

Le Pâtissier

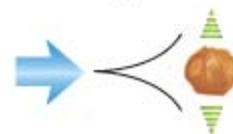
577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies
Tel : (33) 03 27 28 18 18
Fax : (33) 03 27 49 80 41
<http://www.eurofours.com>
email:infos@eurofours.com



Sistema «Pastelería fina»



Variador de velocidad



Sistema «Pasta de lionesas»





REGULADOR CON PANTALLA TÁCTIL

Mando de las siguientes funciones :

- ✓ Tiro
- ✓ Campana
- ✓ Ahorro de energía
- ✓ Variador de velocidad
- ✓ Bi Potencia
- ✓ 100 programas posibles en la memoria :
 - × 1 programa manual
 - × 3 programas de cocción continuo
 - × 96 programas con 6 fases posibles

FICHA TÉCNICA : ref FFVE-PAT0001-ES

INSTALACIÓN

ANTES DE LA INSTALACIÓN. ASEGURARSE DE QUE

- ✓ El material debe colocarse sobre un suelo plano, a nivel y apto para soportar su peso con un margen de seguridad suficiente.
- ✓ El horno se instalará en un **SOPORTE INCOMBUSTIBLE (IMPERATIVO)** : madera, etc ... PROHIBIDOS por razones obvias de seguridad.
- ✓ Nunca hay que «pegar» el horno contra la pared, dejar al menos :
 - ✗ Lado regulador : 10 mm para evitar los problemas de condensación
 - ✗ Lado bisagras : 60 mm por la abertura de puerta
- ✓ La implantación en el local y las ventilaciones de este último deben estar conformes a las normas en vigor el día de la instalación.
- ✓ El espacio necesario entre la parte trasera del horno y la pared debe ser 250 mm para asegurar un buen funcionamiento del horno.
- ✓ Atención al acceso para el servicio. Es interesante prever un pasaje para el hombre con el fin de facilitar las intervenciones de mantenimiento.
- ✓ La ventilación natural debe ser suficiente alrededor del material
- ✓ La evacuación de la campana debe tener un tiro natural suficiente ; una sección adecuada.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Debe preverse una protección por material conforme con la ley, cerca del aparato y fácilmente accesible

Observación : La continuidad del circuito de TIERRA debe asegurarse entre el aparato y su toma de conexión. El cliente se encargará de la instalación de un disyuntor diferencial.

La tensión de alimentación debe corresponderse con la tensión nominal del material indicada en la placa descriptiva.

Material entregado con un cable de 1,5m a la salida del horno.

EVACUACIÓN DE LOS VAPORES

Sin campana : Salida del horno : tubo de \varnothing 76 mm

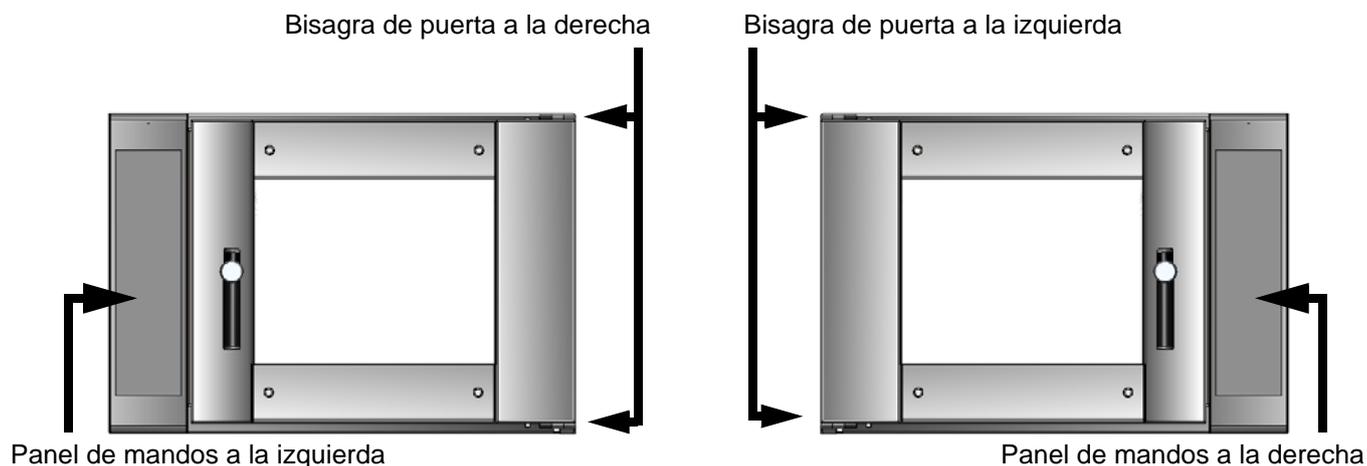
Con campana :

Salida de la campana : tubo de \varnothing 153 mm

- ✓ Flujo de aire : 1000 m³/h
- ✓ Potencia acústica : 71 dB(A)

Prever un ajuste de las partes hembras del lado horno, parte macho del lado salida.

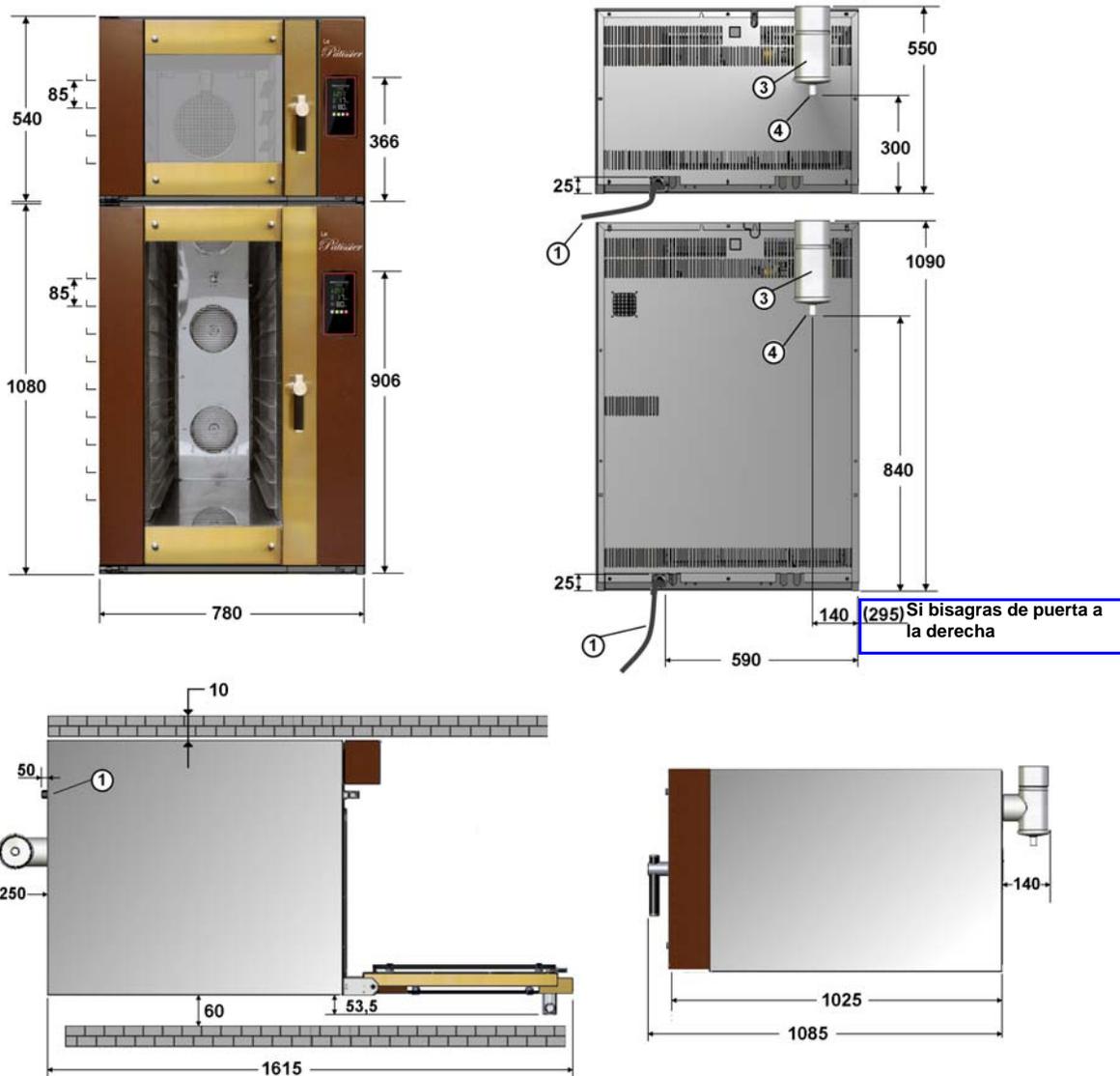
BISAGRA DE PUERTA



FICHA TÉCNICA



Dimensiones en mm por bisagras de puerta a la izquierda



Las tomas ① y evacuaciones ③ ④ son a cargo del cliente y deben estar hechas antes de la instalación.

FVE-04PAT FVE-10PAT

Formato bandejas	400x600 mm	
Peso	119 Kg	200 Kg
Número de bandejas	4	10

Datos eléctricos

Potencia eléctrica	8,95 kW	16,3 kW
Potencia de calentamiento	7,35 kW	14,7 kW

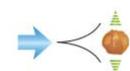
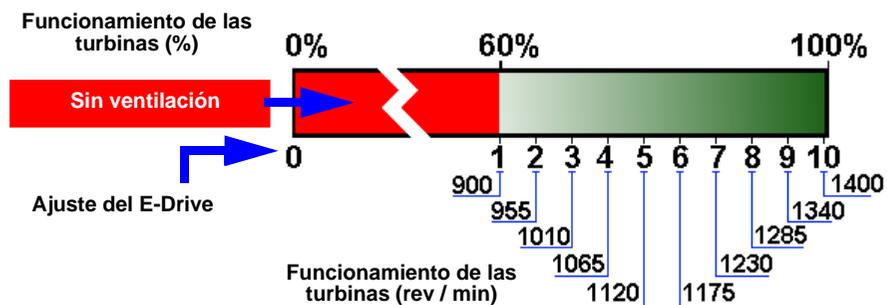
Intensidad

Estándar : ~3x400V+N+T	12,9 A	23,5 A
Opción : ~3x230V+T	23,5 A	42,8 A
Opción : ~1x240V+N+T	37,3 A	68 A

Sistema «Pastelería fina»



Variador de velocidad : Lo permite reducir de 40% la velocidad de rotación de la turbina. Los valores indicados se dan como una guía, pero pueden variar ligeramente de una máquina a otra.



Sistema «Pasta de lionesas» : Entrada de aire fresco que permite evitar la saturación de humedad dentro la cámara de cocción.

① Conexión eléctrica con enchufe a 1 m del punto de conexión (Material entregado con un cable de 1,5 m a la salida del horno)

③ Tubo evacuación vapor
Sin campana Ø 76 mm
Con campana Ø 153 mm

④ Desagüe a 1 m del punto de conexión Ø 20 mm

VISTA TRASERA / CONEXIONES



① Material entregado con un cable de 1,5m a la salida del horno.



- ① Conexión eléctrica
- ③ Tubo evacuación vapor
- ④ Desagüe Ø 20 mm

Más arriba, las mejores conexiones para asegurar un buen funcionamiento

CONFIGURACIONES POSIBLES

