



ELEKTRISCHE CONVECTIEOVENS

4 bakplaten tot 10 bakplaten



RUNI

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

TECHNISCHE FICHE : FFVE-EH00007-NL

Niet-contractuele foto's.

De onderneming behoudt zich het recht om zonder voorafgaande kennisgeving veranderingen aan te brengen - Kopie verboden

EIGENSCHAPPEN VAN DE APPARATUUR

De oven bestaat uit

- ✓ Een plaatconstructie uit roestvrij staal die een luchtdichte box vormt
- ✓ Een deur met glas :
 - ✗ Mechanische sluiting
 - ✗ Elektromagnetische sluiting (optie)
- ✓ Een buitenbekleding in roestvrij staal
- ✓ Een voorkant in roestvrij staal
 - ✗ zwart (optie)
 - ✗ rood (optie)
 - ✗ wit (optie)
 - ✗ Roestvrij staal
- ✓ Een bedieningspaneel

RUNI



Beheer van de volgende functies (Afhankelijk van de oven configuratie) :

- ✓ Stoom (optie)
- ✓ Wasemafvoerleppen
- ✓ Afzuigkap
- ✓ Energiebesparing
- ✓ Geurafzuiging



Bediening toerenregelaar (optie)



Dual Power bediening (optie)

E-Drive : Regelaar met touchscreen (optie)



Beheer van de volgende functies (Afhankelijk van de oven configuratie) :

- ✓ Stoom (optie)
- ✓ Wasemafvoerleppen
- ✓ Afzuigkap
- ✓ Energiebesparing
- ✓ Geurafzuiging
- ✓ Toerenregelaar (optie)
- ✓ Dual Power (optie)
- ✓ Wekelijkse planning
- ✓ 100 mogelijk programma's in het geheugen :
 - ✗ 1 handmatig programma
 - ✗ 3 programma's doorlopend bakken
 - ✗ 96 programma's met 6 mogelijke fases

Opties :

- ✓ Een stoomsysteem
- ✓ Toerenregelaar
- ✓ Dual Power
- ✓ Een «Fijn gebak»-systeem dat bestaat uit :
 - ✗ Toerenregelaar
 - ✗ Systeem «Soezendeeg»

Beschikbare accessoires :

Tafel

Beschikbaar in 3 hoogtes :
550 mm, 780 mm of 910mm



Afzuigkap
Decoratieve afzuigkap
Afzuigkap met condensor

- Rijskast
- Kleine gistingskasten
Hoogte : 910mm



Lage steun
Hoogte : 240mm



Beschikbaar met regelbare voeten(90 mm / 130mm) of wieltjes (130mm)

INSTALLATIE

De apparatuur is bedoeld voor professioneel gebruik en dient daarom te worden geïnstalleerd in een werkruimte die NIET VOOR PUBLIEK TOEGANKELIJK is voor evidente veiligheidsredenen.

VOOR INGEBRUIKNAME :

- ✓ De apparatuur ofwel op een vlakke ondergrond plaatsen zodat deze het gewicht met een voldoende veiligheidsmarge kan dragen.
- ✓ Ofwel de oven dient installeren op een **NIET BRANDBAAR ONDERSTEL (VEREIST)** : hout e.d. is VERBODEN wegens evidente veiligheidsredenen.
- ✓ De oven niet tegen de wand "plakken". Minimum vrij te houden ruimte:
 - ✗ Aan de kant van de regelaar : 10 mm om condensatieproblemen te vermijden
 - ✗ Aan de kant van de scharnieren : 60 mm voor de deuropening
- ✓ De plaatsing in de ruimte en de ventilatie van deze laatste dienen in overeenstemming te zijn met de normen die gelden op de dag van de installatie.
- ✓ De vrijgelaten ruimte tussen de achterkant van de oven en de muur dient 250mm te bedragen om te garanderen dat de oven goed werkt .
- ✓ Letten op toegang tijdens probleem verhelping achteraf. Het is interessant om een doorgang te voorzien voor onderhoudswerken.
- ✓ Zorg voor voldoende natuurlijke ventilatie rond de apparatuur
- ✓ Zorg ervoor dat de afvoer van de afzuigkap voldoende op natuurlijke wijze gebeurt; een geschikte sectie.

ELEKTRISCHE VOEDING

Bescherming conform de wetgeving moet worden voorzien **per oven**, dicht bij het toestel en gemakkelijk bereikbaar.
Opmerking: De continuïteit van het AARDINGSCIRCUIT dient verzekerd te blijven tussen het toestel en de aansluiting.

De klant is verantwoordelijk voor de installatie van een differentieelschakelaar (1 per oven).
De voedingsspanning komt overeen met de nominale spanning van de aangeduide apparatuur op het kenplaatje.

De toestellen worden geleverd met een kabel van 1,5 m aan de uitgang van de oven.

WATERTOEOVOER

Aansluitventiel Ø 3/4" op 1 m van de grond, vlakbij de apparatuur en eenvoudig toegankelijk.
Aan de uitgang van het ventiel de nodige kabellengtes voorzien voor de aansluiting van de apparatuur.

Het elektroventiel water is uitgerust met een verloopstuk om het debiet te regelen. Bij 3 bar bedraagt het debiet 1,2 L/mn. Indien nodig kan het waterdebiet worden verhoogd door het vervangen van het type verloopstuk.

Als de watereigenschappen die blijken uit de analyse kritiek zijn, raden wij u aan om het water te behandelen om kalkafzetting te vermijden.

STOOMAFVOER

Zonder afzuigkap of met decoratieve afzuigkap : Uitgang van de oven : buis van Ø 76 mm.

Met afzuigkap :

Uitgang van de afzuigkap : buis van Ø 153 mm

- ✓ Akoestisch vermogen : van 58 dB(A) (Afzuigkap op lage snelheid) tot 71 dB(A) (Afzuigkap op hoge snelheid)
- ✓ Luchtdebiet : van 400 m³/u (Afzuigkap op lage snelheid) tot 1000 m³/u (Afzuigkap op hoge snelheid)

In elkaar schuiven van buizen voorzien: vrouwelijk gedeelte aan de kant van de oven, mannelijk gedeelte aan de kant van de afvoer.

De rookafvoer vereist bijzondere aandacht en dient **ABSOLUUT** te worden uitgevoerd door een **ROOKAFVOERPROFESSIONAL** omwille van de risico's die men loopt als de stoomafvoer niet correct verloopt.

De rookafvoerspecialist is de enige deskundige die de lengte, diameter, bochten, ... van de rookafvoerlijn kan bepalen in functie van de technische gegevens van de apparatuur, de ruimte en van de geldende normen in de ruimte waar het is opgesteld.

De kwaliteit van de afzuiging heeft invloed op het bakproces.

We kunnen in geen geval verantwoordelijk worden gesteld voor het niet functioneren van de apparatuur door een stoomafvoer die niet werd aangepast en/of niet conform de technische regels en geldende wetten is .

WATERKWALITEIT

Hoewel het leidingwater drinkbaar en zonder gevaar voor consumptie is, kan het een slechte smaak hebben (veroorzaakt door chloor), corrosief zijn of kalkafzetting veroorzaken.

Als na analyse blijkt dat de eigenschappen van het water een kritisch niveau bereiken, is het noodzakelijk om een terugwaarts waterbehandelingsstelsel te installeren om de levensduur van uw apparatuur te verlengen.

In functie van de concentraties chloride, carbonaat en pH-waarden, kan het eveneens noodzakelijk zijn om het water te behandelen om de risico's op corrosie te beperken

Een waterbehandelingsstelsel wordt sterk aanbevolen in volgende gevallen :

- ✓ Als de waterhardheid hoger dan of gelijk is aan 15°f : Hard water. Als het water veel kalk bevat met veel kalkafzetting tot gevolg onder invloed van de warmte (60°C).
- ✓ Als het water heel zacht is (TH<9°f) en de pH-waarde lager dan of gelijk is aan 7 : Corrosief, agressief water. Door agressief water gaat het metaal roesten. De corrosiviteit van het zacht water wordt benadrukt wanneer haar pH zuur is.
- ✓ Als de pH lager dan 6.8 of hoger dan 7.5.
- ✓ door sterke concentraties aan chloriden en nitraten.

Afhankelijk van de resultaten van de wateranalyse zijn verschillende oplossingen te overwegen : neutraliserende filters, een waterverzachter, filters met actieve kool, ... Een professional op vlak van waterbehandeling kan u een aangepaste oplossing bieden voor uw installatie op basis van de resultaten van de wateranalyse.

Zodra het behandelingsstelsel is geïnstalleerd, een nieuwe wateranalyse uitvoeren om de efficiëntie te controleren.

Een regelmatig onderhoud van het stelsel, in overeenstemming met de aanbevelingen van de fabrikant is vereist als u de waterkwaliteit van de uitrusting op peil wenst te houden.

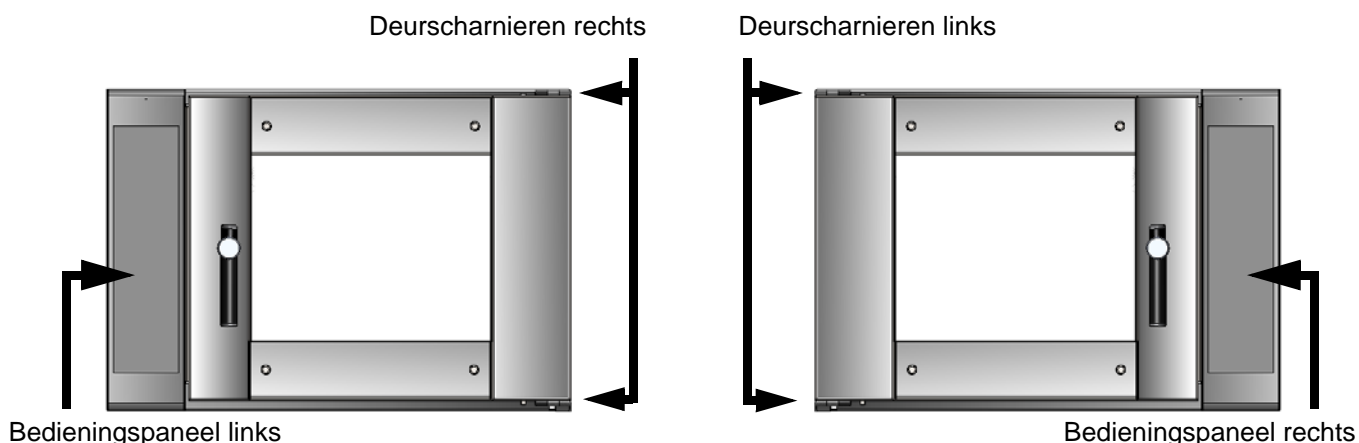
De aanwezigheid van bezinsel in het water is een andere parameter waar u rekening mee dient te houden. In dat geval dient uw installatie te worden uitgerust met een slibfilter.

⚠ Als uw water niet beantwoordt aan de kwaliteitsvoorwaarden, kan uw installatie slecht gaan werken of zelfs schade oplopen.

De fabrieksgarantie vervalt bij het niet naleven van de aanbevelingen die hierboven werden vermeld.

N.B : De waterhardheid verwijst naar het gehalte calcium en magnesium. De titel hydrotimetric (TH) wordt uitgedrukt in Franse hardheid (°f): 1°f = 4 mg calcium + 2,4 mg magnesium per liter.

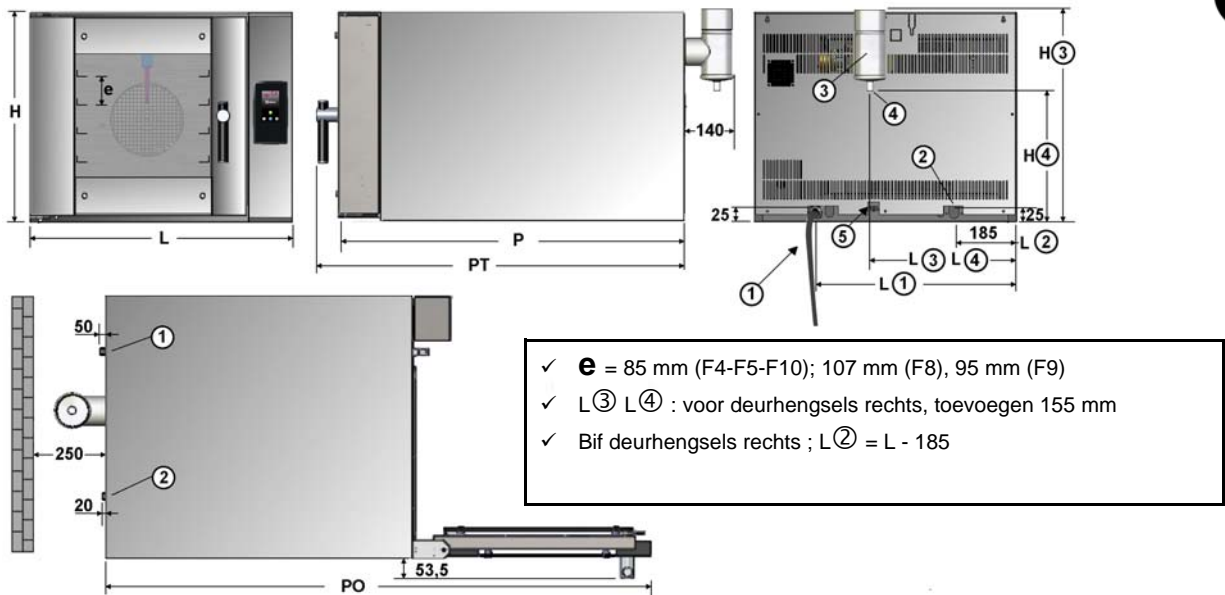
DEURSCHARNIEREN



TECHNISCHE GEGEVENS

ELEKTRISCHE CONVECTIEOVENS 4 bakplaten tot 10 bakplaten

Afmetingen in mm voor de deurghengels links



- ① Elektrische aansluiting via een aansluitkast op 1 m van het aansluitpunt
- ② Bij stoomoptie - Aansluiting koud water op 1 m van het aansluitpunt : Ø 3/4"-3 bar mini - 5 bar max
- ③ Stoomafvoer (Zie paragraaf «**ACHTERZIJDE / PRINCIPE VAN AANSLUITINGEN**»):
 - ✓ Zonder afzuigkap of met decoratieve afzuigkap : Uitgang van de oven : buis van Ø 76 mm
 - ✓ Met afzuigkap : Uitgang van de afzuigkap : buis van Ø 153 mm
 - * Akoestisch vermogen : van 58 dB(A) (Afzuigkap op lage snelheid) tot 71 dB(A) (Afzuigkap op hoge snelheid)
 - * Luchtdebiet : van 400 m³/u (Afzuigkap op lage snelheid) tot 1000 m³/u (Afzuigkap op hoge snelheid)
- ④ Ontluchter op 1 m van het aansluitpunt Ø 20 mm
- ⑤ Connector afzuigkap



De aan ① ② en de evacuaties ③ ④ zijn ten laste van de klant en dienen klaar te zijn op de dag van de installatie.

Als de eigenschappen van het die door de wateranalyse werden bepaald kritiek zijn, raden wij u aan om het water te behandelen om elk probleem van kalkafzetting te vermijden.

Formaat bakplaten :		FVE-*A	FVE-*B	FVE-*F	FVE-*T	FVE-*U	FVE-*W
		400x600	400x800	460x800	600x400	460x660	660x460
Diepte	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
Breedte	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 bakplaten	140mm					
Gewicht	L ③=L ④ 5 bakplaten	436 mm		496 mm	636 mm	496 mm	696 mm
	4 bakplaten	119 Kg	132 Kg	178 Kg	119 Kg	148 Kg	
	5 bakplaten	125 Kg	137 Kg	183 Kg	125 Kg	153 Kg	
	8,9,10 bakplaten	200 Kg	225 Kg	245 Kg	200 Kg	215 Kg	

Hoogtes

4 bakplaten :	H : 540 mm	5 bakplaten :	H : 625 mm	8,9,10 bakplaten :	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

Elektrische gegevens

F4-F5 :	F8-F9-F10 :
Elektrische vermogen : Zonder stoom 5,8 kW / met stoom 10,2 kW	Elektrische vermogen : Zonder stoom 11,2 kW / met stoom 19,7 kW
Verwarmingsvermogen : Zonder stoom 5,25 kW / met stoom 9,45 kW	Verwarmingsvermogen : Zonder stoom 10,5 kW / met stoom 18,9 kW
Spanning / Intensiteit :	Spanning / Intensiteit :
✓~1x230V+N+G - 50/60 Hz / Zonder stoom 25,5 A - met stoom 44,5 A (optie)	✓~1x230V+N+G - 50/60 Hz / Zonder stoom 48,7 A - met stoom N.A.
✓~3x220V+G - 50/60 Hz / Zonder stoom 15,5 A - met stoom 26,8 A (optie)	✓~3x220V+G - 50/60 Hz / Zonder stoom 29,4 A - met stoom 51,7 A (optie)
✓~3x400V+N+G - 50/60 Hz / Zonder stoom 8,5 A - met stoom 14,8 A	✓~3x400V+N+G - 50/60 Hz / Zonder stoom 16,2 A - met stoom 28,5 A

MOGELIJKE CONFIGURATIES

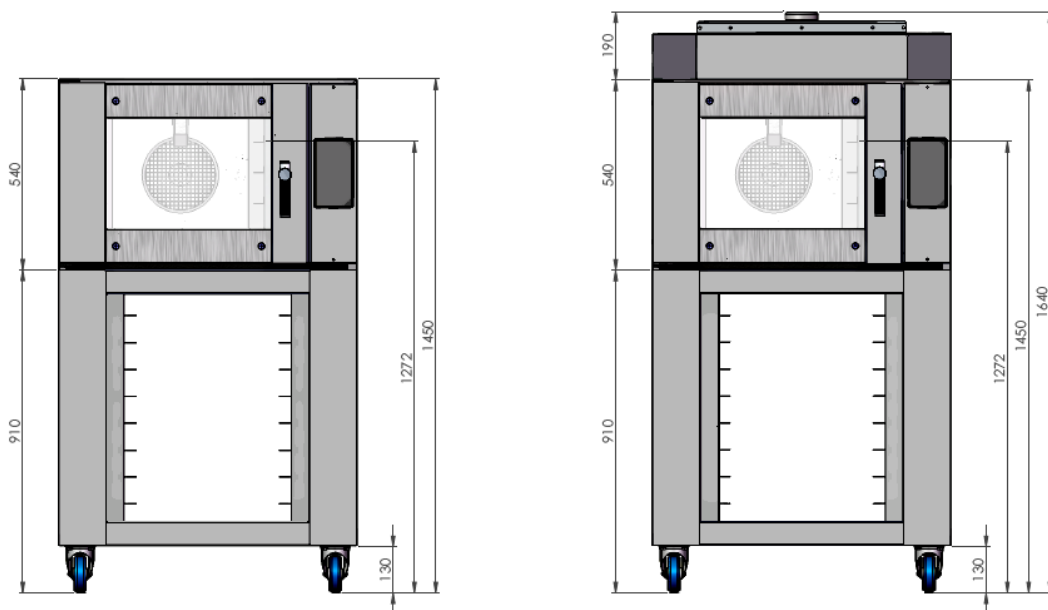


Alle configuraties hieronder zijn uitgevoerd op wieltjes.

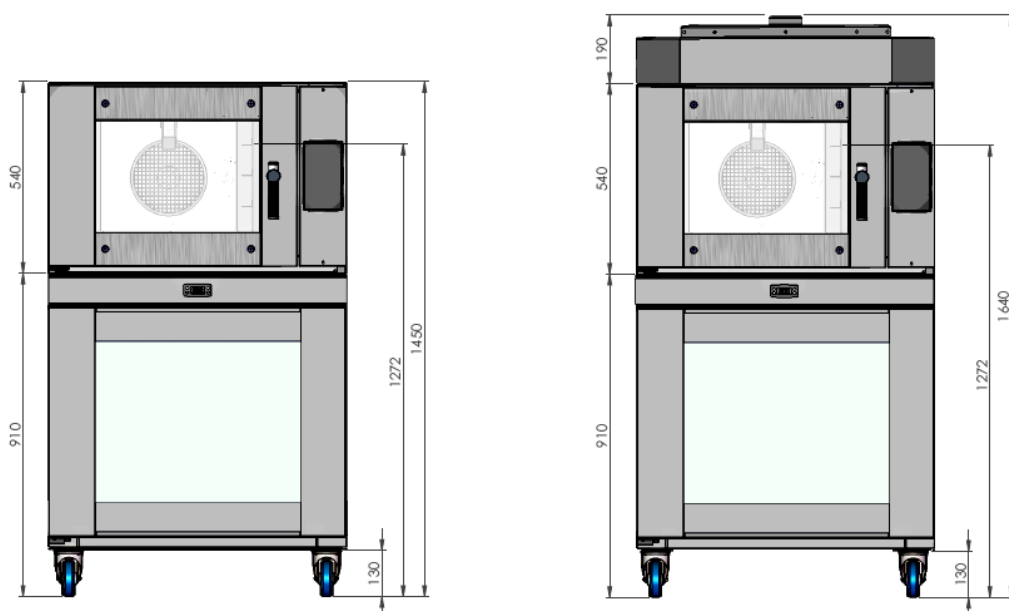
Bij apparatuur op voeten zijn de voeten in de hoogte verstelbaar van 90mm tot 130mm.

ELEKTRISCHE GEVENTILEERDE OVEN - 4 BAKPLATEN

- ✓ 1 oven op tafel met of zonder afzuigkap

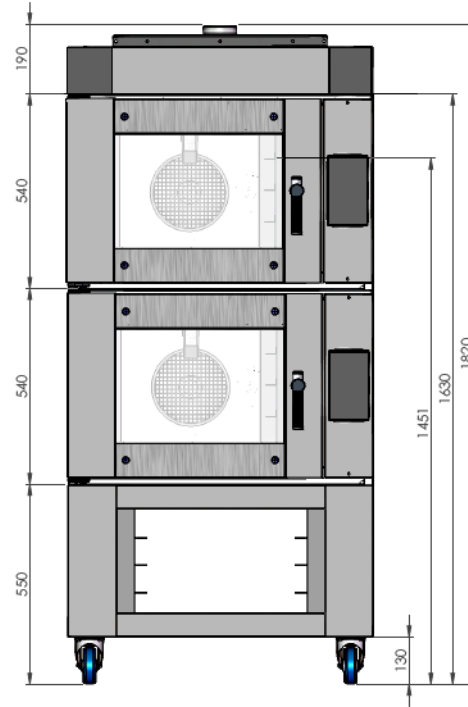
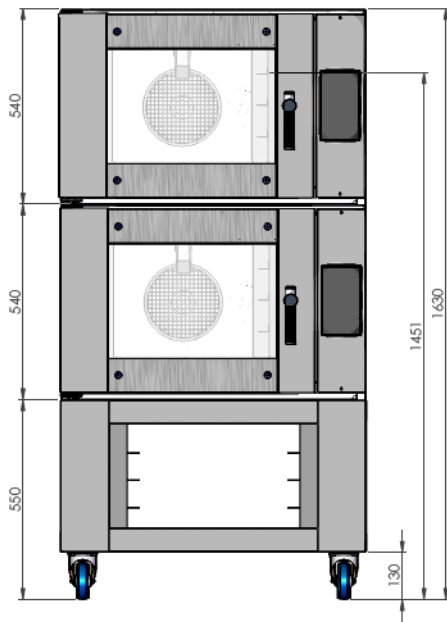


- ✓ 1 oven op rijskast met of zonder afzuigkap

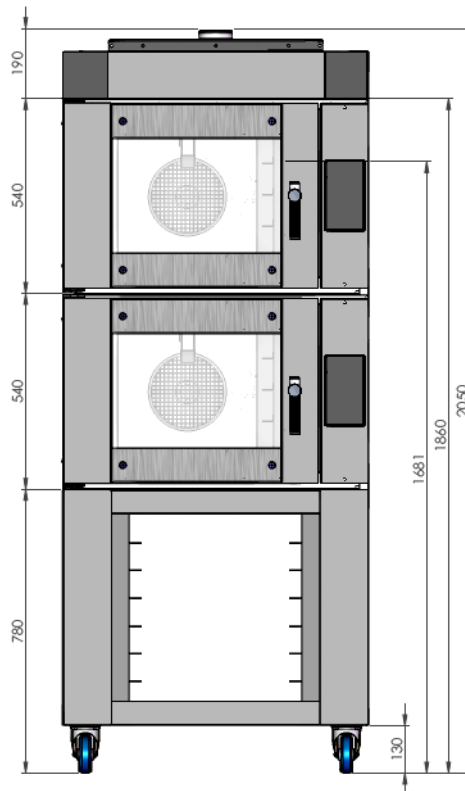
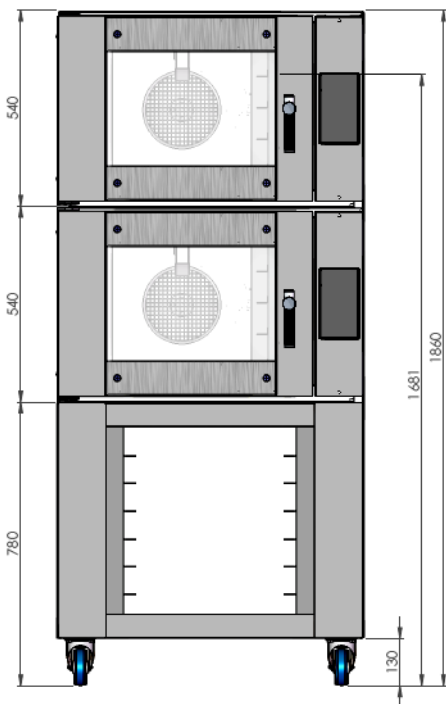


✓ 2 ovens op tafel met of zonder afzuigkap

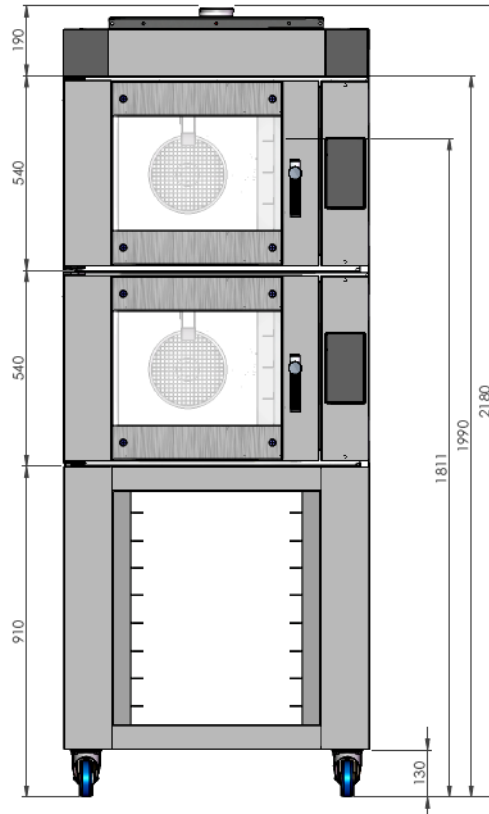
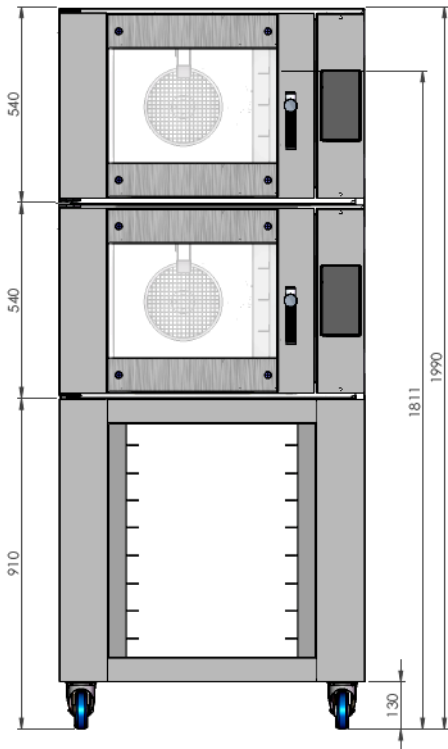
✗ Hoogte tafel : 550mm



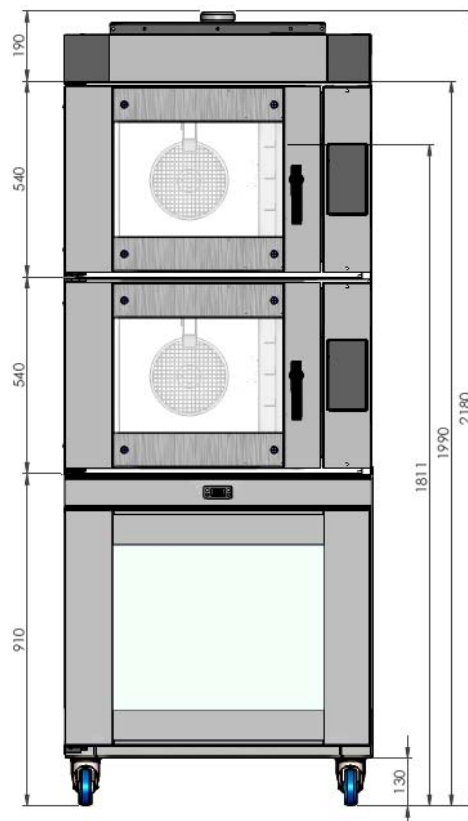
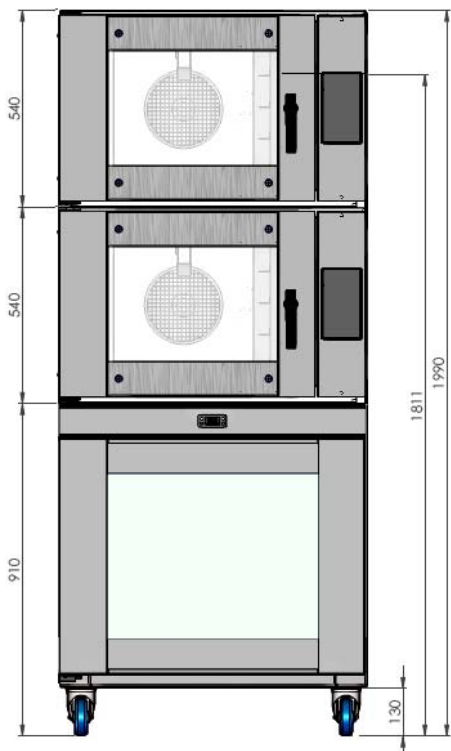
✗ Hoogte tafel : 780mm



✘ Hoogte tafel : 910mm

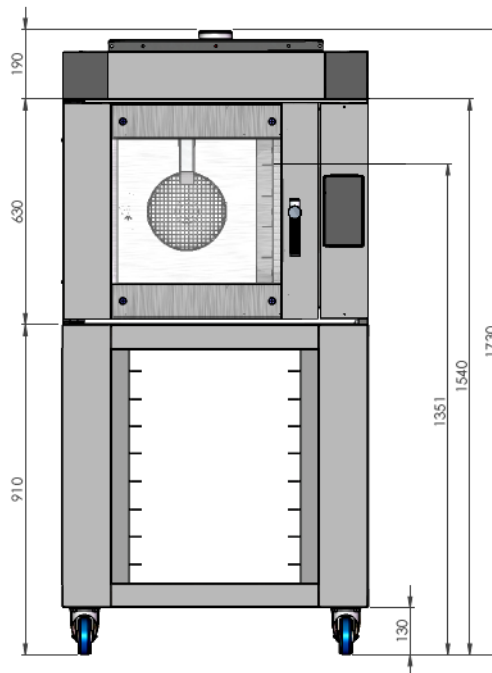
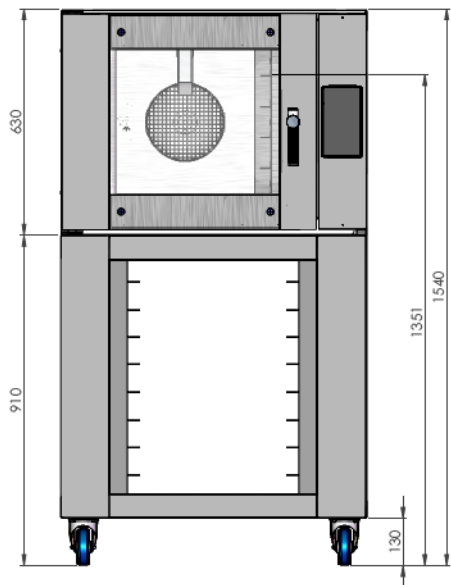


✓ 2 ovens op rijskast met of zonder afzuigkap

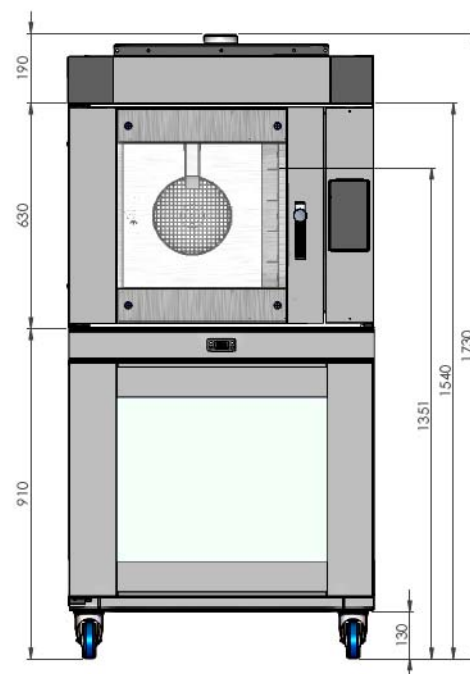
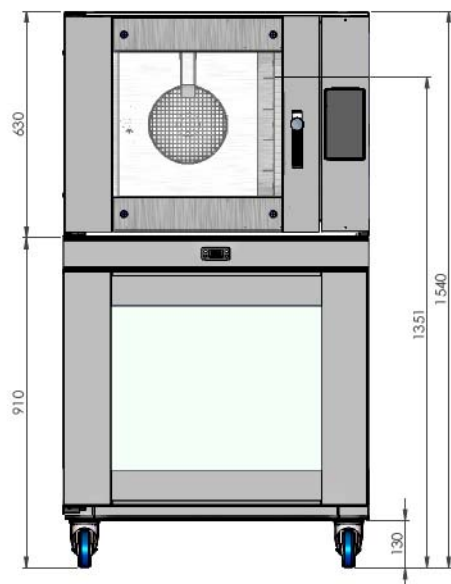


ELEKTRISCHE GEVENTILEERDE OVEN - 5 BAKPLATEN

- ✓ 1 oven op tafel met of zonder afzuigkap

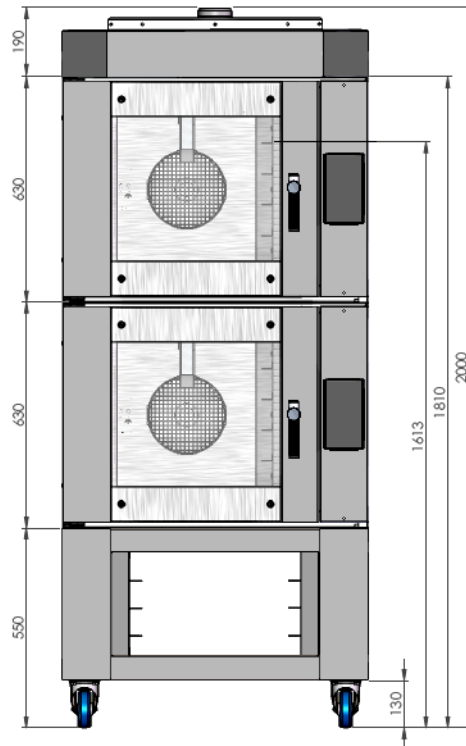
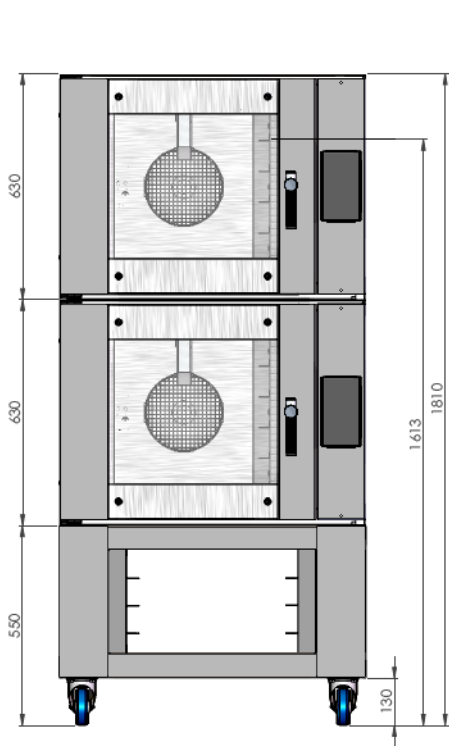


- ✓ 1 oven op rijskast met of zonder afzuigkap

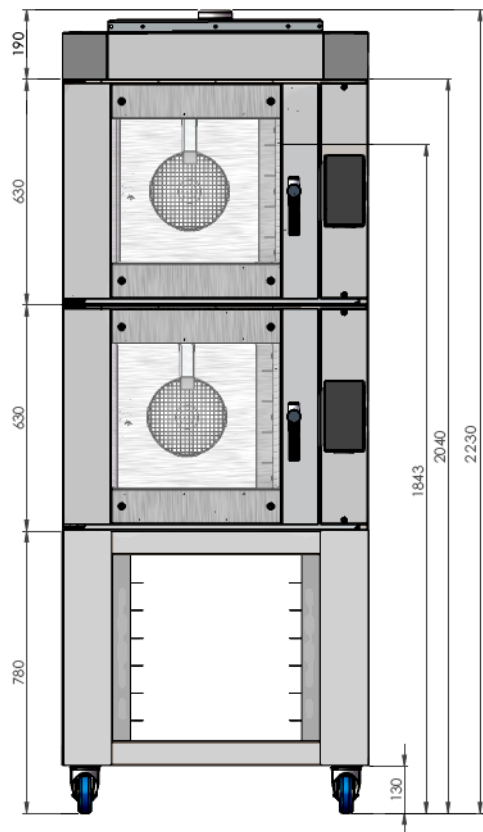
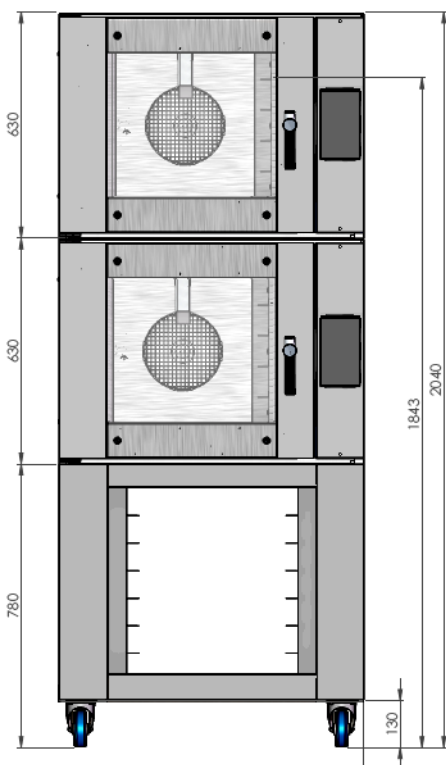


✓ 2 ovens op tafel met of zonder afzuigkap

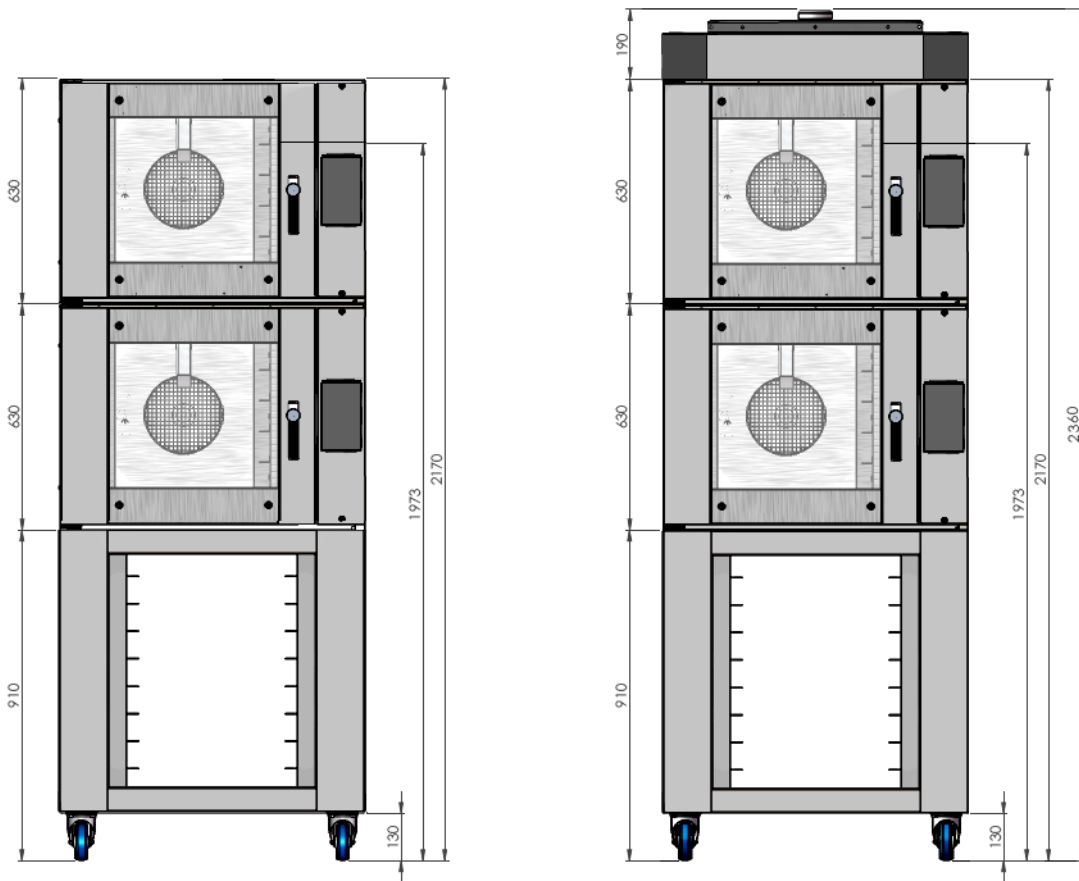
✗ Hoogte tafel : 550mm



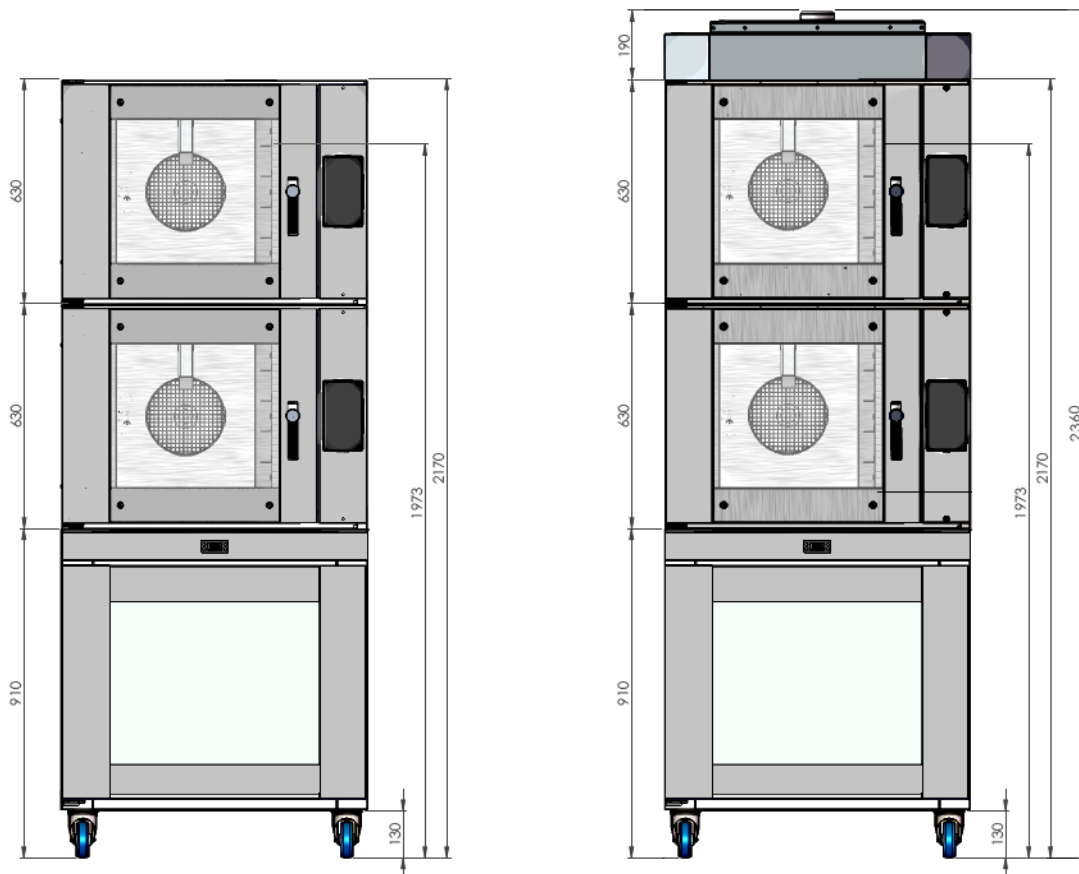
✗ Hoogte tafel : 780mm



✘ Hoogte tafel : 910mm



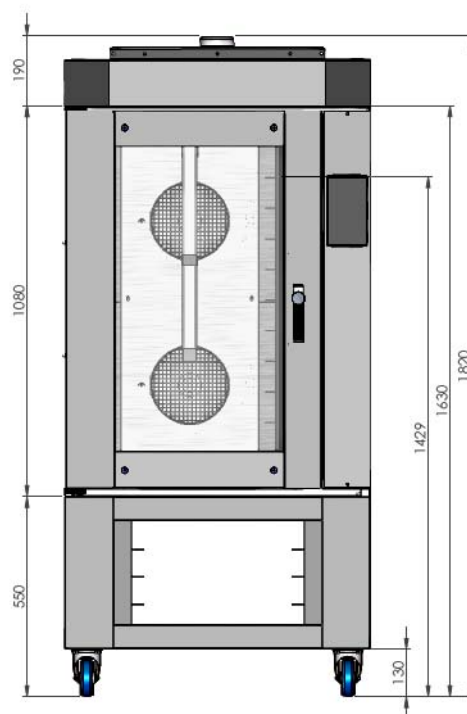
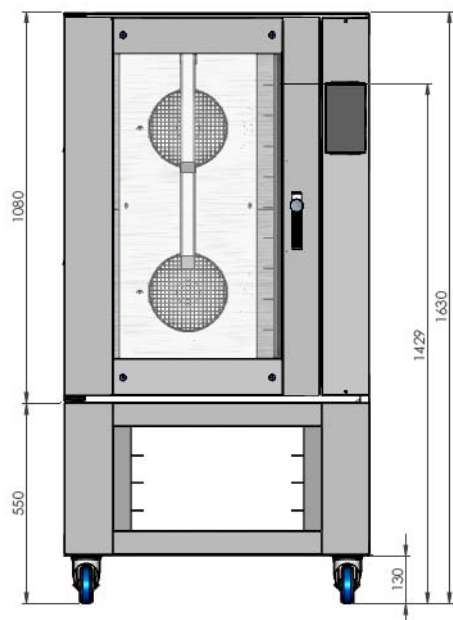
✓ 2 ovens op rijskast met of zonder afzuigkap



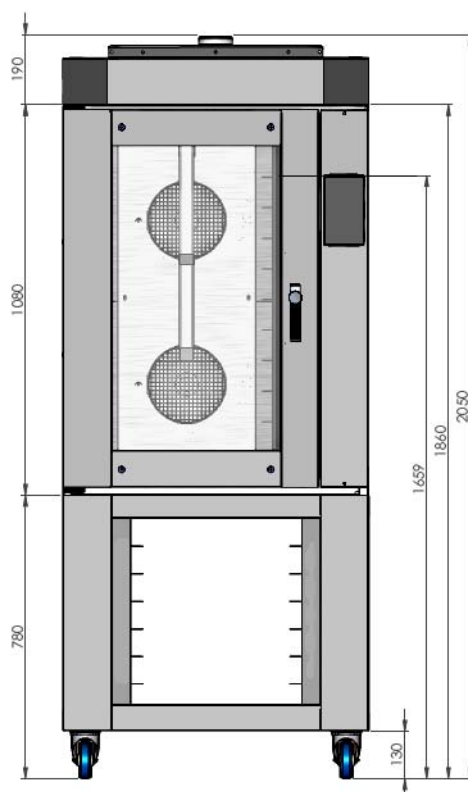
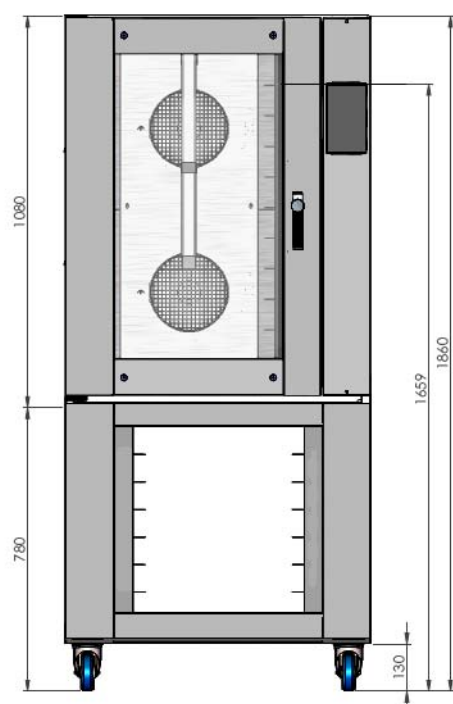
ELEKTRISCHE GEVENTILEERDE OVEN - 10 BAKPLATEN

✓ 1 oven op tafel met of zonder afzuigkap

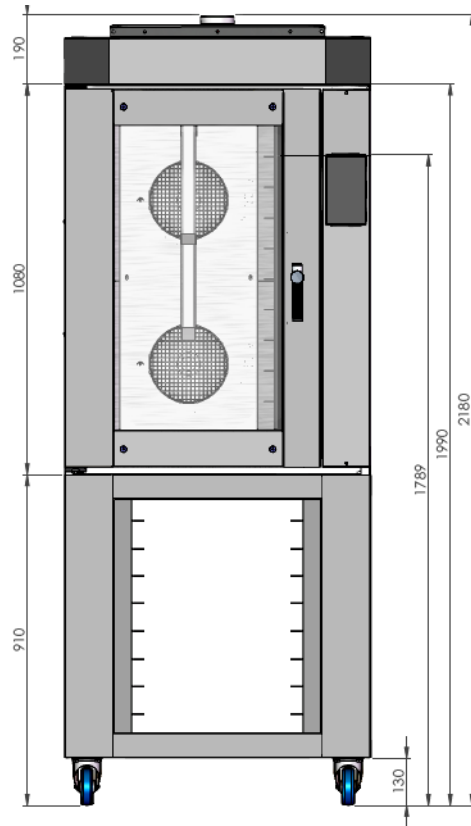
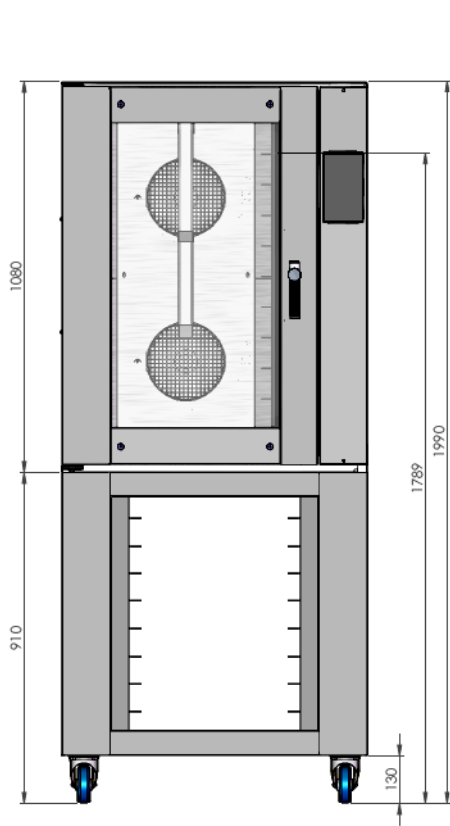
✗ Hoogte tafel : 550mm



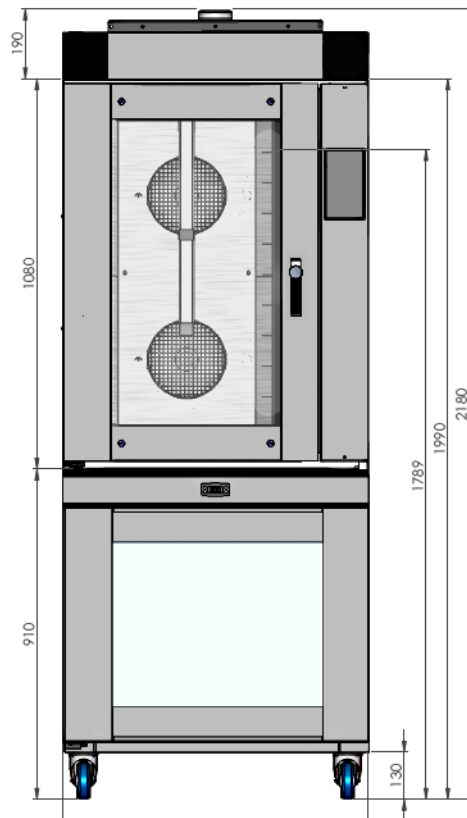
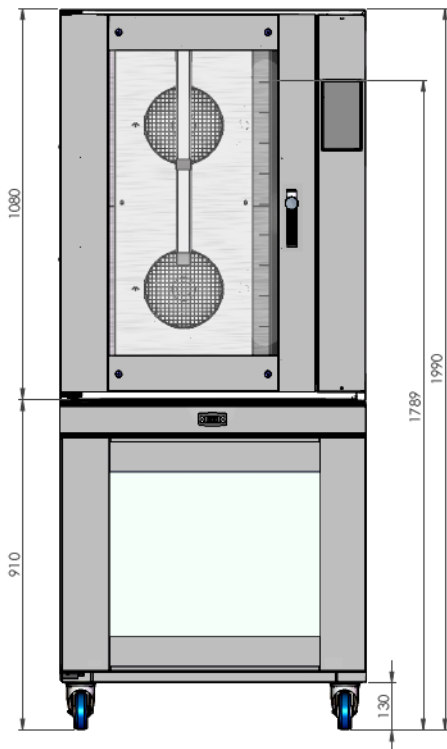
✗ Hoogte tafel : 780mm



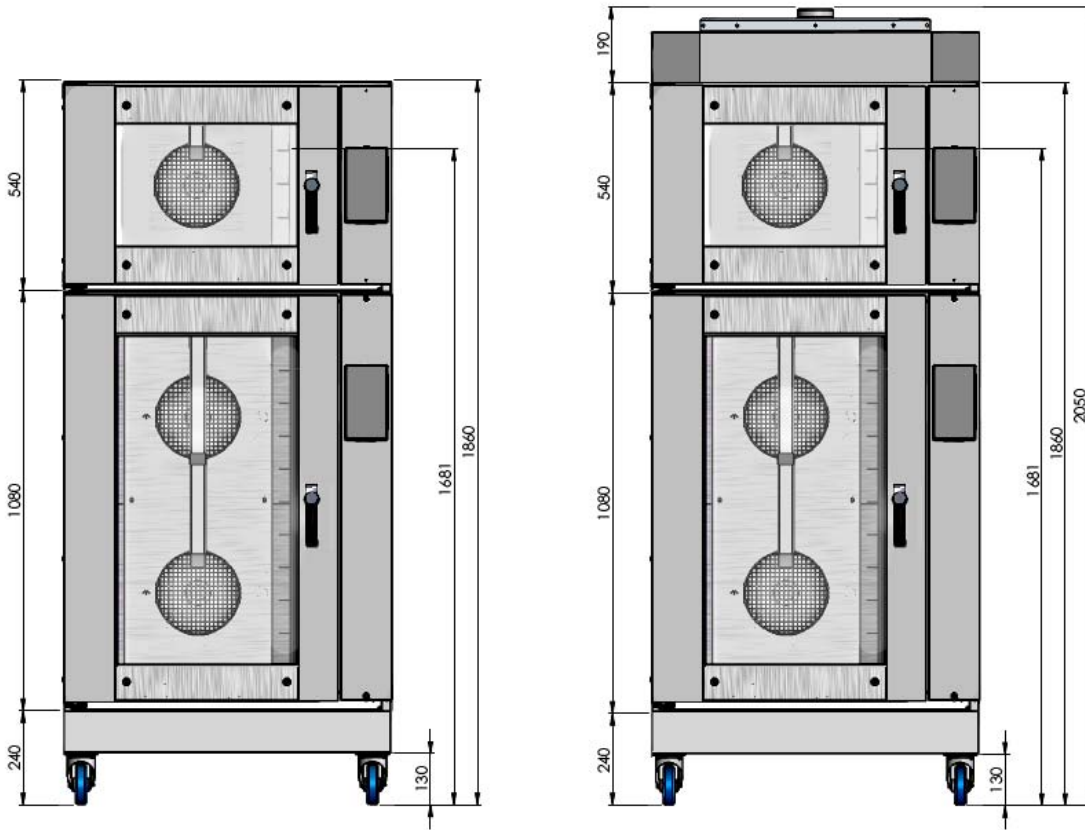
✘ Hoogte tafel : 910mm



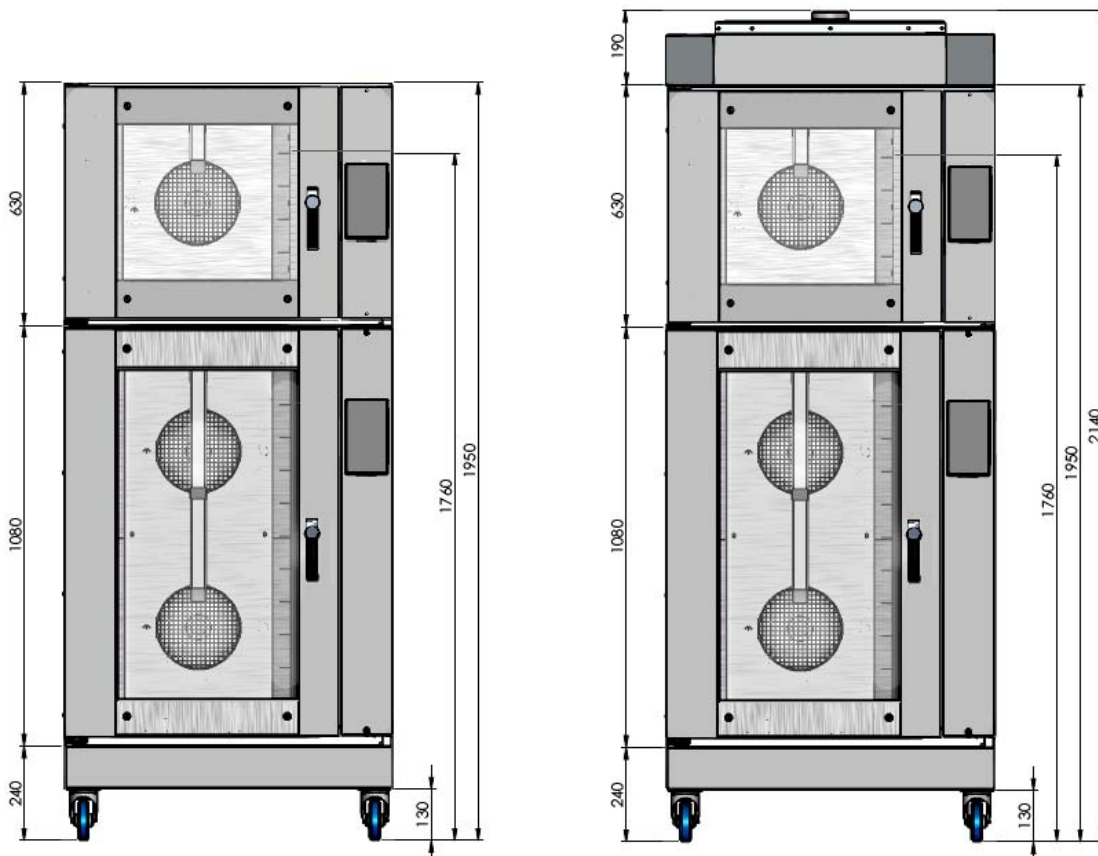
✓ 1 oven op rijskast met of zonder afzuigkap



ELEKTRISCHE GEVENTILEERDE OVEN - 4 BAKPLATEN + 10 BAKPLATEN



ELEKTRISCHE GEVENTILEERDE OVEN - 5 BAKPLATEN + 10 BAKPLATEN

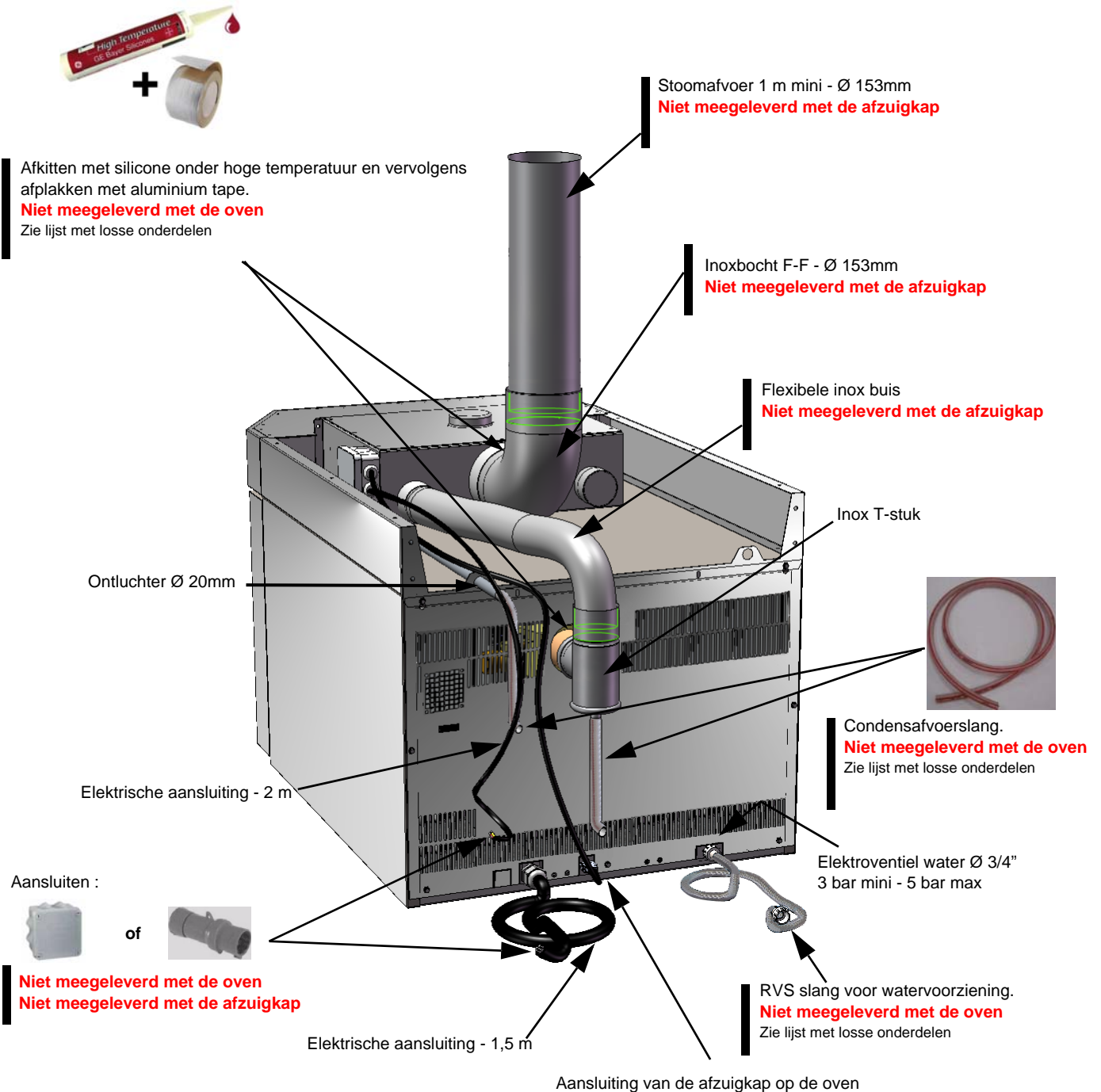


ACHTERZIJDE / AANSLUITPRINCIPE

Volgens de afmetingen en de sluiting van de ovendeur wijzigt de positie van de verschillende elementen die hieronder worden getoond, maar blijft het aansluitprincipe hetzelfde.

 De oven dient verlucht te worden en mag enkel worden blootgesteld worden aan een temperatuur onder de 32°C (90°F), zodat de correcte werking gegarandeerd blijft. **DE VENTILATIE ROOSTERS VAN DE OVEN NIET VERSPERREN.**

Met afzuigkap



Hierboven ziet u de ideale aansluiting om een goede werking te garanderen.

1 of 2 ovens met afzuigkap



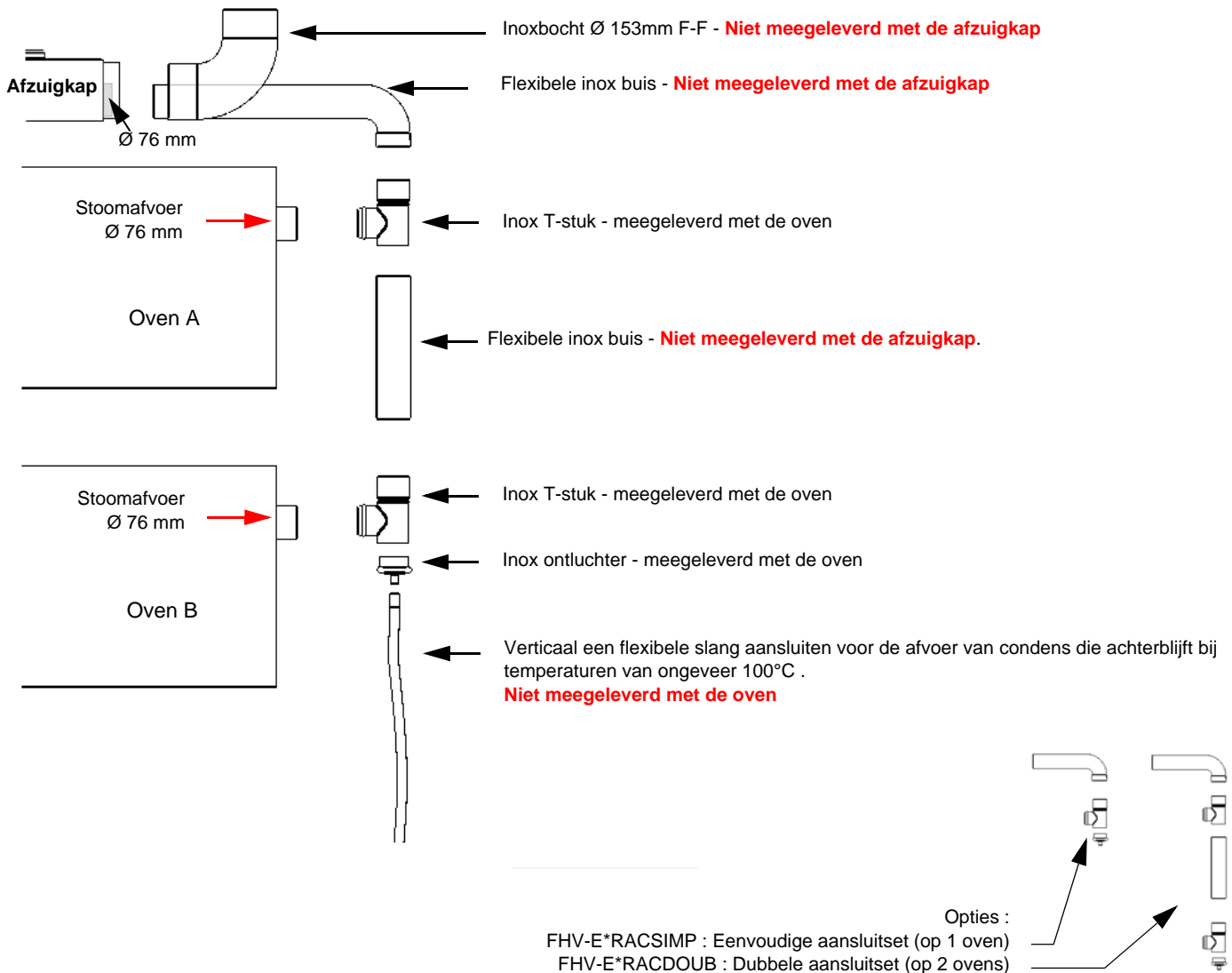
Het is verboden :

- ✓ om de stoomafvoer aan te sluiten op een schouw die rook transporteert.
- ✓ om horizontaal naar buiten te gaan met een buis.

Om de trek van de stoomafvoerschouw te optimaliseren, dient men deze zo ver mogelijk naar rechts en zo verticaal mogelijk uit te voeren.

Ten laste en onder verantwoordelijkheid van de klant. Uit te voeren door een professionele rookafvoerspecialist.

Aanbeveling van de fabrikant : verticaal een inox buis met een minimumlengte van 1 m en Ø 153mm aansluiten
Niet meegeleverd met de afzuigkap



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

De aansluitsets zijn geassembleerd en aansluitklaar. Deze zijn samengesteld uit lengtes flexibele inox slangen en het aantal nodige T-stukken voor de aansluiting van de gevraagde configuratie.

Volgens de afmetingen en de sluiting van de ovendeur wijzigt de positie van de verschillende elementen die hieronder worden getoond, maar blijft het aansluitprincipe hetzelfde.

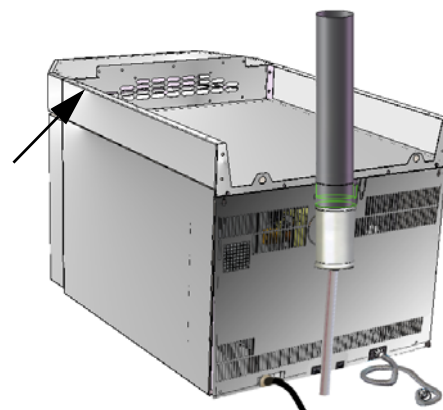


De oven dient verlucht te worden en mag enkel worden blootgesteld worden aan een temperatuur onder de 32°C (90°F), , zodat de correcte werking gegarandeerd blijft. **DE VENTILATIEROOSTERS VAN DE OVEN NIET VERSPERREN.**

Zonder afzuigkap of met decoratieve afzuigkap



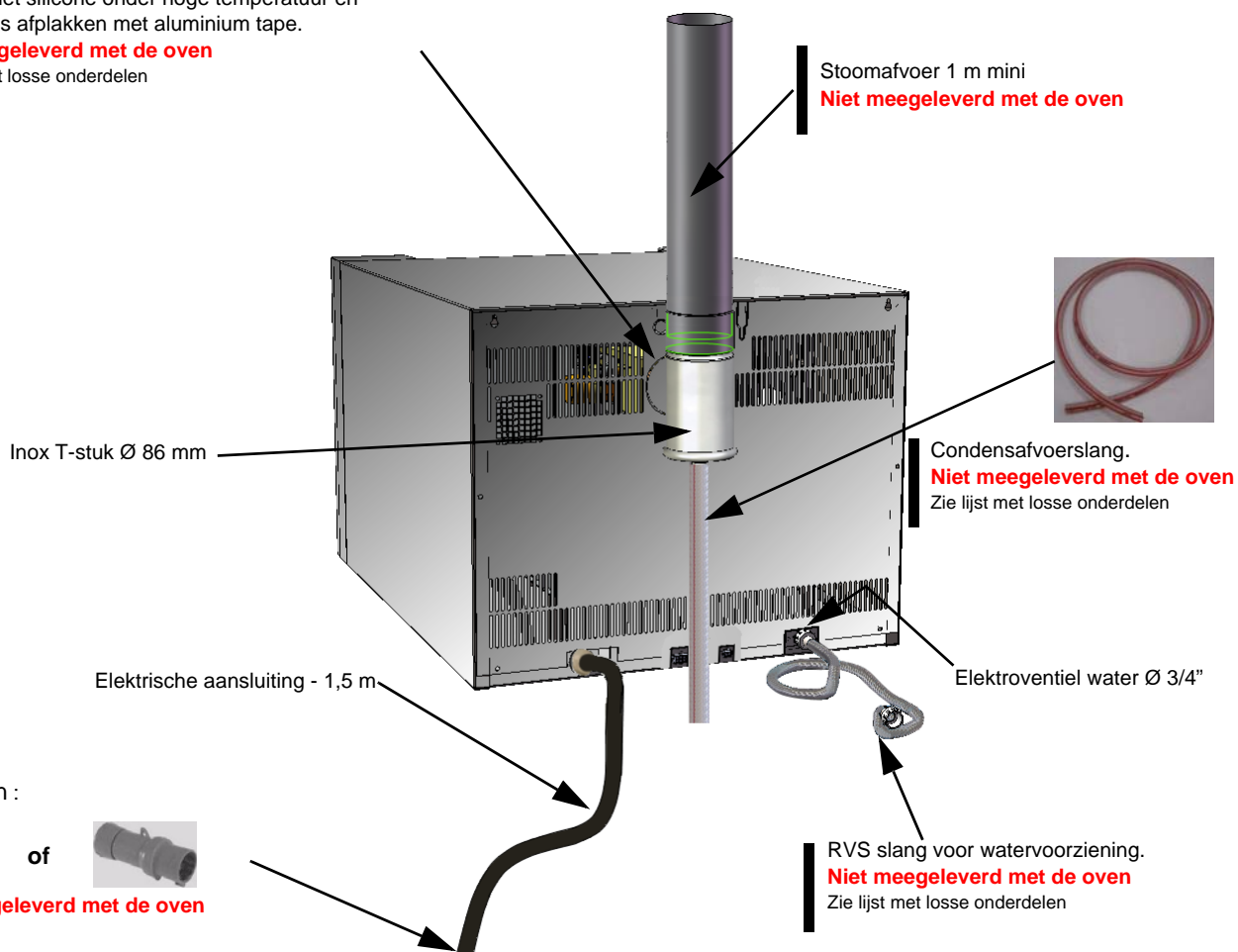
Decoratieve wasemkap zonder afzuiging



Afkitten met silicone onder hoge temperatuur en vervolgens afplakken met aluminium tape.

Niet meegeleverd met de oven

Zie lijst met losse onderdelen



Hierboven ziet u de ideale aansluiting om een goede werking te garanderen.

1 of 2 ovens zonder afzuigkap



Het is verboden :

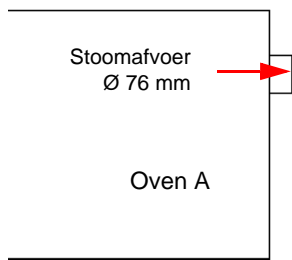
- ✓ om de stoomafvoer aan te sluiten op een schouw die rook transporteert.
- ✓ om horizontaal naar buiten te gaan met een buis.

Om de trek van de stoomafvoerschouw te optimaliseren, dient men deze zo ver mogelijk naar rechts en zo verticaal mogelijk uit te voeren.

Ten laste en onder verantwoordelijkheid van de klant. Uit te voeren door een professionele rookafvoerspecialist.

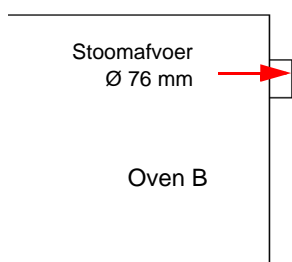
Aanbeveling van de fabrikant: verticaal een inox buis aansluiten met een minimumlengte van 1 m en \varnothing 86 mm.

Niet meegeleverd met de oven



← Inox T-stuk - meegeleverd met de oven

← Flexibele inox buis - **Niet meegeleverd met de oven.**

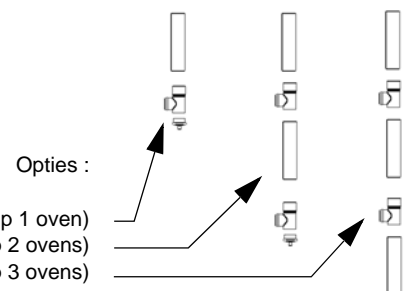


← Inox T-stuk - meegeleverd met de oven

← Inox ontlufter - meegeleverd met de oven

← Verticaal een flexibele slang aansluiten voor de afvoer van condens die achterblijft bij temperaturen van ongeveer 100°C .

Niet meegeleverd met de oven



AC-TJ40300000 : Eenvoudige aansluitset (op 1 oven)

AC-TJ44300000 : Dubbele aansluitset (op 2 ovens)

AC-TJ44430000 : Driedubbela aansluitset (op 3 ovens)

De aansluitsets zijn geassembleerd en aansluitklaar. Deze zijn samengesteld uit lengtes flexibele inox slangen en het aantal nodige T-stukken voor de aansluiting van de gevraagde configuratie.