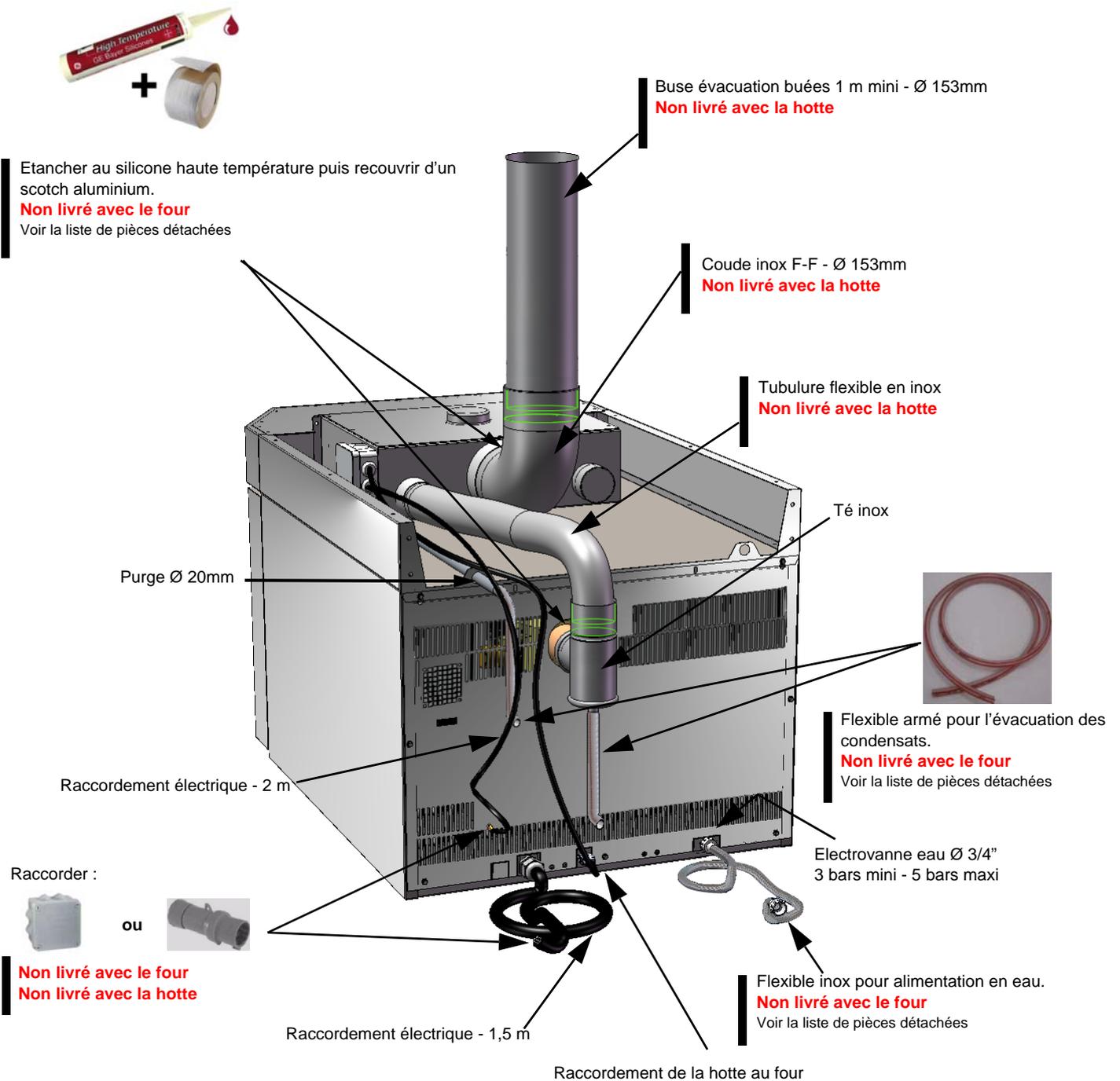


VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS

Selon la dimension et le ferrage de porte du four, la position des différents éléments montrés ci-dessous change mais le principe de raccordement est le même.

 Le four doit être aéré et dans une ambiance inférieure à 32°C (90°F), pour assurer un fonctionnement correct. **NE PAS OBSTRUER LES GRILLES DE VENTILATION DU FOUR.**

Avec hotte



Ci-dessus raccordement idéal pour garantir un bon fonctionnement.

1 ou 2 fours avec hotte



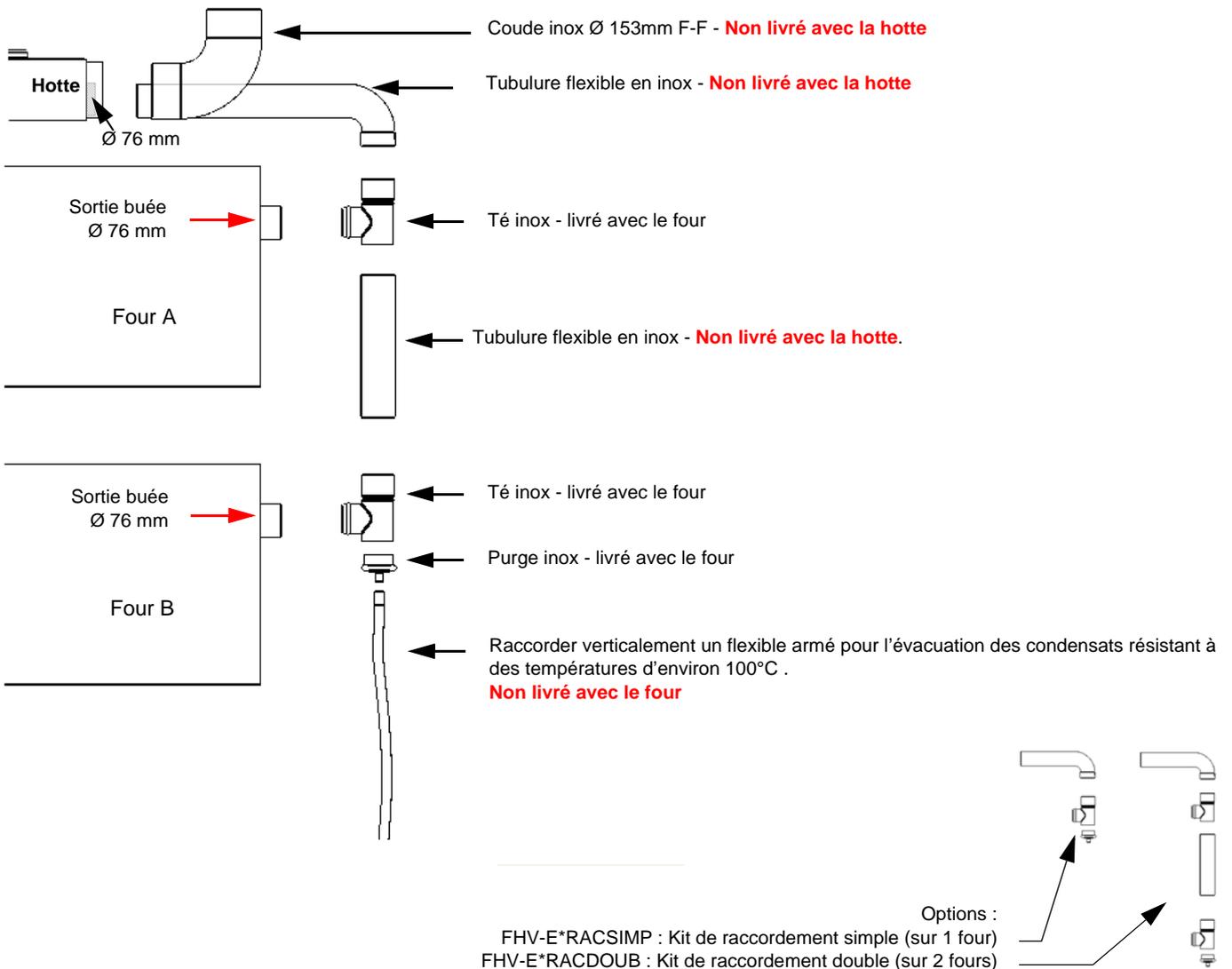
Il est interdit :

- ✓ de raccorder la buse d'évacuation des buées à une cheminée véhiculant des fumées.
- ✓ de sortir à l'extérieur avec un tuyau à l'horizontal.

Afin d'optimiser le tirage de la cheminée d'évacuation des buées, il faut la réaliser aussi droite et verticale que possible.

A la charge et sous la responsabilité du client. A réaliser par un fumiste professionnel.

Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en Ø 153mm
Non livré avec la hotte



* A : 400x600 ; B : 400x800 ; F : 460x800 ; T : 600x400 ; U : 460x660 ; W : 660x460

Les kits de raccordement sont assemblés et prêts à poser. Ils sont composés des longueurs de tubulure flexible inox et du nombre de téés nécessaires au raccordement de la configuration commandée.

Selon la dimension et le ferrage de porte du four, la position des différents éléments montrés ci-dessous change mais le principe de raccordement est le même.

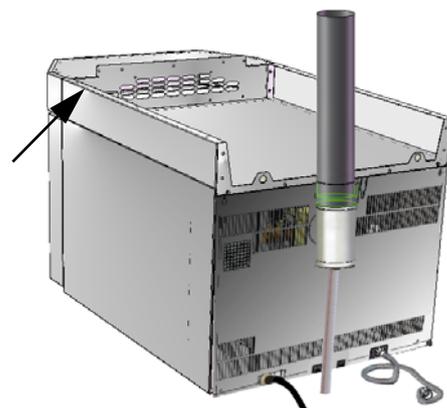


Le four doit être aéré et dans une ambiance inférieure à 32°C (90°F), pour assurer un fonctionnement correct. **NE PAS OBSTRUER LES GRILLES DE VENTILATION DU FOUR.**

Sans hotte aspirante ou avec hotte décorative



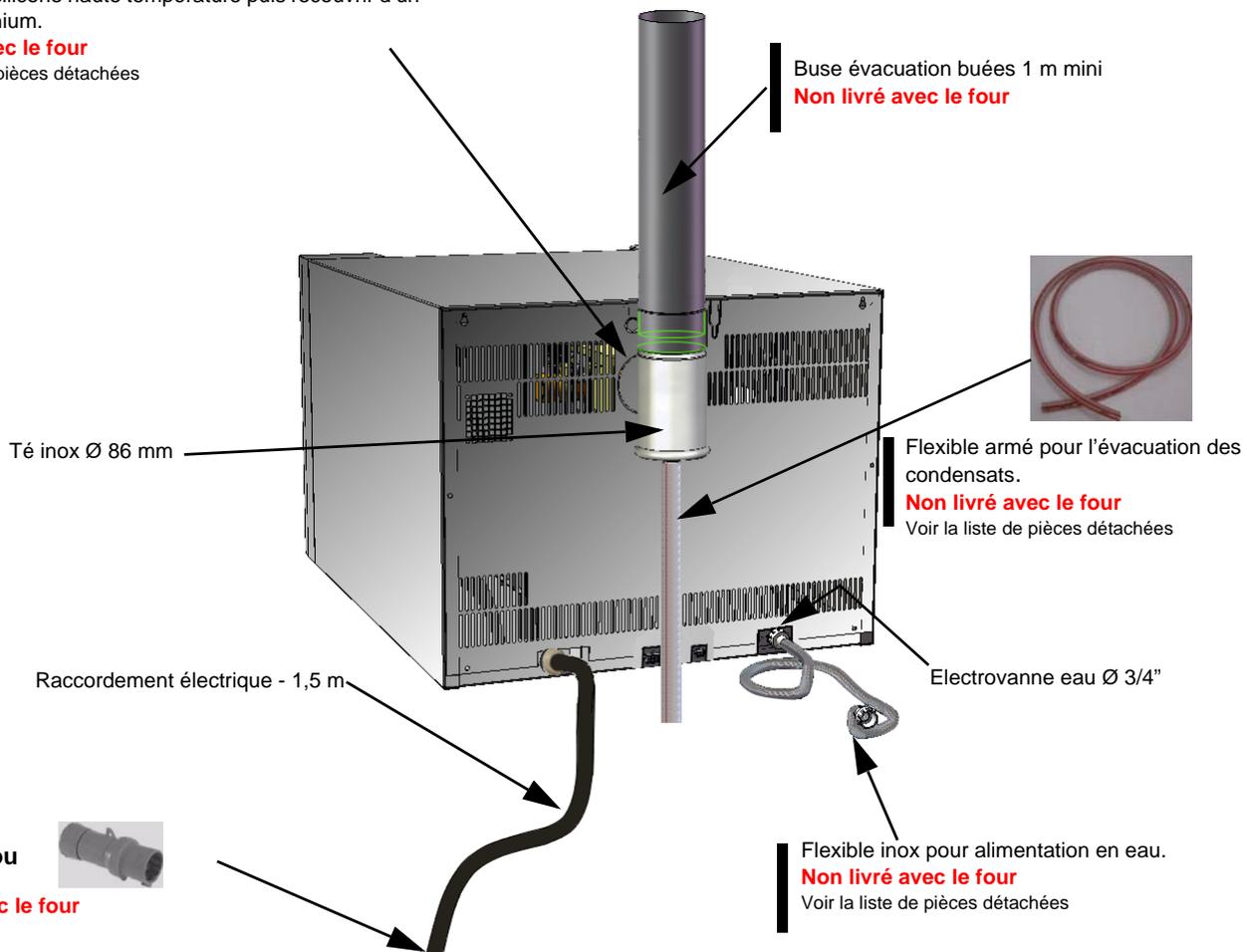
Hotte décorative sans extracteur



Etancher au silicone haute température puis recouvrir d'un scotch aluminium.

Non livré avec le four

Voir la liste de pièces détachées



Ci-dessus raccordement idéal pour garantir un bon fonctionnement.

1 ou 2 fours sans hotte



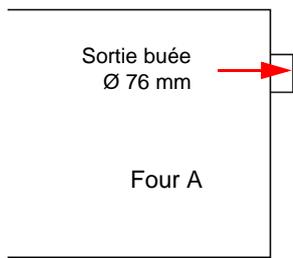
Il est interdit :

- ✓ de raccorder la buse d'évacuation des buées à une cheminée véhiculant des fumées.
- ✓ de sortir à l'extérieur avec un tuyau à l'horizontal.

Afin d'optimiser le tirage de la cheminée d'évacuation des buées, il faut la réaliser aussi droite et verticale que possible.

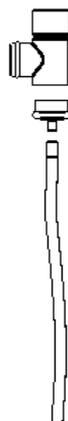
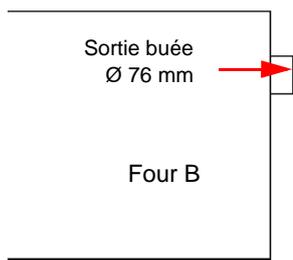
A la charge et sous la responsabilité du client. A réaliser par un fumiste professionnel.

Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en Ø 86 mm.
Non livré avec le four



← Té inox - livré avec le four

← Tubulure flexible en inox - **Non livré avec le four.**



← Té inox - livré avec le four

← Purge inox - livré avec le four

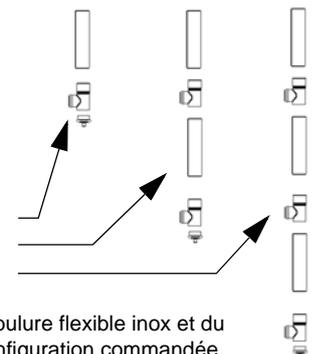
← Raccorder verticalement un flexible armé pour l'évacuation des condensats résistant à des températures d'environ 100°C .
Non livré avec le four

Options :

AC-TJ40300000 : Kit de raccordement simple (sur 1 four)

AC-TJ44300000 : Kit de raccordement double (sur 2 fours)

AC-TJ44430000 : Kit de raccordement triple (sur 3 fours)



Les kits de raccordement sont assemblés et prêts à poser. Ils sont composés des longueurs de tubulure flexible inox et du nombre de tés nécessaires au raccordement de la configuration commandée.