

CE

## Four à chariot fixe GAZ ou FIOUL (CF80)



RUNI FX DD V2



## FICHE TECHNIQUE : F9P-G000002-FR

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.



**Les branchements électriques, hydrauliques et gaz doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur.**

## 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 support doit résister à une température minimum de 300°C.

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'espace libre à l'arrière de la machine est au minimum de 100mm (400 mm si la sortie des buée se fait par l'arrière et non par le dessus du four) et ce, afin d'assurer au four un bon fonctionnement.
- ✓ L'espace libre au-dessus de la machine est au minimum de 400 mm.

L'implantation dans le local et les ventilations de ce dernier soient conformes aux normes en vigueur au jour de l'installation.

La ventilation naturelle soit suffisante autour du matériel

L'évacuation pour la hotte doit avoir un tirage naturel suffisant ; une section adéquate.

Attention aux accès S.A.V. Il est intéressant de prévoir un passage d'homme afin de faciliter les interventions de maintenance.



Ne pas stocker ou utiliser d'essence ni aucun autre produit inflammable liquide ou gazeux à proximité de ce matériel ou de tout autre matériel.

## 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.

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/ four).

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

Les appareils sont livrés avec un câble d'alimentation de 3,5 m.



Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes dans le pays d'installation et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur au jour de l'installation.



Si pour une raison ou une autre, le four se trouve hors tension, la porte s'ouvre.

De ce fait, si un démarrage différé est programmé il ne pourra s'effectuer, sauf si la porte est refermée avant l'heure de démarrage programmée.

## ALIMENTATION EAU



Les appareils raccordés en alimentation d'eau potable doivent être équipés de moyens de protection contre les retours dans le circuit d'eau potable, et installés selon les réglementations nationales en vigueur.

Les branchements hydrauliques doivent être effectués conformément aux normes dans le pays d'installation et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur au jour de l'installation.

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 3,3 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.



Si votre eau ne répond pas aux critères de qualité indiqués dans le paragraphe «Qualité de l'eau», elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel. Le non respect de nos recommandations entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.

## ALIMENTATION GAZ



La vanne d'isolement doit être installée à proximité de l'appareil afin de permettre un arrêt immédiat en cas d'urgence (Non livré avec le four).

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux normes dans le pays d'installation et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur au jour de l'installation.

Si plusieurs fours sont installés sur la même alimentation, respectez le cumul des sections pour le tube d'alimentation générale.

Si la longueur du tube d'alimentation est importante, augmenter en fonction sa section.

En cas de fours juxtaposés, il est IMPERATIF de prévoir une évacuation indépendante par four pour l'évacuation des gaz brûlés.



Afin d'éviter toute accumulation de gaz non brûlés, une alimentation permanente d'air frais doit impérativement être assurée autour du dispositif d'alimentation en gaz (que ce soit le gaz du réseau ou en bouteilles).

Le tuyau d'alimentation en gaz doit répondre aux normes nationales en vigueur dans le pays d'installation et doit être systématiquement contrôlé lors de l'entretien annuel du four.

À la moindre odeur suspecte de gaz, ne toucher à aucun interrupteur électrique, couper immédiatement l'alimentation principale de gaz de même que l'alimentation électrique au compteur puis appeler votre technicien depuis un **TÉLÉPHONE** situé **HORS DE VOS LOCAUX**.



**Après la mise en service, l'installateur spécialisé GAZ/FIOUL (agréé par le fabricant de brûleur) doit vous remettre le procès verbal d'installation sur lequel doivent apparaître les relevés de combustion. Ce document est à conserver pendant toute la durée de vie du four.**

**En cas de problème, c'est ce document qui fait foi vis à vis des assurances et des autorités compétentes que la mise en service a été faite en conformité avec la réglementation en vigueur.**

## ÉVACUATION DES CONDENSATS DE LA HOTTE

Ø 20 mm : Raccorder verticalement un flexible armé pour l'évacuation des condensats résistant à des températures d'environ 100°C.

## ÉVACUATION DES CONDENSATS

L'ensemble : : Coude Ø 3/4"MF + Réduction FF Ø 3/4"-Ø 1/2" + Siphon Ø 1/2", est fourni avec le four (à monter sur l'évacuation du trop plein à l'installation du four).

## ÉVACUATION DES BUÉES

Pour les évacuations, il est conseillé d'utiliser de l'acier inoxydable  
Prévoir l'emboîtement des tuyaux : partie femelle côté du four, partie mâle côté évacuation.

Sortie du four : tube en Ø 153 mm

Hotte :

- ✓ Puissance acoustique : de 58 dB(A) (Hotte à petite vitesse) à 71 dB(A) (Hotte à grande vitesse)
- ✓ Débit d'air : de 400 m<sup>3</sup>/h (Hotte à petite vitesse) à 1000 m<sup>3</sup>/h (Hotte à grande vitesse)



Attention ; sous certaines conditions, la poussière de farine peut s'enflammer et être à l'origine d'une atmosphère explosive. C'est pourquoi, il est impératif de faire fonctionner la hotte pendant les cuissons afin d'éviter l'accumulation des poussières de farine autour de l'extracteur et de faire un entretien régulier à l'aide d'un aspirateur professionnel.



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.

## EVACUATION DES GAZ BRÛLES

Sortie en Ø 153 mm équipée d'un dispositif de sécurité à réarmement manuel qui doit **IMPERATIVEMENT** être raccordé (par manque de tirage ou lors d'une mauvaise évacuation, le système de sécurité coupe l'alimentation du four



Il est **INTERDIT** de court-circuiter le dispositif de sécurité contrôlant l'évacuation des cheminées.

Si un quelconque problème devait survenir consécutivement au non respect de cette consigne de sécurité nous ne pourrions en aucun cas en être tenu pour responsable.

L'appareil doit être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion conforme au type de brûleur.

La dépression minimale, à la buse de l'appareil, doit être de 0,1 mbar.

La cheminée doit être réalisée conformément aux normes en vigueur. Le conduit d'évacuation des vapeurs doit être séparé du conduit d'évacuation des fumées. Prévoir l'emboîtement des tuyaux : partie femelle côté du four, partie mâle côté évacuation.

En cas de fours juxtaposés, il est **IMPERATIF** de prévoir une évacuation indépendante par four pour l'évacuation des gaz brûlés.

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 et des fumées n'est pas correctement réalisée. Le fumiste est la seule personne compétente pour déterminer les longueurs, diamètres, coudes,... des lignes d'évacuation des buées et des fumées 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.

## RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS EN FIN DE VIE

L'élimination d'un équipement en fin de vie doit se faire conformément aux normes en vigueur et aux règlements locaux éventuels au jour du démantèlement.

Le four doit être démantelé par une société habilitée à éliminer les déchets.

L'alimentation électrique, gaz et l'arrivée d'eau doivent être coupées définitivement par du personnel qualifié.

Cette société se chargera de la destruction du four conformément aux lois en vigueur (séparation des divers composants et expédition des déchets dans des centres de destruction appropriés).



Le matériau isolant localisé autour de la chambre de cuisson du four doit être recueilli dans de solides sacs en plastique ensuite déposés dans une décharge spécialisée. Ce matériau peut provoquer des irritations s'il entre en contact avec la peau ou l'appareil digestif.

Il est donc impératif de porter des vêtements de protection, un masque et des gants.

# CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

Le four se compose de :

- ✓ Un ensemble de tôlerie inox formant le caisson étanche.
- ✓ Une porte vitrée à fermeture électromagnétique.
- ✓ Un habillage extérieur inox.
- ✓ Une façade inox.
- ✓ Une hotte automatique à 2 vitesses gérée par électronique (la façade est amovible sans outil).
- ✓ Un brûleur gaz ou Un brûleur Fioul
- ✓ Un échangeur facilement accessible (fixé par brides).
- ✓ Un régulateur électronique intégré dans le bandeau de porte



## RUNI FX DD V2

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

- ✓ Buée
- ✓ Oura
- ✓ Hotte
- ✓ Économie d'énergie
- ✓ Démarrage différé

OU



## E-Drive : Régulateur à écran tactile (option)

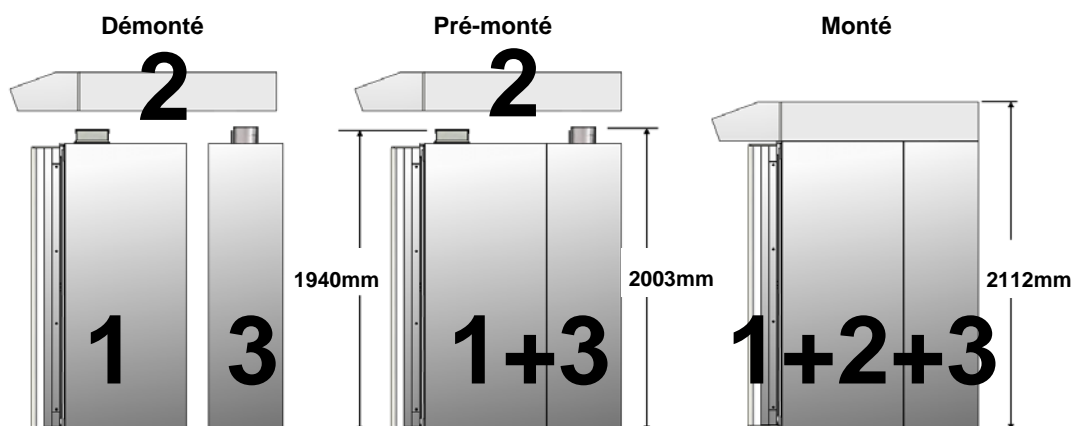
Gestion des fonctions suivantes (Selon la configuration du four) :

- ✓ Buée
- ✓ Oura
- ✓ Hotte
- ✓ Économie d'énergie
- ✓ Planification hebdomadaire
- ✓ 100 programmes possibles en mémoire :
  - \* 1 programme manuel
  - \* 3 programmes de cuisson continue
  - \* 96 recettes avec 6 phases possibles

Options :

- ✓ Kit de raccordement sortie buées à l'arrière :
  - \* four 400x600mm - 460x660mm (9P-12RACGA0Y00/1)
  - \* four 400x800mm - 460x800mm (9P-12RACGAX00/1)
- ✓ Tension : ~3x230V+T ou ~1x230V+N+T
- ✓ Flexible GAZ - inox (9P-12FLXGA000)
- ✓ Modérateur (9P-12MODGA000)
- ✓ Commande de secours «MINICOM» (9P-12TSEG0000)
- ✓ Protection électrique (9P-12PROTELEC)
- ✓ COLISAGE
  - \* Pré-monté (9P-12MDDGA000)
  - \* Démonté (9P-12D00GA000)

## 3 COLISAGES POSSIBLES



Dimensions palette :  
1900 x 850 x 150  
Dimensions colis :  
1900 x 850 x 2300

Pré-monté : Coffret électrique posé sur le dessus du four mais déconnecté :

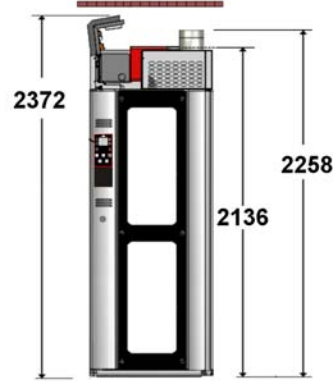
Démonté : Coffret électrique posé sur le dessus du four mais déconnecté + Caissons avant et arrière reliés par 4 vis pour le transport

# FICHE TECHNIQUE : Four à chariot fixe GAZ ou FIOUL (CF80)

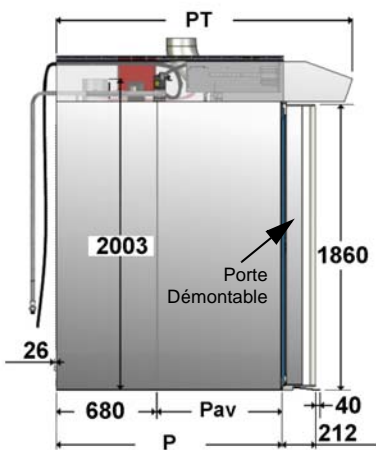
Ferrage de porte à gauche



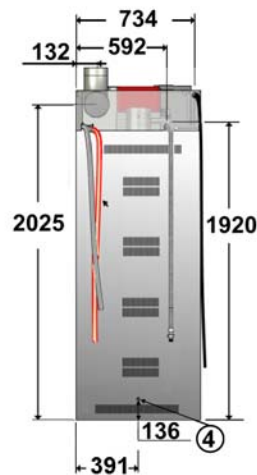
Ferrage de porte à droite



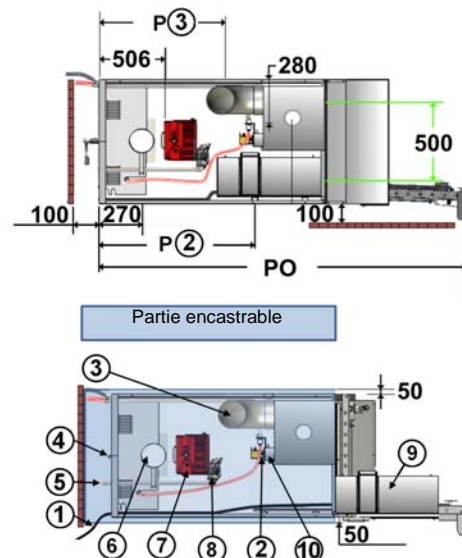
Vue latérale



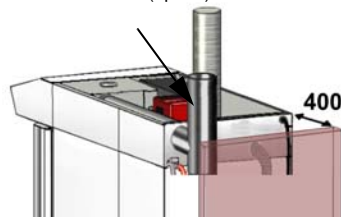
Vue arrière



Vue de dessus



Kit de raccordement sortie buées à l'arrière (option).



Les arrivées ① ② ⑤ 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.

L'espace libre à l'arrière de la machine est au minimum de 100mm [400 mm si la sortie des buées se fait par l'arrière et non par le dessus du four] et ce, afin d'assurer au four un bon fonctionnement.

L'espace libre au-dessus de la machine est au minimum de 400 mm.

Le four ne « colle » pas contre un autre matériel. Laisser au moins 50 mm pour éviter les problèmes de condensation.

- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- ② Raccordement d'eau froide Ø 3/4" : 3 bars mini - 5 bars maxi.
- ③ Buse évacuation buées : Sortie de hotte : tube en Ø 153 mm.
- ④ Purge Ø 3/4"+ réduction Ø 3/4"- Ø 1/2"+siphon Ø 1/2" (livré avec le four).
- ⑤ Raccordement Gaz: Flexible inox pour raccordement gaz 20/27 (non fourni).
- ⑥ Evacuation des gaz brûlés Ø 153 mm (équipée d'un dispositif de sécurité à réarmement manuel).
- ⑦ Brûleur Gaz Ø 1/2" - Brûleur Fioul Ø 10mm.
- ⑧ Electrovanne GAZ Ø 1/2".
- ⑨ Coffret électrique coulissant.
- ⑩ Moteur OURA.

Puissance de chauffe : 48 kW

Puissance électrique maxi : 3,6 kW

Intensité / Tension : 5,17 A / ~3x400V+N+T

8,52 A / ~3x230V+T (option)

14,75 A / ~1x230V+N+T (option)

Nombre de turbines : 4

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

Pression normale d'arrivée :

Gaz naturel : G20 : 5,07 m³/h

G25 / 5,92 m³/h

Butane : G30 : 1,49 m³/h

Propane : G31 : 1,96 m³/h

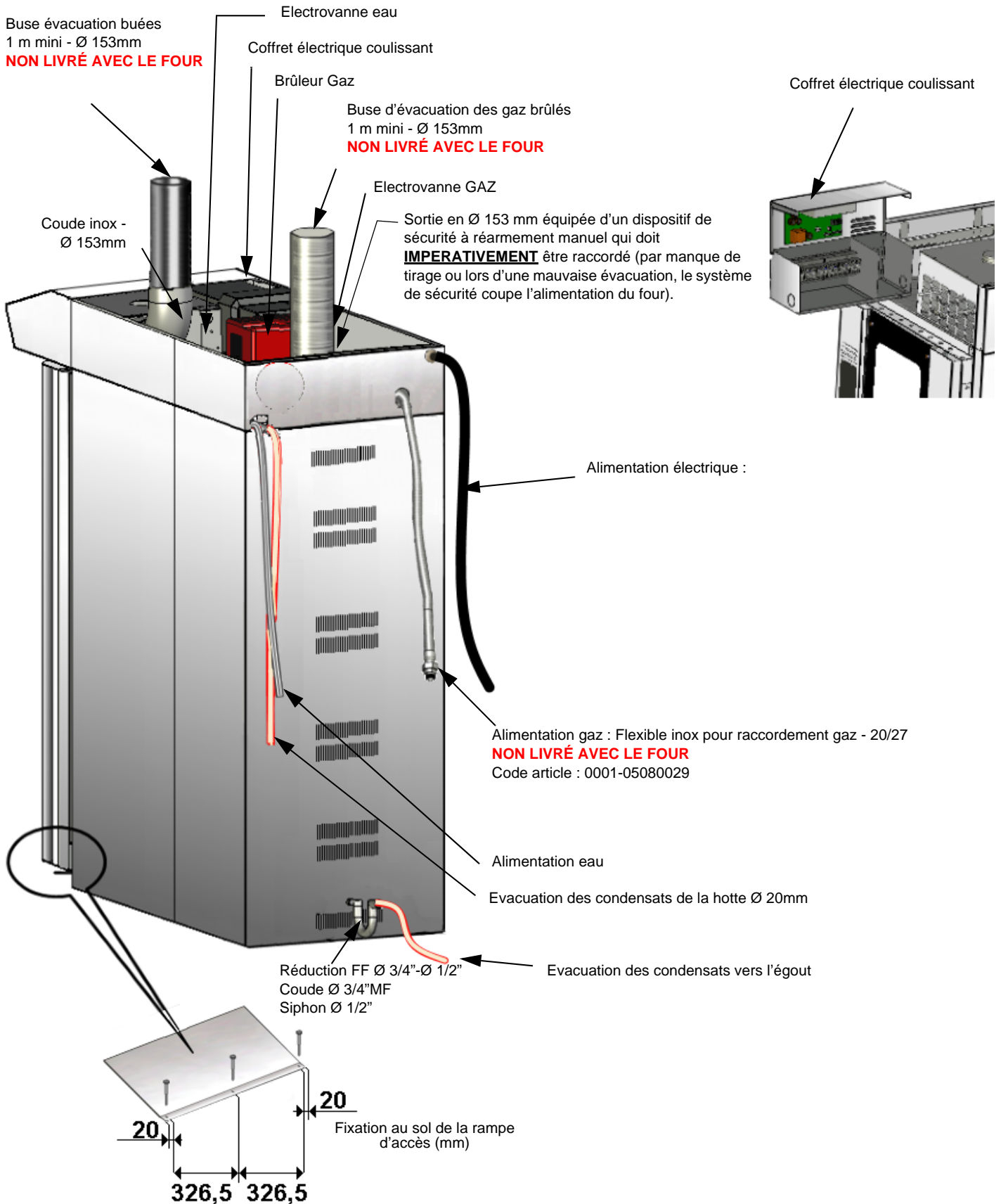
Fioul : 4 Kg/h

Modèle / Gaz	9P-12FGA	9P-12BGA	9P-12AGA	9P-12UGA
Modèle / Fioul	9P-12FFU	9P-12BFU	9P-12AFU	9P-12UFU
Format plaques mm	460x800	400x800	400x600	460x600
P	1572 mm		1432mm	
Pav	892 mm		752 mm	
PT	2004 mm		1864 mm	
PO	2395mm		2255mm	
P②	1171 mm		1031 mm	
P③	1087 mm		947 mm	
Poids Kg	850		770	

# 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.**



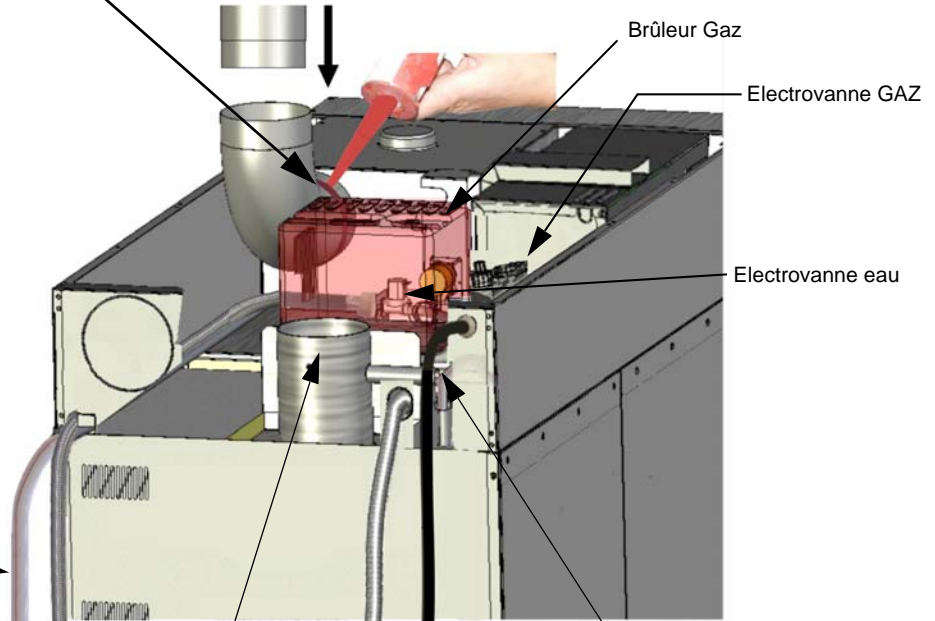
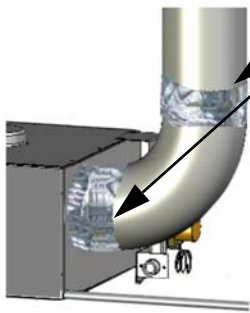




Etancher au silicone haute température puis recouvrir d'un scotch aluminium.

**NON LIVRÉ AVEC LE FOUR**

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



1 x Flexible armé pour l'évacuation des condensats 2x2 m (livré avec le four)

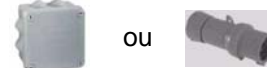


1 x Flexible inox pour alimentation en eau 3 m (livré avec le four)



Dispositif de sécurité à réarmement manuel qui doit **IMPERATIVEMENT** être raccordé).

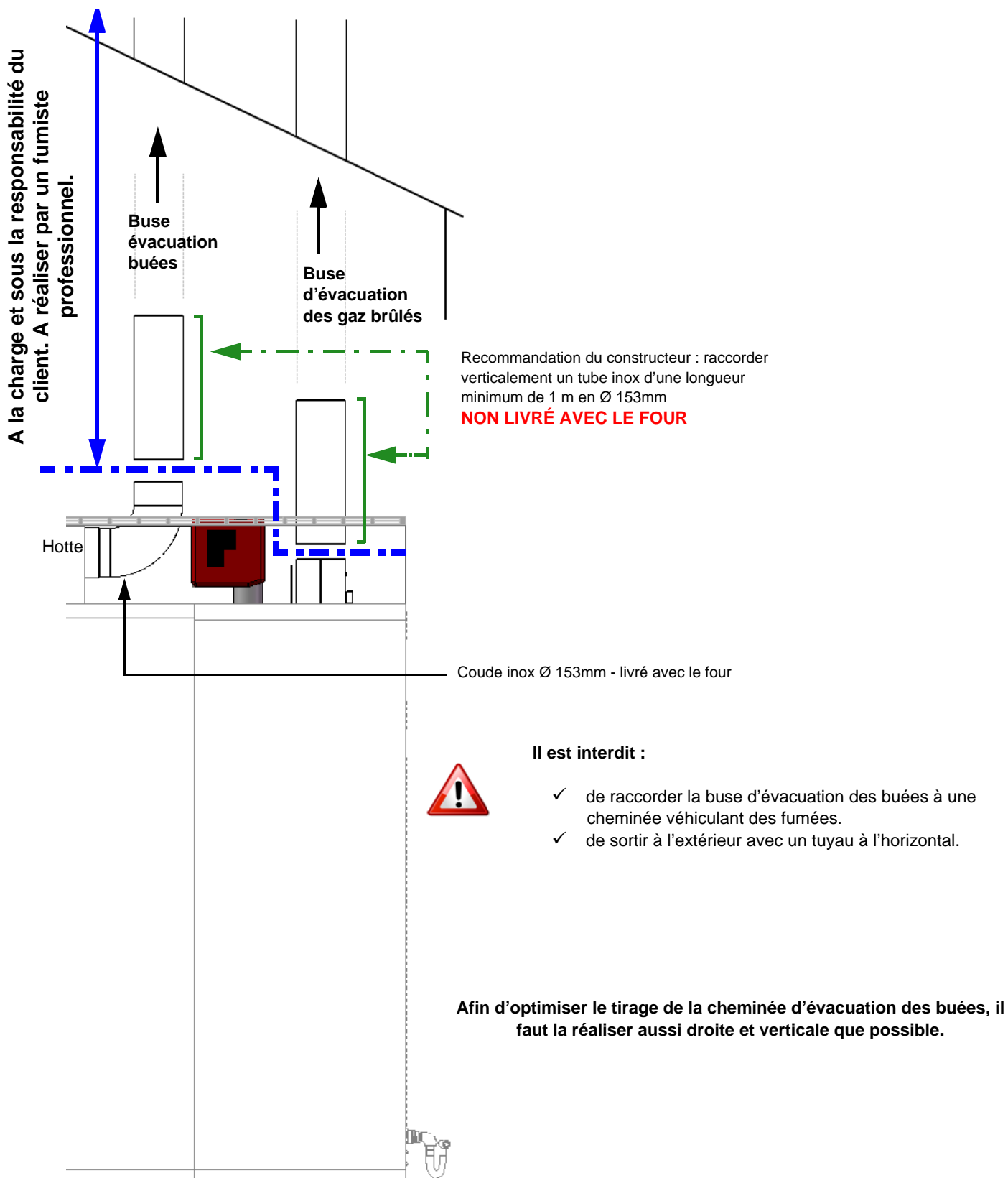
Raccorder :



**NON LIVRÉ AVEC LE FOUR**

Pour la réalisation du conduit d'évacuation des produits de combustion, utiliser des tuyaux double paroi et les emboîter de telle manière que la partie mâle soit côté du four et la partie femelle côté évacuation - Ø 153mm.

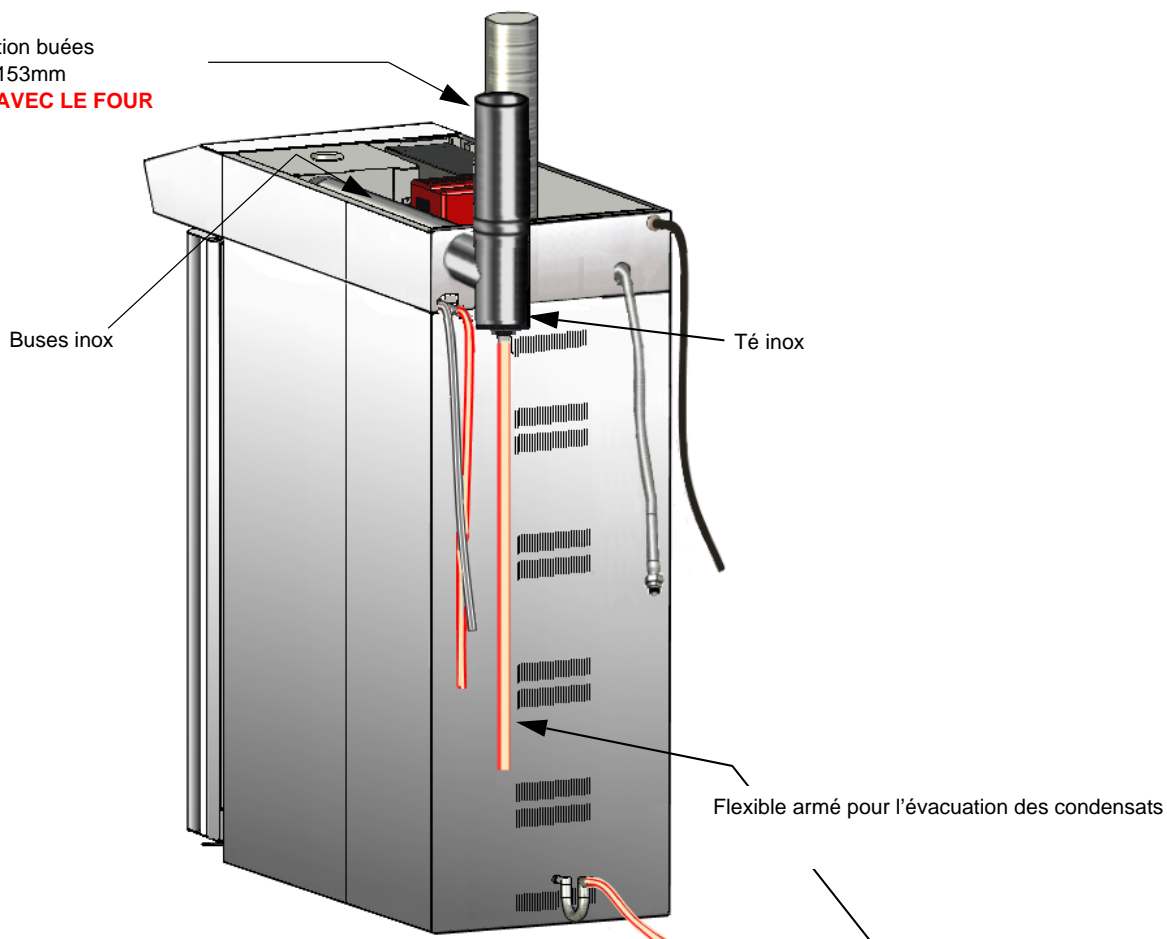




# OPTION : KIT DE RACCORDEMENT SORTIE BUÉES À L'ARRIÈRE

L'espace libre à l'arrière de la machine est au minimum de 400 mm si la sortie des buées se fait par l'arrière et non par le dessus du four et ce, afin d'assurer au four un bon fonctionnement.

Buse évacuation buées  
1 m mini - Ø 153mm  
**NON LIVRÉ AVEC LE FOUR**



Non livré avec le four



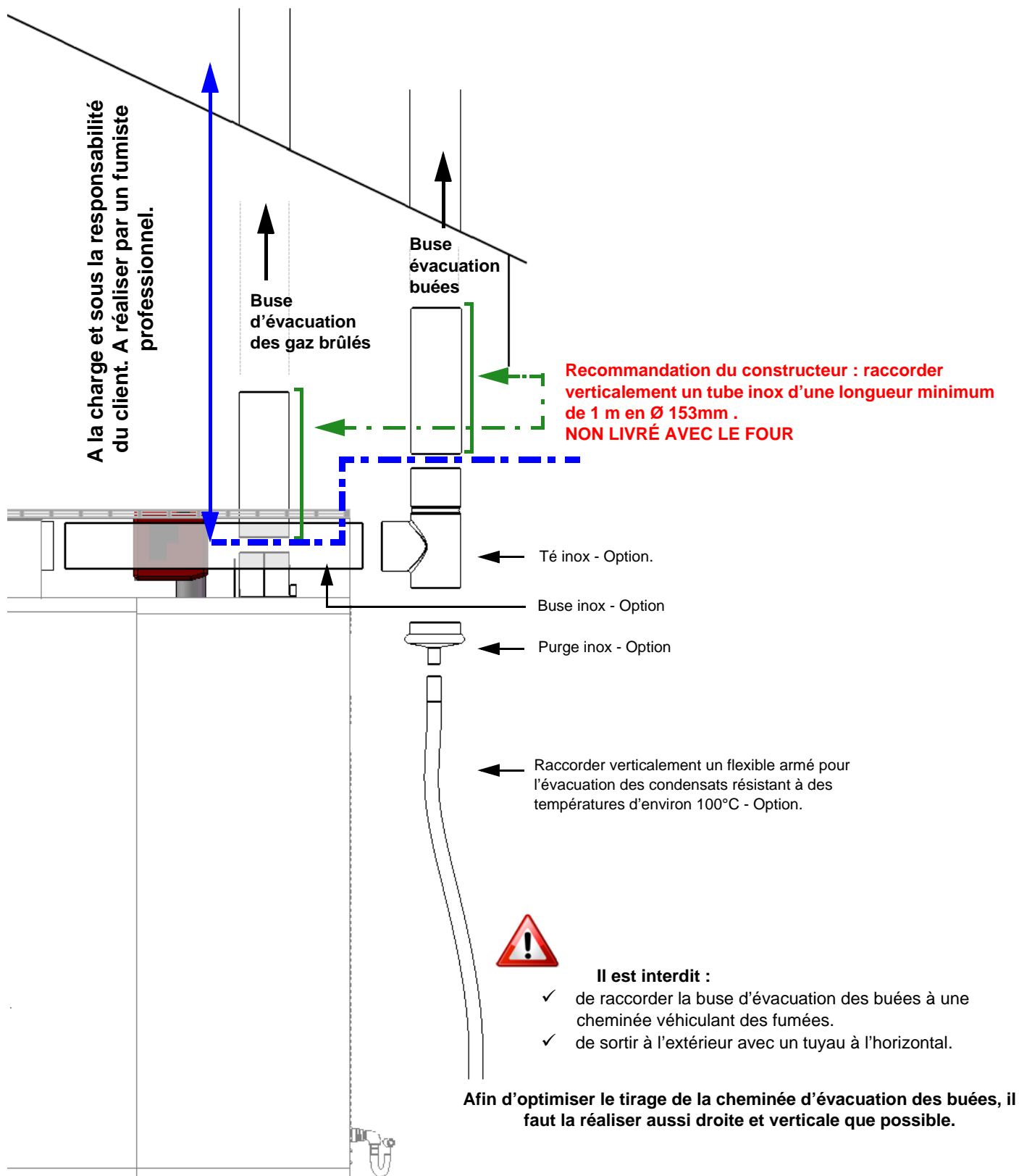
Remplacé par :

**FOUR : 400x600mm - 460x660mm**  
**OPTION : Ref : 9P-12RACGA0Y00/1**



**FOUR : 400x800mm - 460x800mm**  
**OPTION : Ref : 9P-12RACGA0X00/1**





#### Evacuation des produits de combustion :

L'appareil doit être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion conforme au type de brûleur. Pour la réalisation du conduit d'évacuation des produits de combustion, utiliser des tuyaux double paroi et les emboîter de telle manière que la partie mâle soit côté du four et la partie femelle côté évacuation. Pour les évacuations, il est conseillé d'utiliser de l'acier inoxydable.

La dépression minimale, à la buse de l'appareil, doit être de 0,1 mbar

En cas d'évacuation défectueuse, un dispositif de sécurité à réarmement manuel, coupe l'arrivée de gaz au brûleur.

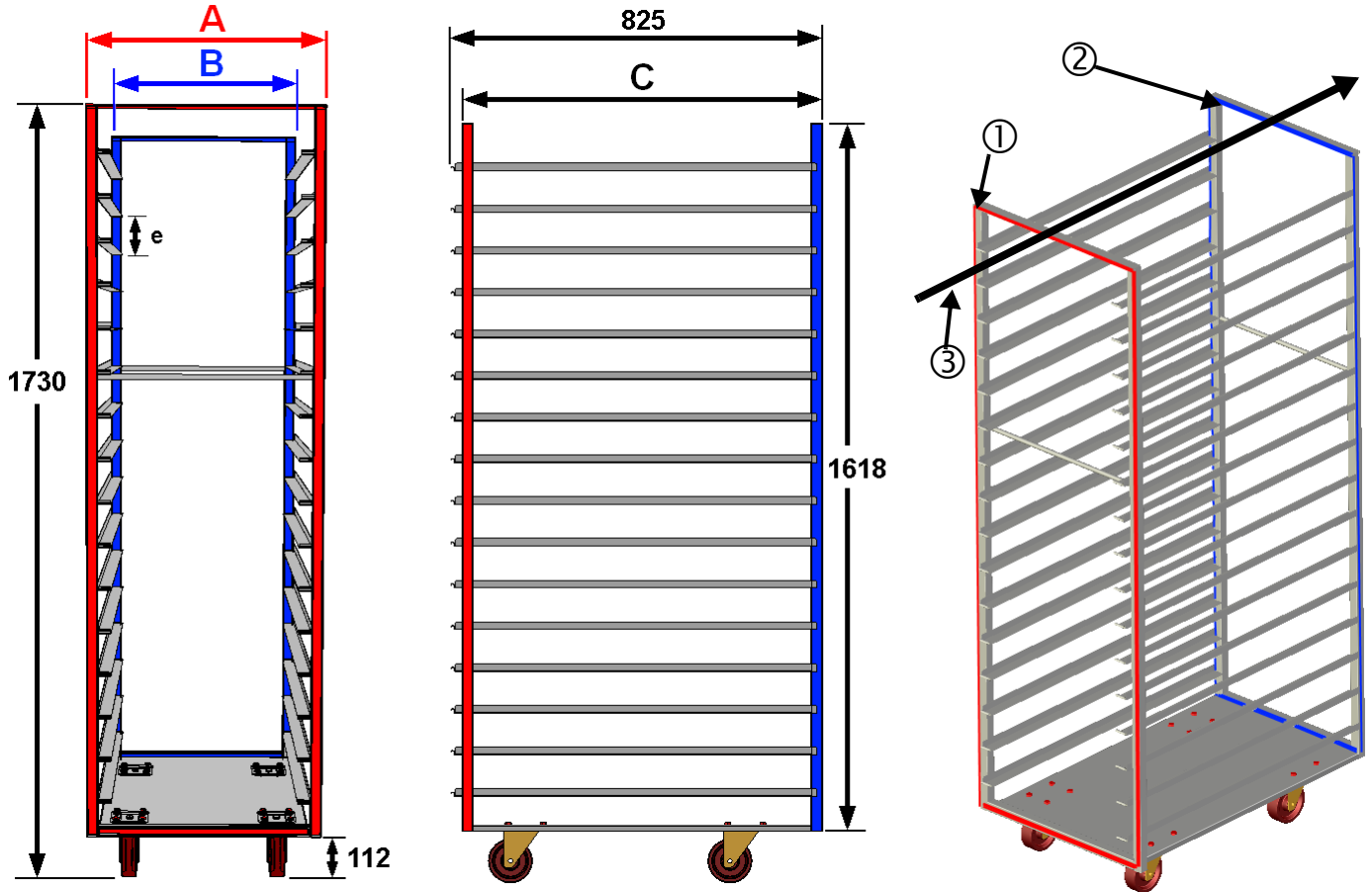
Ce dispositif est situé sur la buse du four.

**Il est INTERDIT de court-circuiter le dispositif de sécurité contrôlant l'évacuation des cheminées.**

**En cas de fours juxtaposés, il est IMPERATIF de prévoir une évacuation indépendante par four pour l'évacuation des gaz brûlés.**

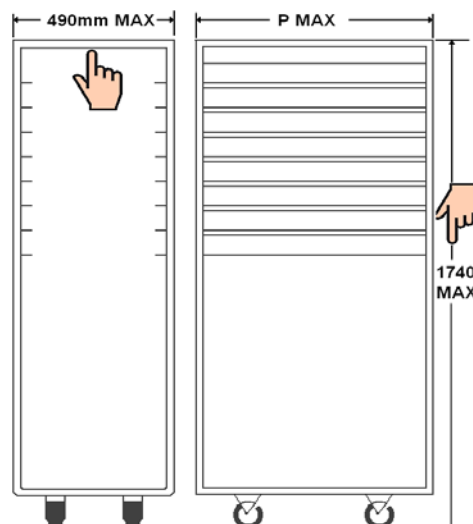
# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES CHARIOTS

Format plaques	400x600mm	400x800mm	460x660mm	460x800mm
A	463mm		530mm	
B	411mm		475mm	
C	648mm	848mm	702mm	848mm
e	16 étages : 95mm - 12 étages : 125mm			



- ① Partie avant du chariot plus large que la partie arrière. Le cadre se trouve à l'extérieur des glissières.
- ② Partie arrière du chariot plus étroite que la partie avant. Les glissières sont alignées sur le cadre.
- ③ Sens d'introduction du chariot dans le four

## Avec les chariots de la concurrence :



### P MAX :

- ✓ 690 mm : plaques 40x60
- ✓ 825 mm : plaques 40x80

# AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL

## ÉLECTRICITÉ



**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 à 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.

## GAZ / FIOUL



**AVANT TOUTE INTERVENTION SUR UNE PARTIE DU BRÛLEUR OU SUR L'ÉVACUATION, COUPER L'ALIMENTATION GAZ/FIOUL À LA VANNE EXTERNE ET COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AU SECTIONNEUR EXTÉRIEUR.**

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 (Tout particulièrement lors d'un changement de catégorie de gaz).



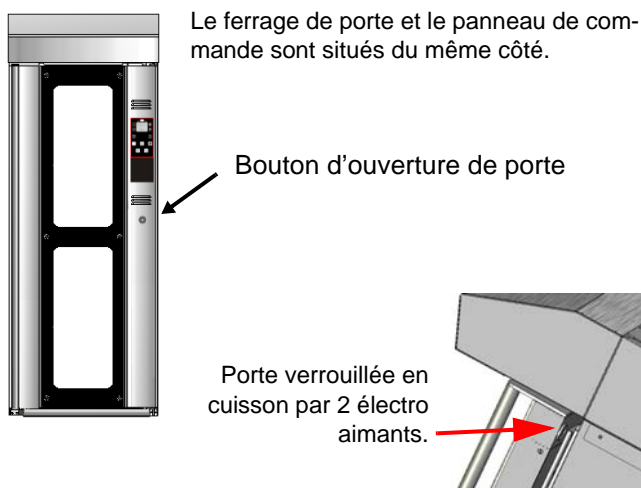
### **QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ ?**

À la moindre odeur suspecte de gaz, ne toucher à aucun interrupteur électrique, couper immédiatement l'alimentation principale de gaz de même que l'alimentation électrique au compteur puis appeler votre technicien depuis un **TÉLÉPHONE** situé **HORS DE VOS LOCAUX**.

Faire évacuer le bâtiment.

**Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**

## FERRAGE DE PORTE



Lorsque le four est installé contre un mur :

- ✓ ferrage de porte côté mur : prévoir 100mm entre le four et le mur pour l'ouverture de porte
- ✓ sinon, prévoir un ferrage côté opposé au mur

Dans l'éventualité d'un changement d'implantation dans votre local, la porte peut être inversée à moindre coût (1 bandeau de porte à changer) par votre technicien.

## 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.