

Le Pâtissier

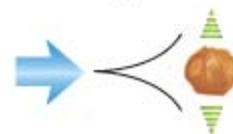
577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies
Tel : (33) 03 27 28 18 18
Fax : (33) 03 27 49 80 41
<http://www.eurofours.com>
email:infos@eurofours.com



Système «Pâtisserie fine»



Variateur de vitesse



Système «Pâte à choux»

e drive



RÉGULATEUR À ÉCRAN TACTILE

Gestion des fonctions suivantes :

- ✓ Oura
- ✓ Hotte
- ✓ Économie d'énergie
- ✓ Variateur de vitesse
- ✓ Bi Puissance
- ✓ 100 programmes possibles en mémoire :
 - × 1 programme manuel
 - × 3 programmes de cuisson continue
 - × 96 recettes avec 6 phases possibles

FICHE TECHNIQUE : réf FFVE-PAT0001-FR

INSTALLATION

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 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
- ✓ 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 matériel, 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.

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

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

ÉVACUATION DES BUÉES

Sans hotte : Sortie du four : tube en Ø 76 mm

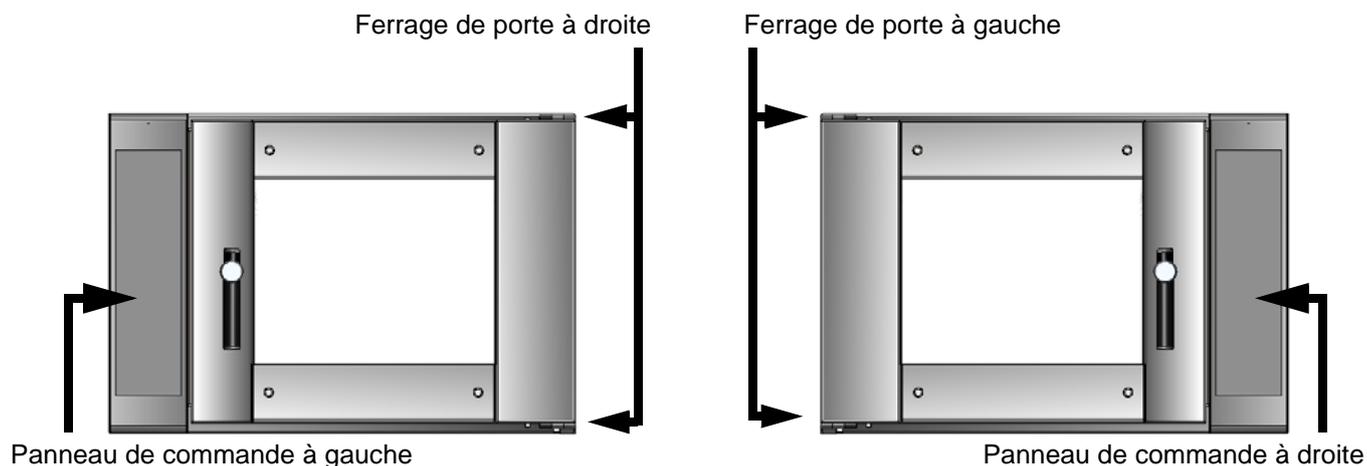
Avec hotte :

Sortie de hotte : tube en Ø 153 mm

- ✓ Débit d'air : 1000 m³/h
- ✓ Puissance acoustique : 71 dB(A)

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

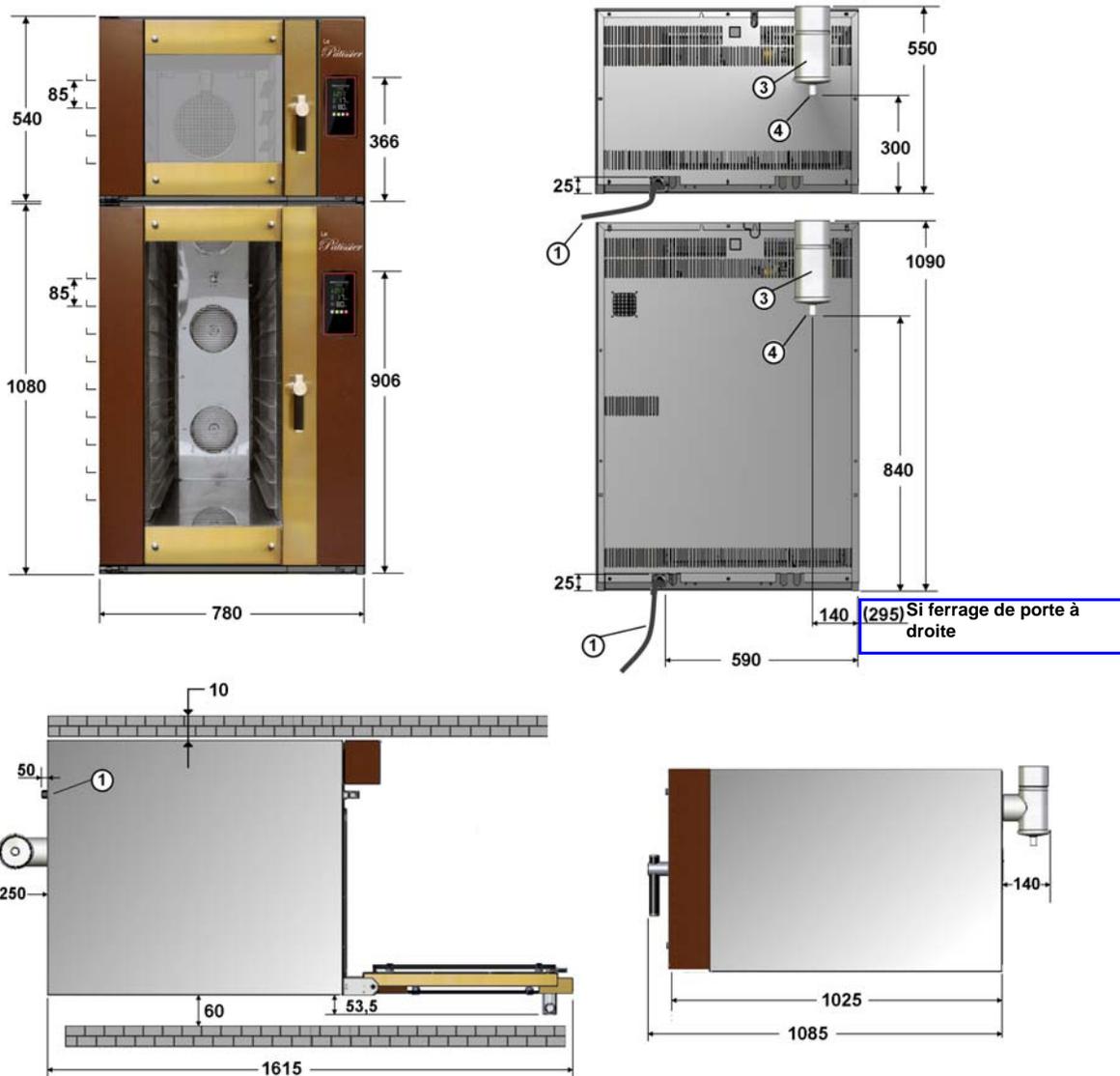
FERRAGE DE PORTE



FICHE TECHNIQUE



Dimensions en mm pour ferrage de porte à gauche



MODELE

FVE-04PAT

FVE-10PAT

Format plaques	400x600 mm	
Poids	119 Kg	200 Kg
Nombre de plaques	4	10

Données électriques

Puissance électrique	8,95 kW	16,3 kW
Puissance de chauffe	7,35 kW	14,7 kW

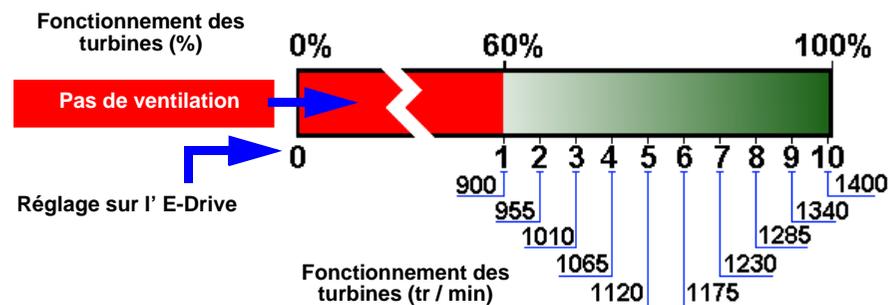
Intensité

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

Système «Pâtisserie fine»



Variateur de vitesse : Il permet de réduire la vitesse de rotation des turbines de 40%. Les valeurs reportées ci-dessous sont données à titre indicatif mais peuvent légèrement varier d'une machine à l'autre.



Système «Pâte à chou» :

Arrivée d'air frais permettant d'éviter la saturation en humidité de l'air à l'intérieur de la chambre de cuisson

① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement (Les appareils sont livrés avec un câble de 1,5m en sortie de four.)

③ Buse évacuation buées

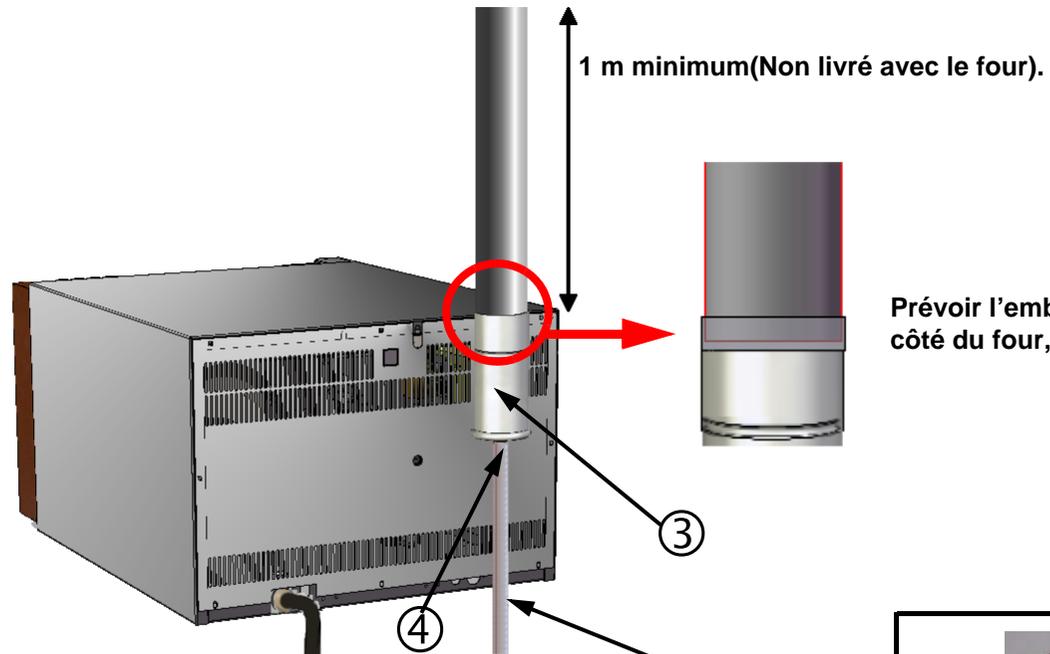
Sans hotte Ø 76 mm

Avec hotte Ø 153 mm

④ Purgé à 1 m du point de raccordement Ø 20 mm

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

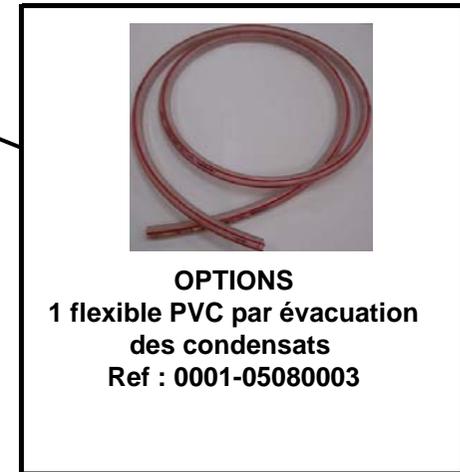
VUE ARRIÈRE / RACCORDEMENTS



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



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



- ① Raccordement électrique
- ③ Buse évacuation buées
- ④ Purge Ø 20 mm

Ci-dessus raccordement idéal pour garantir un bon fonctionnement

CONFIGURATIONS POSSIBLES

