

FICHE TECHNIQUE

Four ventilé électrique R-Box **CE**



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

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.

1. Avant la mise en place, s'assurer que :



Le four soit installé sur un support non combustible (impératif) : bois, etc... interdits pour des raisons évidentes de sécurité.
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.

Le matériel soit placé sur un sol plan, de niveau et apte à supporter son poids avec une marge de sécurité suffisante. Laisser un espace d'au moins :

- Côté poignée : 50mm
- Côté charnières : 70 mm pour l'ouverture de porte
- Dessus : Ne pas obstruer les grilles de ventilation
- Derrière : 250 mm
- Dessous : Si le four n'est pas installé sur le piétement du constructeur à la livraison, les pieds du four ne sont pas montés (ils sont à l'intérieur du four). Il est impératif de fixer les pieds lors de l'installation pour permettre la libre circulation de l'air sous le four.

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 250 mm 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.

2. Alimentation électrique



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.

Assurez-vous de mettre l'appareil à la terre. Ne connectez pas le fil de mise à la terre aux conduites de gaz ou d'eau, aux paratonnerres ou aux lignes de mise à la terre du téléphone. Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, un choc électrique peut se produire.

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

Protection générale :

- FBE-03T230C*** + FBE-04T250D*** + FBE-04T250B*** : 20A
- FBE-04T250C*** : 32A

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

Matériel livré avec un câble d'alimentation de 1,5 m équipé d'une prise électrique 16A (FBE-03T230C*** + FBE-04T250D*** + FBE-04T250B***) - 32A (FBE-04T250C***).

3. 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.

Le matériel est livré avec un flexible inox de 2 m pour l'alimentation en eau.



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

4. Évacuation des buées

Sortie du four : tube en Ø 76 mm.

Le matériel est livré avec un té inox et un flexible armé de 1,5 m pour l'évacuation des condensats.

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



La fumisterie requiert une attention toute particulière et doit impérativement 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.

AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL



Avant chaque intervention sur une partie électrique, couper l'alimentation du matériel au sectionneur extérieur. Attention aux risques de tensions résiduelles.

Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, ne jamais tirer sur le câble.



Ne pas toucher le matériel :

- Avec une partie du corps mouillée ou humide.
- Si vous êtes pieds nus.



Toute intervention sur le matériel doit être faite par une personne qualifiée et agréée.

Dans le cas d'un déclenchement intempestif des systèmes de sécurité, contactez impérativement votre concessionnaire.

CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

1. Descriptif

a. Le four se compose de :

Un ensemble de tôle inox formant le caisson étanche.

Une porte vitrée.

Un habillage extérieur inox.

Une façade inox.

Un système de buée.

Un panneau de commande :

- Régulateur à écran tactile eDrive4



Gestion des fonctions suivantes : Buée, Oura, Économie d'énergie, Stop odeur, Commande de ventilation, Planification hebdomadaire, 1 programme manuel + 150 programmes.

- Panneau de commande à affichage digital EM



Gestion des fonctions suivantes : Minuterie, Buée, Oura, Économie d'énergie

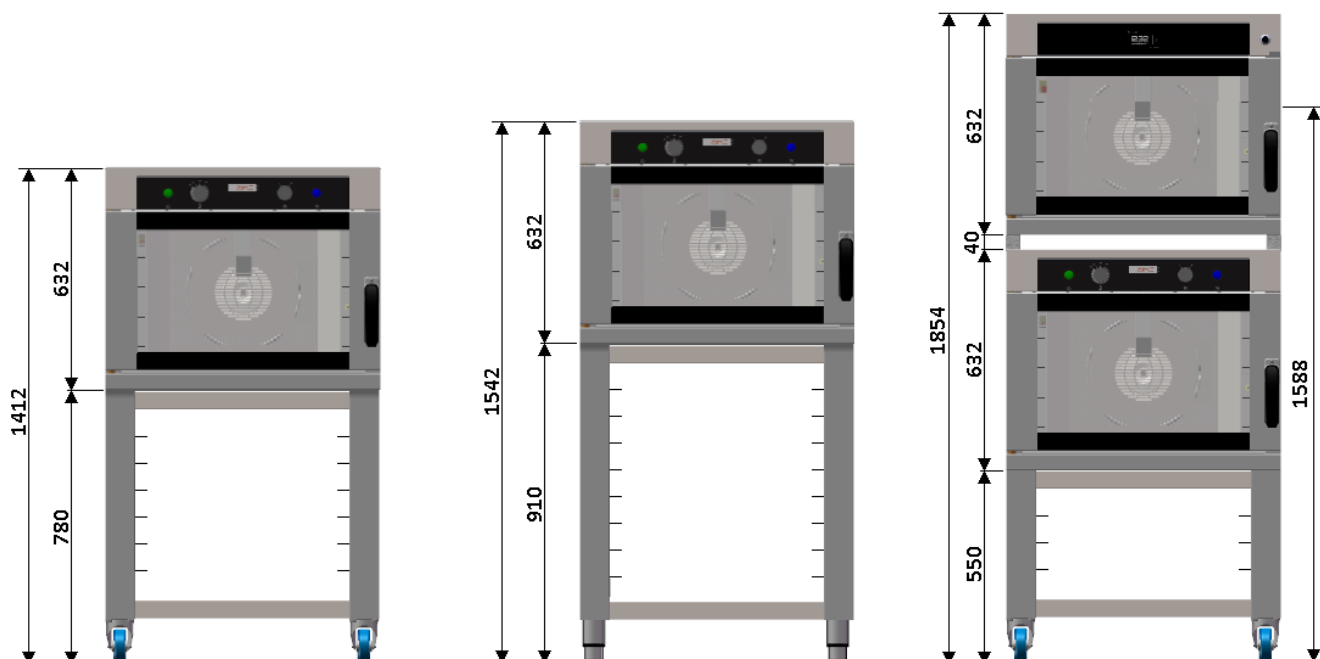
b. Option

Table*:

- Hauteur : 910 mm - 8 plaques
- Hauteur : 780 mm - 6 plaques
- Hauteur : 550 mm - 3 plaques (uniquement pour 2 fours superposés)

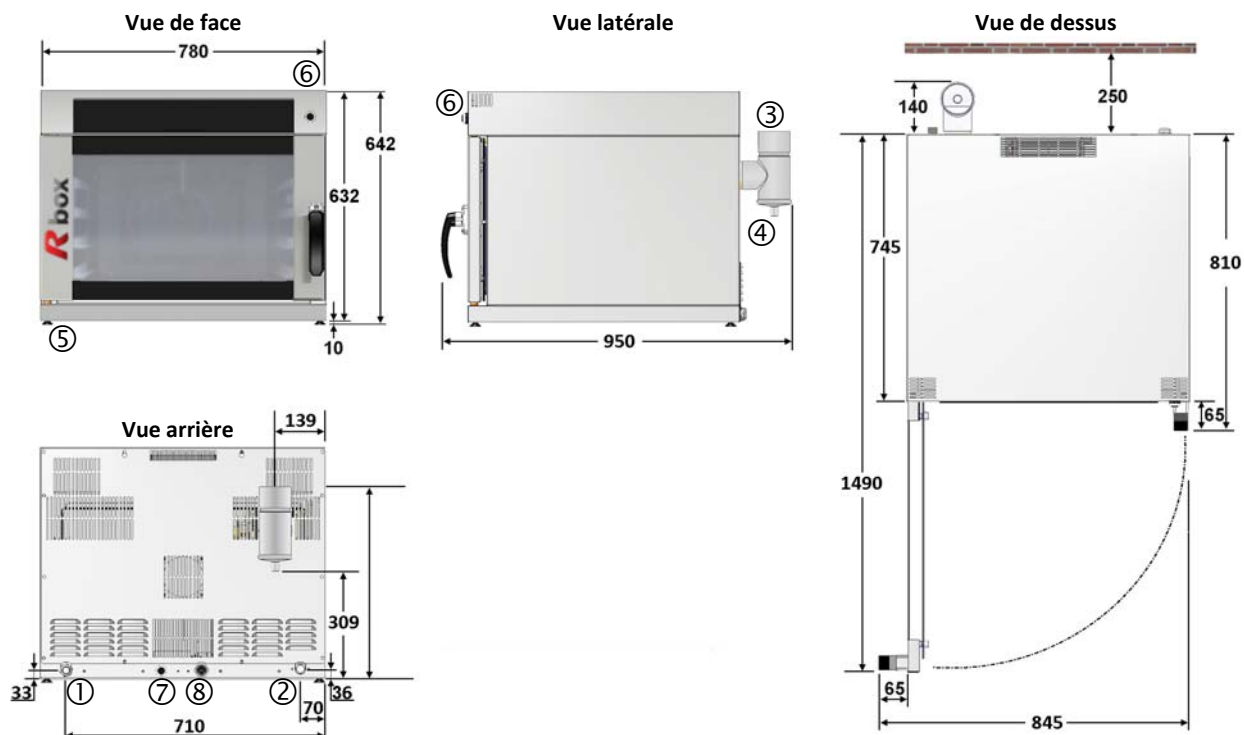
* Hauteur des roulettes sous table : 130 mm / Hauteur des pieds sous table : réglable de 90 mm à 130 mm.

2. Configurations possibles



FICHE TECHNIQUE

1. Dimensions en mm



① Matériel livré avec un câble d'alimentation de 1,5 m équipé d'une prise électrique 16A (FBE-03T230C*** + FBE-04T250D*** + FBE-04T250B***) - 32A (FBE-04T250C***).

② Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement : \varnothing 3/4" - 3 bars mini - 5 bars maxi.

③ Buse évacuation buées. Sortie du four : tube en \varnothing 76 mm.

④ Purge à 1 m du point de raccordement \varnothing 20 mm.

⑤ Pieds : Si le four n'est pas installé sur le piétement du constructeur à la livraison, les pieds du four ne sont pas montés (ils sont à l'intérieur du four). Il est impératif de fixer les pieds lors de l'installation pour permettre la libre circulation de l'air sous le four : à la livraison, les pieds ne sont pas montés. Il est impératif de fixer les pieds lors de l'installation pour permettre la libre circulation de l'air sous le four. Toute installation et/ou utilisation non conforme à nos recommandations entrainera automatiquement l'annulation de la garantie constructeur.

Four équipé d'un régulateur : eDrive 4

⑥ Prise USB : Import/Export des programmes de cuisson et import du software de la carte relais.

⑦ Prise USB : Import du software de l'écran.

⑧ Buzzer réglable.

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

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

2. Données Techniques

Format plaques : 600x400mm / GN1/1 (option)

Modèle - Nombre d'étages : FBE-03T*** - 3 étages / FBE-04T*** - 4 étages

Ecartement des étages : 98 mm (FBE-03) / 85 mm (FBE-04)

Puissance acoustique : de 66 à 73 dB(A) avec régulateur eDrive4 / 65 dB(A) avec panneau de commande EM

Volume : 132 L - Poids : 74 Kg - Ventilation : Alternance - Porte réversible

3. Données électriques

Puissance électrique (maxi) : 3,7 kW (FBE-03) / 5,9 kW (FBE-04)

Puissance de chauffe : 3,15 kW (FBE-03) / 5,25 kW (FBE-04)

Tension / Fréquence / Intensité :

FBE-03 : \sim 1x230V+N+T / 50-60 Hz / 15,3 A

FBE-04 : \sim 1x230V+N+T / 50-60 Hz / 25,6 A - \sim 3x230V+T / 50-60 Hz / 14,9 A - \sim 3x400V+N+T / 50-60 Hz / 8,6 A

VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS



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.



Ci-dessus raccordement idéal pour garantir un bon fonctionnement

- ❶ Matériel livré avec un câble d'alimentation de 1,5 m
- ❷ Electrovanne eau Ø 3/4" - 3 bars mini - 5 bars maxi.
- ❹ Purge
- ❺ Flexible inox pour alimentation en eau - 2 m
- ❻ Té inox Ø 86 mm
- ❼ Flexible armé pour l'évacuation des condensats - 1,5 m
- ❽ Prise de courant :



FBE-03T230C : Prise de courant 16A - 2 pôles + Terre - ~1x230V+N+T (type F - IEC 60320) 0001-22100015



FBE-04T250C : Prise de courant 32A - 2 pôles + Terre - ~1x230V+N+T (IEC 60309-1 / IEC 60309-2) 0001-22100023



FBE-04T250D : Prise de courant 16A - 3 pôles + Neutre + Terre - ~3x400V+N+T (IEC 60309-1 / IEC 60309-2) 0001-22100022



FBE-04T250B : Prise de courant 16A - 3 pôles + Terre - ~3x230V+T (IEC 60309-1 / IEC 60309-2) 0001-22100047



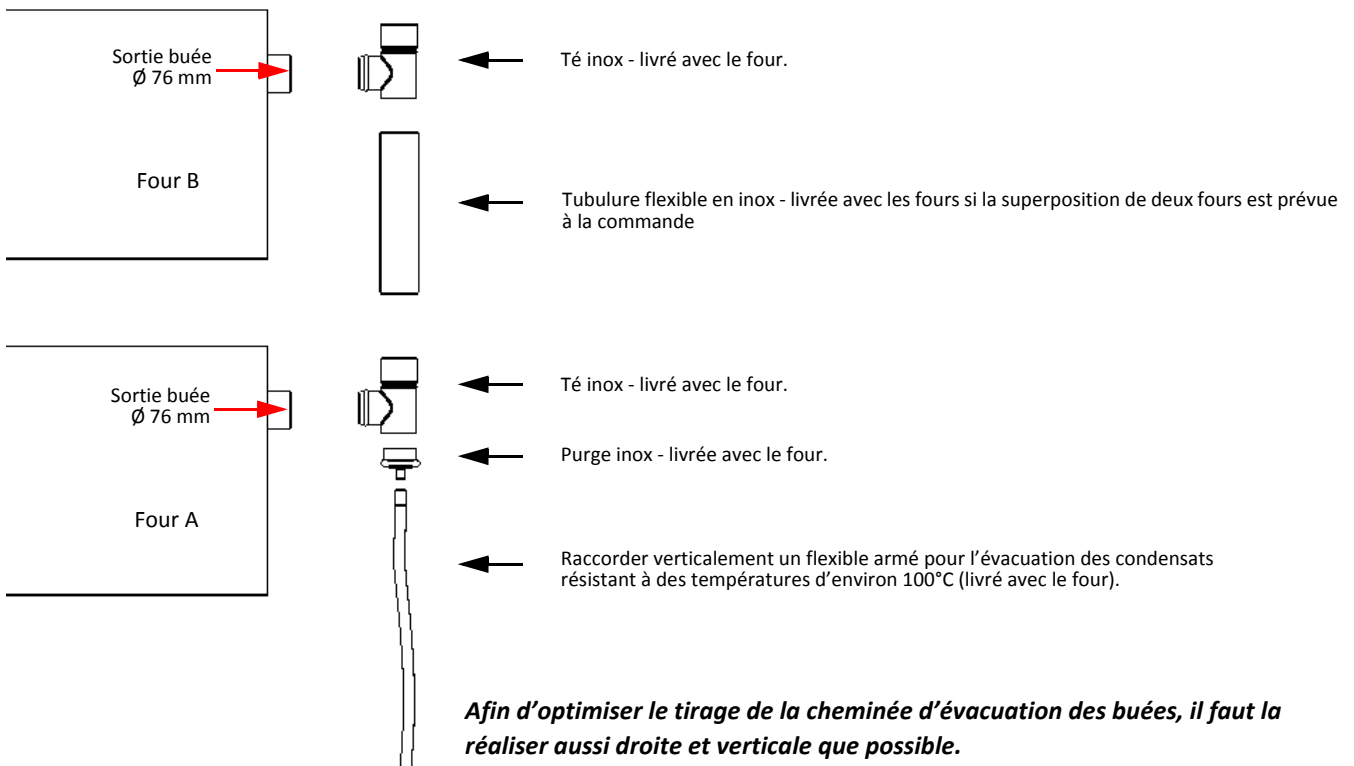
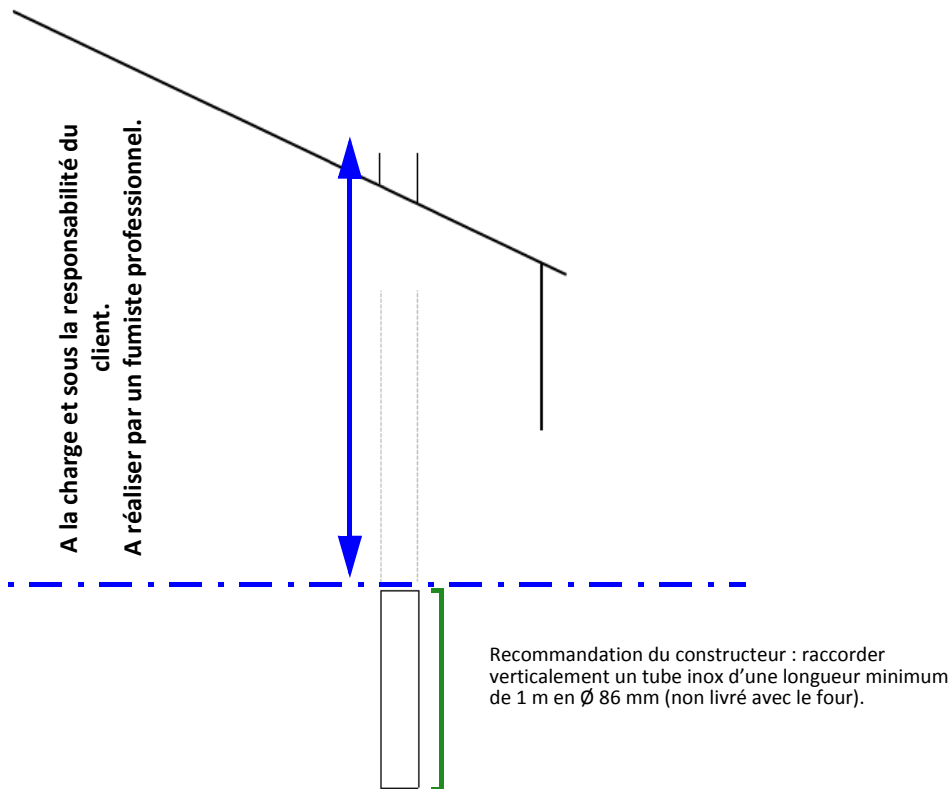
Non livré avec le four :



Buse évacuation buées :
Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en Ø 86 mm.



Té inox - côté four et côté buse d'évacuation des buées : Etancher au silicone haute température puis recouvrir d'un scotch aluminium.



Il est interdit de raccorder la buse d'évacuation des buées à une cheminée véhiculant des fumées et de sortir à l'extérieur avec un tuyau à l'horizontal.

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.