

## FICHE TECHNIQUE

Fours à sole modulaires **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.

## 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 matériel soit placé sur un sol plan, de niveau et apte à supporter son poids avec une marge de sécurité suffisante.

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 four ne « colle » pas contre une paroi. Laisser au moins 10 mm pour éviter les problèmes de condensation. L'espace que l'on a laissé entre l'arrière du four et le mur soit : RA= 250 mm et ce, afin d'assurer au four un bon fonctionnement.

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

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.

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

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

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

## 2. 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.

Agir sur la molette pour faire varier la quantité de buée.

Chaque four 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.

### 3. Évacuation des buées

Sans hotte : Sortie du four : tube en  $\varnothing$  76 mm

Avec hotte : Sortie de hotte : tube en  $\varnothing$  153 mm

- 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)
- Puissance acoustique : de 58 dB(A) (Hotte à petite vitesse) à 71 dB(A) (Hotte à grande vitesse)

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 .

### 4. Evacuation des condensats

Raccorder un flexible armé résistant à des températures d'environ 100°C à chaque évacuation de condensats (Hotte + Four).

## CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

L'ensemble se compose de :

Un ensemble de tôlerie acier formant le caisson étanche

Une porte vitrée : 3 positions

- Porte ouverte
- Porte fermée
- Porte en position nettoyage

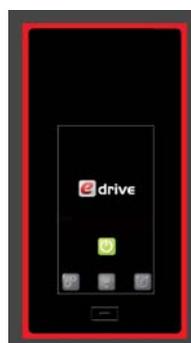
Un habillage extérieur inox

Une façade inox \*

Un régulateur



Standard  
Afficheur digital



E-Drive (option)  
Écran tactile

Une dalle de cuisson (Dalle béton-Standard)

Options :

Un système de buée

Fonction PIZZA (uniquement disponible avec régulateur e-Drive)

Dalle en fibres minérales

Couleur \* :

- noir
- rouge
- blanc

Accessoires disponibles :

Hotte aspirante

- Four équipé d'un régulateur E-Drive : Hotte automatique
- Four équipé d'un régulateur Standard : Hotte manuelle

Hotte décorative

Une casquette en inox

Supports pour fours :

- Étuve \*
- Petites armoires de fermentation \*
- Piètement en inox \*

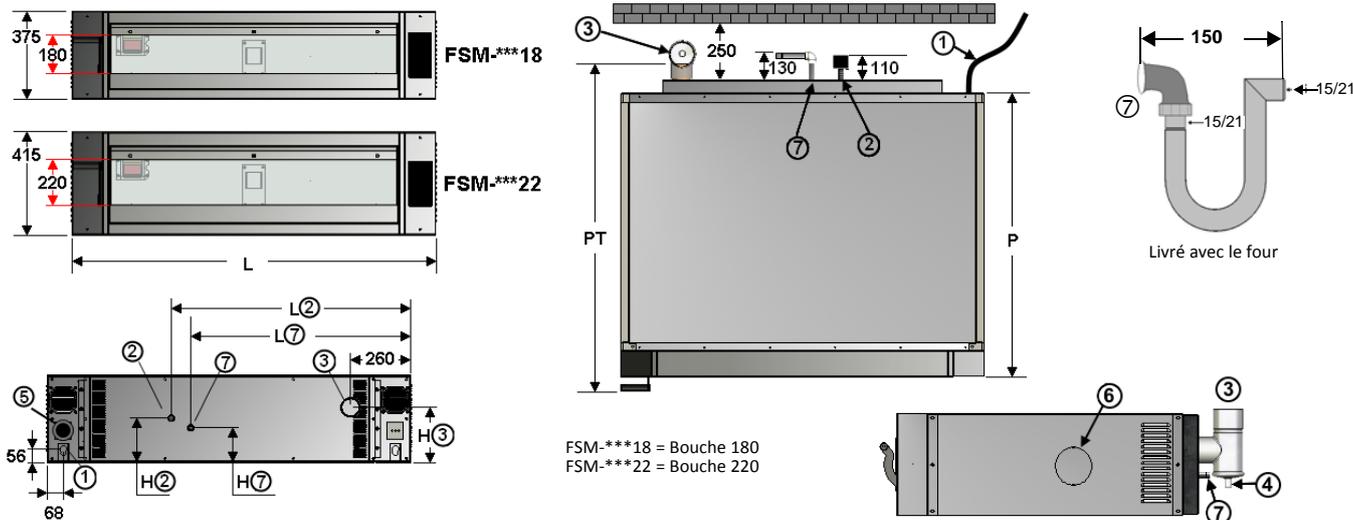
Élévateur enfourneur (Voir le paragraphe : Configurations possibles):

- Élévateur enfourneur intégré (compatible avec 3 ou 4 fours posés sur un support équipé de pieds)
- Élévateur à colonne (Hauteur de chargement : de 683 mm à 1620 mm)
- Élévateur mobile (compatible avec 2 fours maxi posés sur un support de 780 mm de hauteur et équipé de pieds)

\* option couleur disponible

# FICHE TECHNIQUE

## FOUR A SOLE MODULAIRE - 400x600mm



FSM-\*\*\*18 = Bouche 180  
FSM-\*\*\*22 = Bouche 220

- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- 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 (Voir le paragraphe «VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS»):  
Sans hotte aspirante ou avec hotte décorative : Sortie du four : tube en  $\varnothing$  76 mm  
Avec hotte aspirante : Sortie de hotte : tube en  $\varnothing$  153 mm
  - 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)
- ④ Purge à 1 m du point de raccordement  $\varnothing$  20 mm
- ⑤ Thermostat de sécurité du générateur de vapeur (option buée)
- ⑥ Trappe d'accès à l'ampoule d'éclairage
- ⑦ Evacuation trop plein  $\varnothing$  21 mm

**⚠** Les arrivées ①, ② et évacuations ③, ④, ⑦ 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.

Modèle	FSM-02A		FSM-03A		FSM-06A	
	Format plaques 400x600mm		400x600mm		400x600mm	
Surface maximum de cuisson mm	830x610		1240x610		1240x1220	
Surface maximum de cuisson m <sup>2</sup>	0,50		0,75		1,51	
L	1150 mm		1560 mm			
P	1025 mm		1745 mm			
PT	1225mm		1945mm			
L②	822mm		1027 mm			
L⑦	737mm		942mm			
FSM-***18 : H②	170mm		190mm			
FSM-***22 : H②			190mm			
FSM-***18 : H③	282mm		237mm			
FSM-***22 : H③	322mm		257mm			
FSM-***18 : H⑦	130mm		150mm			
FSM-***22 : H⑦			150mm			

### Four standard : Bouche 180 - Bouche 220

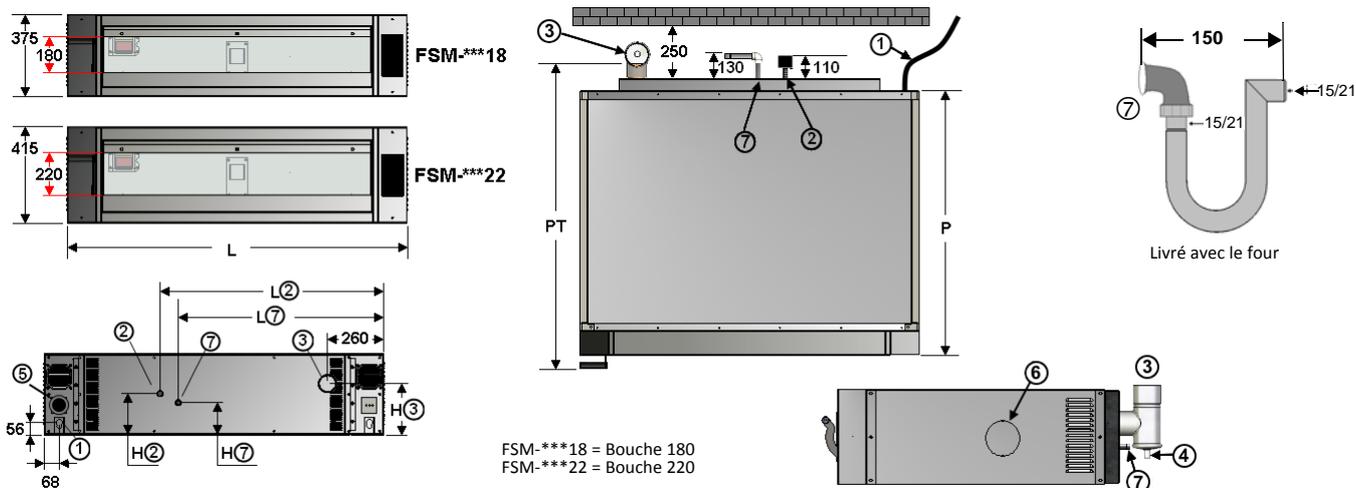
Option buée	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
Puissance électrique kW	3,8	5,2	5,6	7	10,1	12,9
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	5,5	7,6	8,1	10,2	14,5	18,6
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	9,6	13,1	14,1	17,7	25,3	32,4
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	15,9	21,8	23,4	29,3	41,9	53,7

### Option PIZZA : Bouche 180 (Four équipé d'un régulateur e-Drive)

Option buée	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
Puissance électrique kW	7,4	8,8	11	12,5	19,9	22,7
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	10,7	12,8	15,9	18	28,7	32,8
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	16,6	32,2	27,7	31,3	50	57,1
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	30,9	36,8	46	51,9	82,9	94,7

# FICHE TECHNIQUE

## FOUR A SOLE MODULAIRE - 400x800mm



FSM-\*\*\*18 = Bouche 180  
FSM-\*\*\*22 = Bouche 220

- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- ② Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement Ø 3/4 - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Buse évacuation buées (Voir le paragraphe «VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS»):  
Sans hotte aspirante ou avec hotte décorative : Sortie du four : tube en Ø 76 mm  
Avec hotte aspirante : Sortie de hotte : tube en Ø 153 mm
  - Puissance acoustique : de 58 dB(A) (Hotte à petite vitesse) à 71 dB(A) (Hotte à grande vitesse)
  - Débit d'air : de 400 m³/h (Hotte à petite vitesse) à 1000 m³/h (Hotte à grande vitesse)
- ④ Purge à 1 m du point de raccordement Ø 20 mm
- ⑤ Thermostat de sécurité
- ⑥ Trappe d'accès à l'ampoule d'éclairage
- ⑦ Evacuation trop plein Ø 21 mm

**⚠** Les arrivées ①, ② et évacuations ③, ④, ⑦ 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.

Modèle	FSM-02B	FSM-03B
Format plaques	400x800mm	400x800mm
Surface maximum de cuisson mm	830x810	1240x820
Surface maximum de cuisson m <sup>2</sup>	0,67	1,02
L	1150 mm	1560 mm
P	1225 mm	
PT	1425 mm	
L②	822mm	1027 mm
L⑦	737mm	942mm
FSM-***18 : H②	170mm	190mm
FSM-***22 : H②	190mm	
FSM-***18 : H③	282mm	237mm
FSM-***22 : H③	322mm	257mm
FSM-***18 : H⑦	130mm	150mm
FSM-***22 : H⑦	150mm	

### Four standard : Bouche 180 - Bouche 220

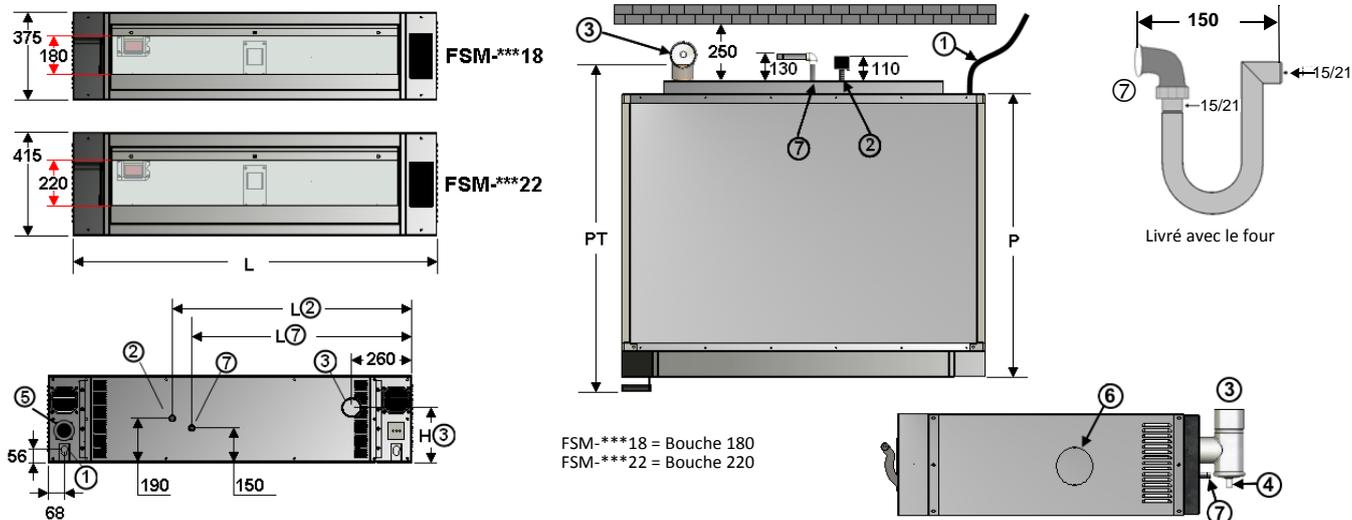
Option buée	Non	Oui	Non	Oui
Puissance électrique kW	4,5	5,9	6	8,8
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	6,4	8,5	8,7	12,8
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	11,2	14,8	15,1	22,2
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	18,6	24,5	25	36,8

### Option PIZZA : Bouche 180 (Four équipé d'un régulateur e-Drive)

Option buée	Non	Oui	Non	Oui
Puissance électrique kW	8,7	10,1	11,8	14,6
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	12,6	14,6	17	21,1
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	21,9	25,4	29,6	36,7
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	36,3	42,2	49,1	60,9

# FICHE TECHNIQUE

## FOUR A SOLE MODULAIRE - 460x660mm



- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- ② Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement Ø 3/4 - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Buse évacuation buées (Voir le paragraphe «VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS»):  
 Sans hotte aspirante ou avec hotte décorative : Sortie du four : tube en Ø 76 mm  
 Avec hotte aspirante : Sortie de hotte : tube en Ø 153 mm
  - Puissance acoustique : de 58 dB(A) (Hotte à petite vitesse) à 71 dB(A) (Hotte à grande vitesse)
  - Débit d'air : de 400 m³/h (Hotte à petite vitesse) à 1000 m³/h (Hotte à grande vitesse)
- ④ Purge à 1 m du point de raccordement Ø 20 mm
- ⑤ Thermostat de sécurité du générateur de vapeur (option buée)
- ⑥ Trappe d'accès à l'ampoule d'éclairage
- ⑦ Evacuation trop plein Ø 21 mm

⚠ Les arrivées ①, ② et évacuations ③, ④, ⑦ 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.

			
Modèle	FSM-02U	FSM-03U	FSM-06U
Format plaques	460x660mm	460x660mm	460x660mm
Surface maximum de cuisson mm	950x670mm	1420x670mm	1420x1340mm
Surface maximum de cuisson m <sup>2</sup>	0,63	0,95	1,90
L	1270 mm	1740 mm	
P	1085 mm		1865 mm
PT	1285 mm		2065 mm
L②	887mm	1120mm	
L⑦	802mm	1035 mm	
FSM-***18 : H③	282mm	237mm	
FSM-***22 : H③	322mm	257mm	

### Four standard : Bouche 180 - Bouche 220

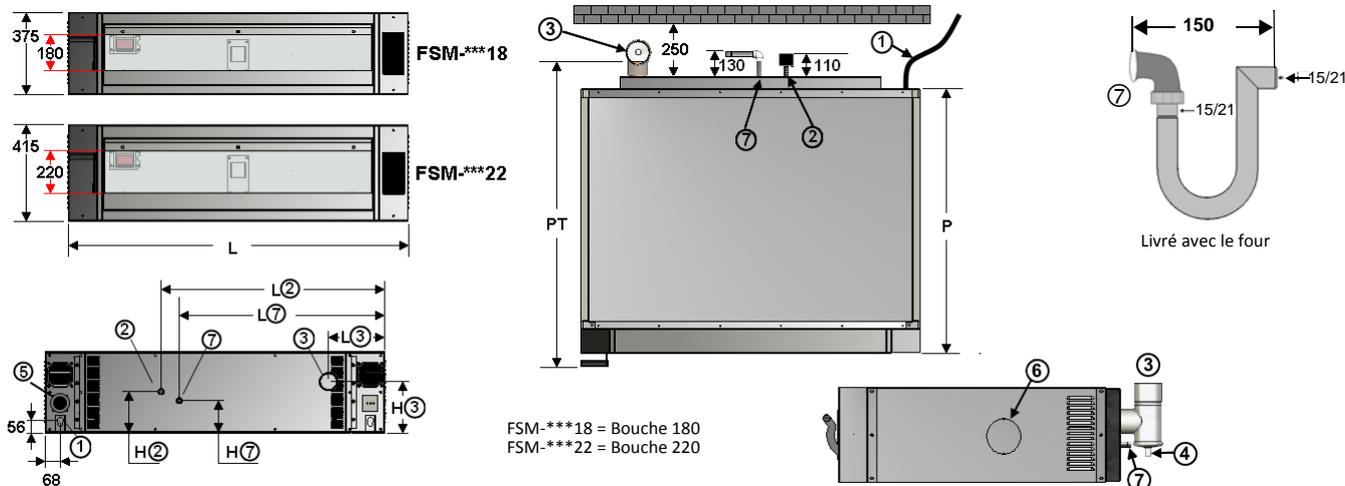
Option buée	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
Puissance électrique kW	3,8	5,2	5,6	7	10,5	13,4
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	5,5	7,6	8,1	10,2	15,2	19,3
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	9,6	13,1	14,1	17,7	26,5	33,6
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	15,9	21,8	23,4	29,3	43,9	55,7

### Option PIZZA : Bouche 180 (Four équipé d'un régulateur e-Drive)

Option buée	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
Puissance électrique kW	7,4	8,8	11	12,5	20,9	23,7
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	10,7	12,8	15,9	18	30,1	34,2
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	18,6	22,2	27,7	31,3	52,5	59,6
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	30,9	36,8	46	51,9	87	98,8

# FICHE TECHNIQUE

## FOUR A SOLE MODULAIRE - 600x400mm



FSM-\*\*\*18 = Bouche 180  
FSM-\*\*\*22 = Bouche 220

- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- ② Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement Ø 3/4 - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Buse évacuation buées (Voir le paragraphe «VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS»):  
Sans hotte aspirante ou avec hotte décorative : Sortie du four : tube en Ø 76 mm  
Avec hotte aspirante : Sortie de hotte : tube en Ø 153 mm
  - Puissance acoustique : de 58 dB(A) (Hotte à petite vitesse) à 71 dB(A) (Hotte à grande vitesse)
  - Débit d'air : de 400 m³/h (Hotte à petite vitesse) à 1000 m³/h (Hotte à grande vitesse)
- ④ Purge à 1 m du point de raccordement Ø 20 mm
- ⑤ Thermostat de sécurité du générateur de vapeur (option buée)
- ⑥ Trappe d'accès à l'ampoule d'éclairage
- ⑦ Evacuation trop plein Ø 21 mm

**⚠** Les arrivées ①, ② et évacuations ③, ④, ⑦ 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.

Modèle	 <b>FSM-02T</b>		 <b>FSM-04T</b>	
	Format plaques 600x400mm		Format plaques 600x400mm	
Surface maximum de cuisson mm	660x810		1240x820	
Surface maximum de cuisson m <sup>2</sup>	0,53		1,02	
L	980 mm		1560 mm	
P	1225 mm			
PT	1425 mm			
L②	738mm		1028 mm	
L⑦	270mm		260mm	
FSM-***18 : H②	652mm		942mm	
FSM-***22 : H②	170mm		190mm	
FSM-***18 : H③	190mm			
FSM-***22 : H③	287mm		237mm	
FSM-***18 : H⑦	307mm		257mm	
FSM-***22 : H⑦	130mm		150mm	

### Four standard : Bouche 180 - Bouche 220

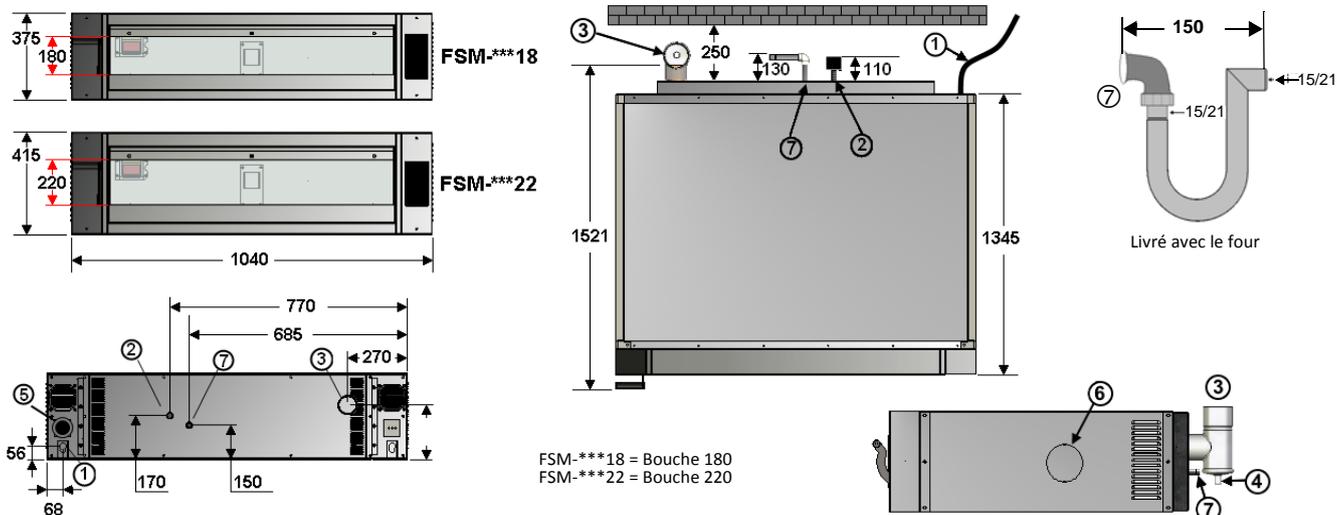
Option buée	Non	Oui	Non	Oui
Puissance électrique kW	4,3	5,7	6	8,8
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	6,1	8,2	8,7	12,8
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	10,7	14,2	15,1	22,2
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	17,7	23,6	25	36,8

### Option PIZZA : Bouche 180 (Four équipé d'un régulateur e-Drive)

Option buée	Non	Oui	Non	Oui
Puissance électrique kW	8,3	9,7	11,8	14,6
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	12	14	17	21,1
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	20,8	24,4	29,6	36,7
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	34,5	40,5	49,1	60,9

# FICHE TECHNIQUE

## FOUR A SOLE MODULAIRE - 660x460mm



- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- 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 (Voir le paragraphe «VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS»):  
 Sans hotte aspirante ou avec hotte décorative : Sortie du four : tube en  $\varnothing$  76 mm  
 Avec hotte aspirante : Sortie de hotte : tube en  $\varnothing$  153 mm
  - 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)
- ④ Purge à 1 m du point de raccordement  $\varnothing$  20 mm
- ⑤ Thermostat de sécurité du générateur de vapeur (option buée)
- ⑥ Trappe d'accès à l'ampoule d'éclairage
- ⑦ Evacuation trop plein  $\varnothing$  21 mm

**⚠** Les arrivées ①, ② et évacuations ③, ④, ⑦ 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.



<b>Modèle</b>	<b>FSM-02W</b>
Format plaques	660x460mm
Surface maximum de cuisson mm	680x950mm
Surface maximum de cuisson m <sup>2</sup>	0,64 m <sup>2</sup>

### Four standard : Bouche 180 - Bouche 220

Option buée	Non	Oui
Puissance électrique kW	4,3	5,7
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	6,1	8,2
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	10,7	14,2
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	17,7	23,6

### Option PIZZA : Bouche 180 (Four équipé d'un régulateur e-Drive)

Option buée	Non	Oui
Puissance électrique kW	8,3	9,7
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensité A	12	14
~3x230V+T/50-60Hz (option) : Intensité A	20,8	24,4
~1x230V+N+T/50-60Hz (option) : Intensité A	34,5	40,5

# CONFIGURATIONS POSSIBLES

**!** Toutes les configurations ci-après sont représentées sur pieds.  
Sans élévateur suspendu, elles peuvent aussi être sur roulettes.

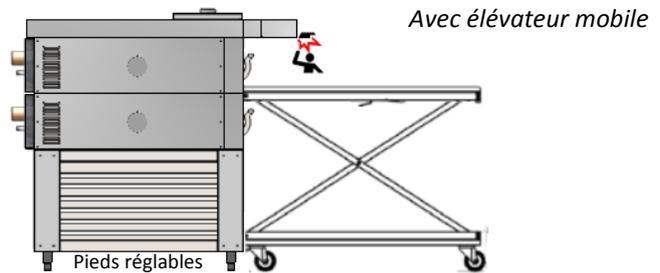
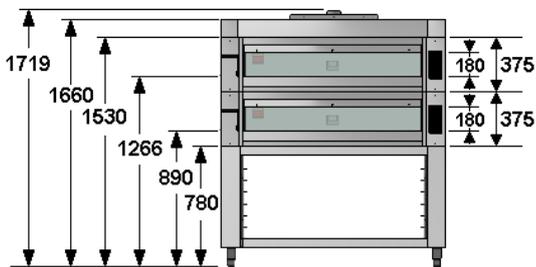
**i** Hauteur des pieds : réglable de 90mm à 130mm. Hauteur des roulettes : 130mm.

\* B = Bouche      o = Compatible      x = Non compatible       = Faible hauteur ; risque de choc à la tête

## 1. Colonne de 2 fours à soles modulaires

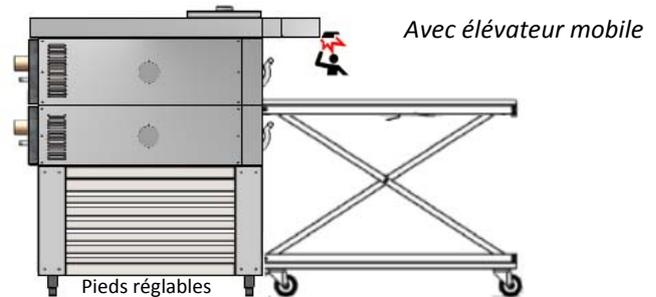
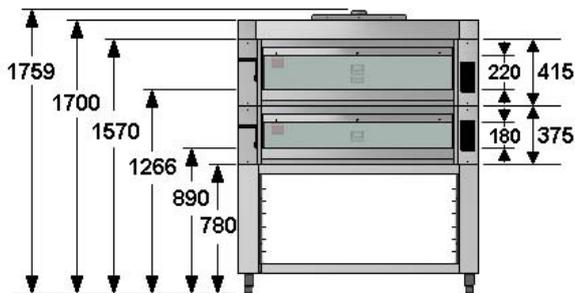
### a. Sur piètement 780 mm

- 2 x B\*180



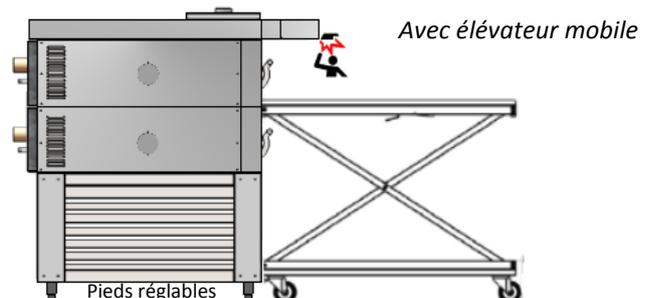
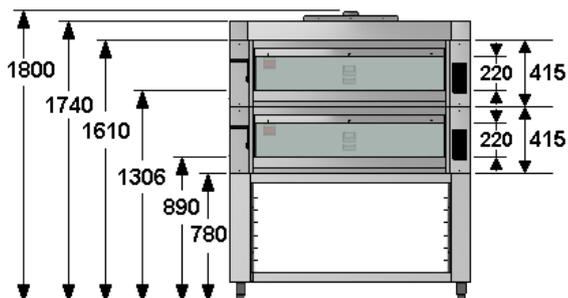
Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
x	x	o

- 1 x B\*220 + 1 x B\*180



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
x	x	o

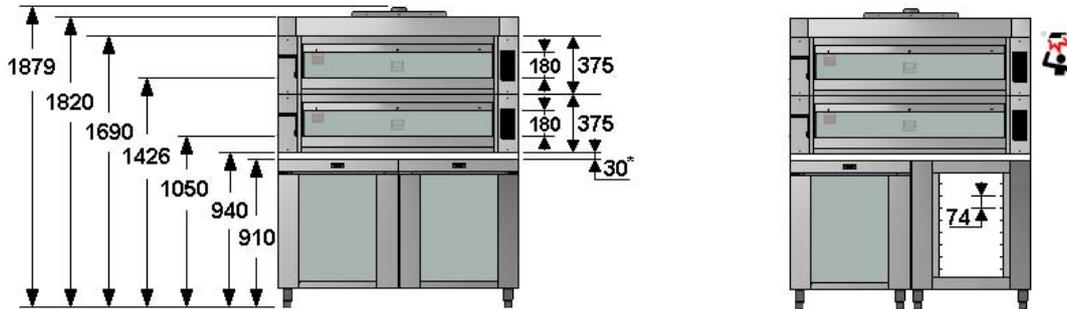
- 2 x B\*220



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
x	x	o

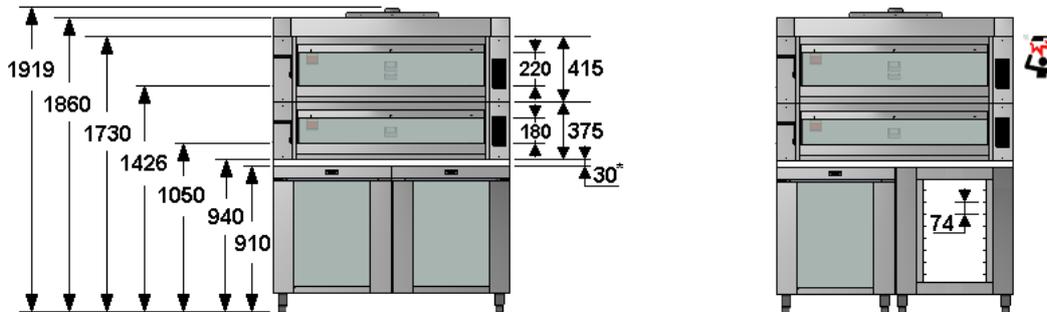
b. Sur piètement 910mm

- 2 x B\*180



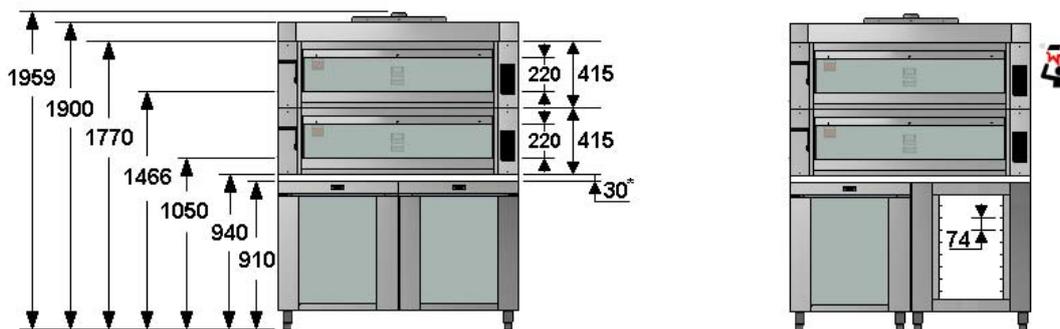
Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
X	O	X

- 1 x B\*220 + 1 x B\*180



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
X	O	X

- 2 x B\*220



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
X	O	X

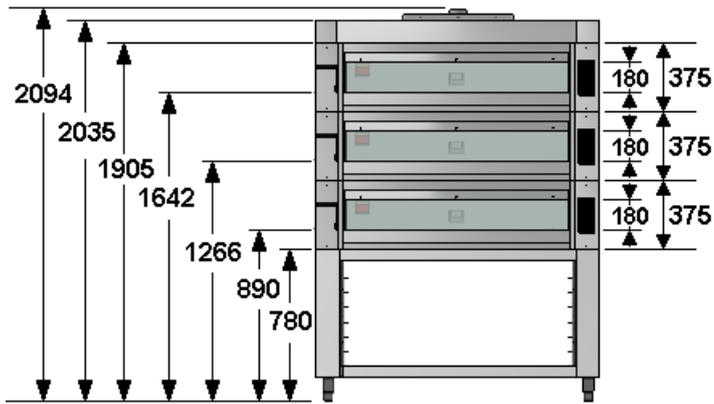


\*Lorsque le support comprend une petite armoire de fermentation (voire 2 selon les configurations), il est obligatoire d'insérer un intercalaire de 30 mm entre l'armoire de fermentation et le premier four.

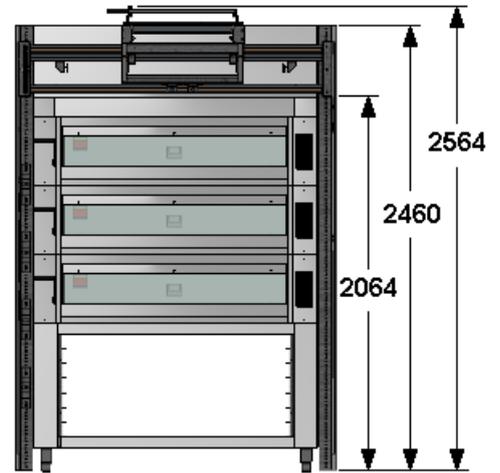
## 2. Colonne de 3 fours à soles modulaires

a. Sur piètement 780 mm

- Configuration 1 : 3 x B\*180

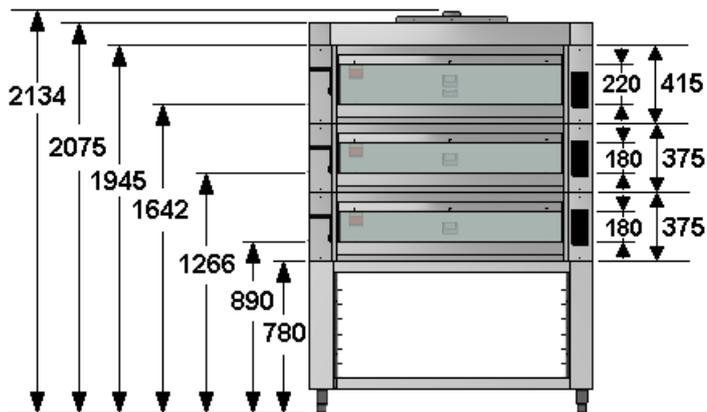


*Avec élévateur suspendu*

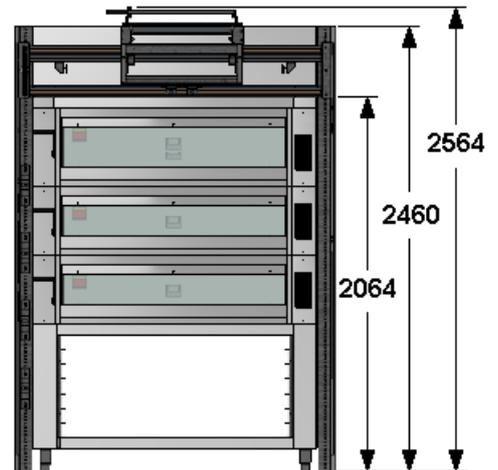


Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
O	X	X

- Configuration 2 : 1 x B\*220 + 2 x B\*180

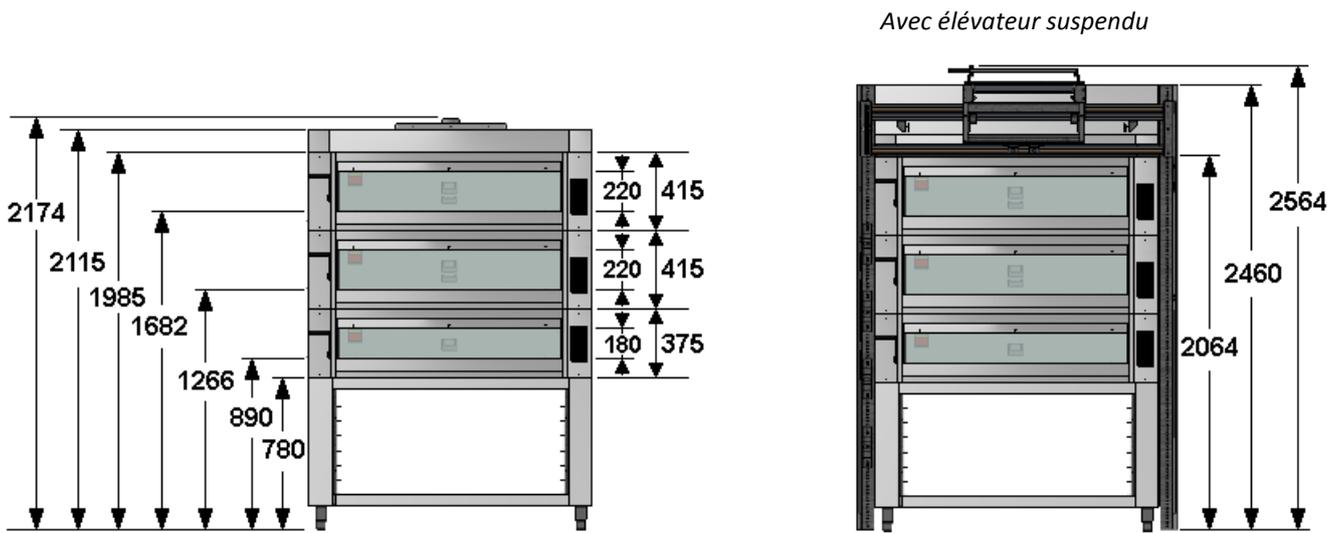


*Avec élévateur suspendu*



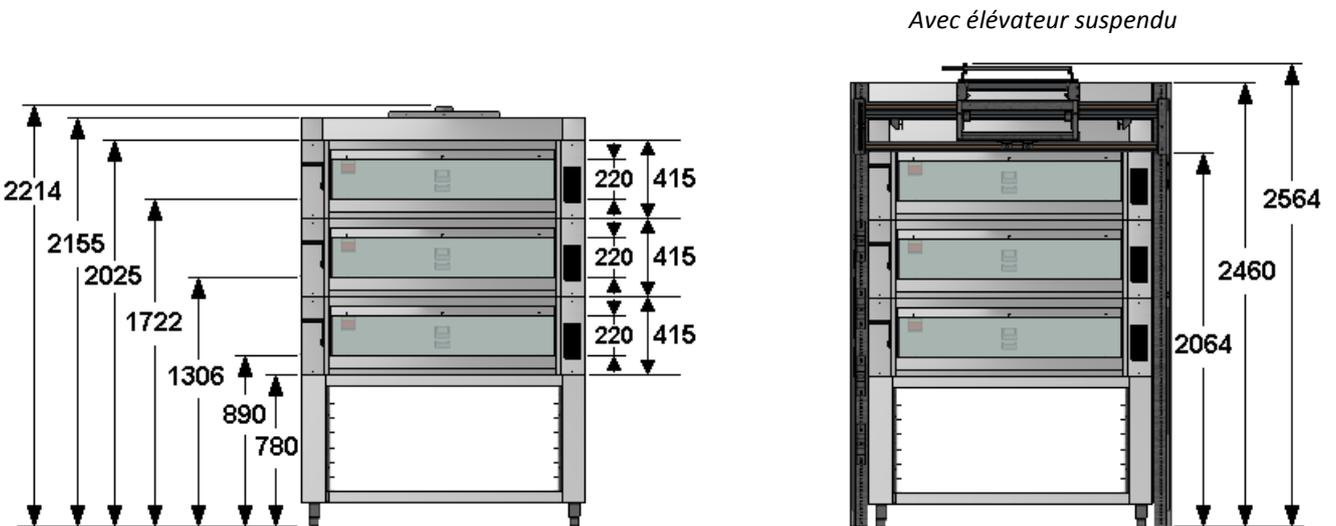
Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
O	X	X

- Configuration 3 : 2 x B\*220 + 1 x B\*180



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
O	X	X

- Configuration 4 : 3 x B\*220



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
O	X	X

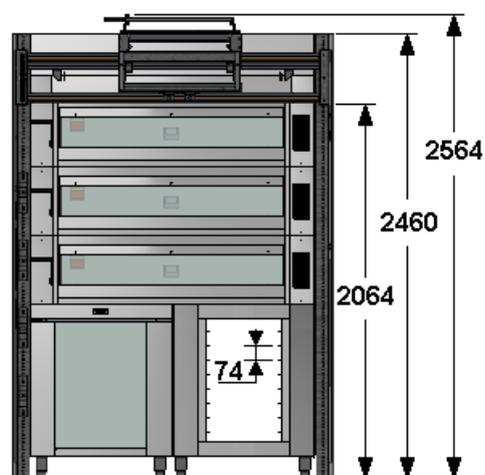
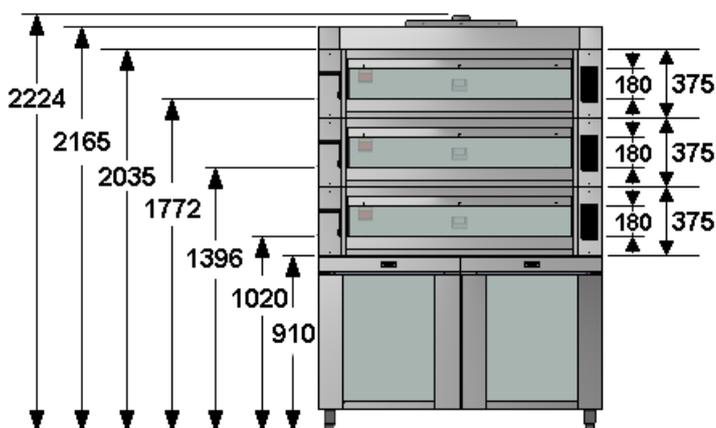
b. Sur un support de 910 mm de hauteur (étuve, petite armoire de fermentation ou combinaison avec piètement)

⚠ Lorsque le support comprend une petite armoire de fermentation (voire 2 selon les configurations), il est obligatoire d'insérer un intercalaire de 30 mm entre l'armoire de fermentation et le premier four.

⚠ Dans une configuration avec un élévateur suspendu, l'étuve ou l'armoire de fermentation font l'objet d'une fabrication spéciale (il est nécessaire de modifier les bandeaux latéraux afin de pouvoir ouvrir la porte)

- 3 x B\*180

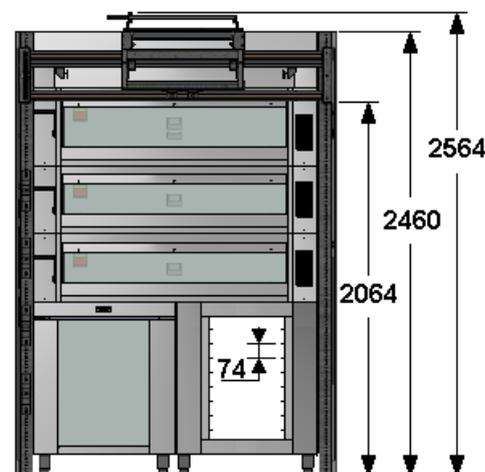
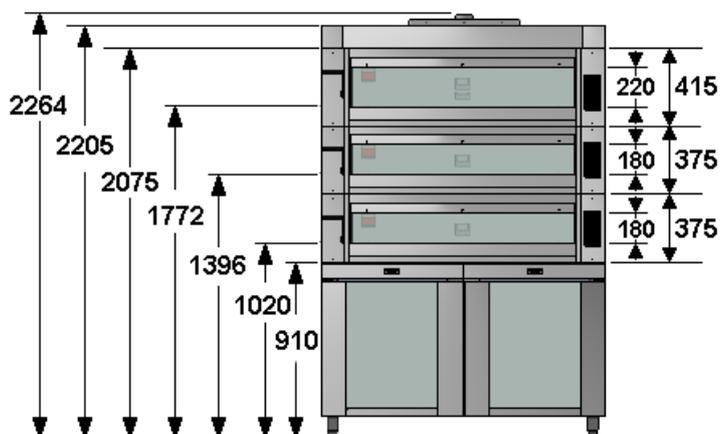
*Avec élévateur suspendu*



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
O	X	X

- 1 x B\*220 + 2 x B\*180

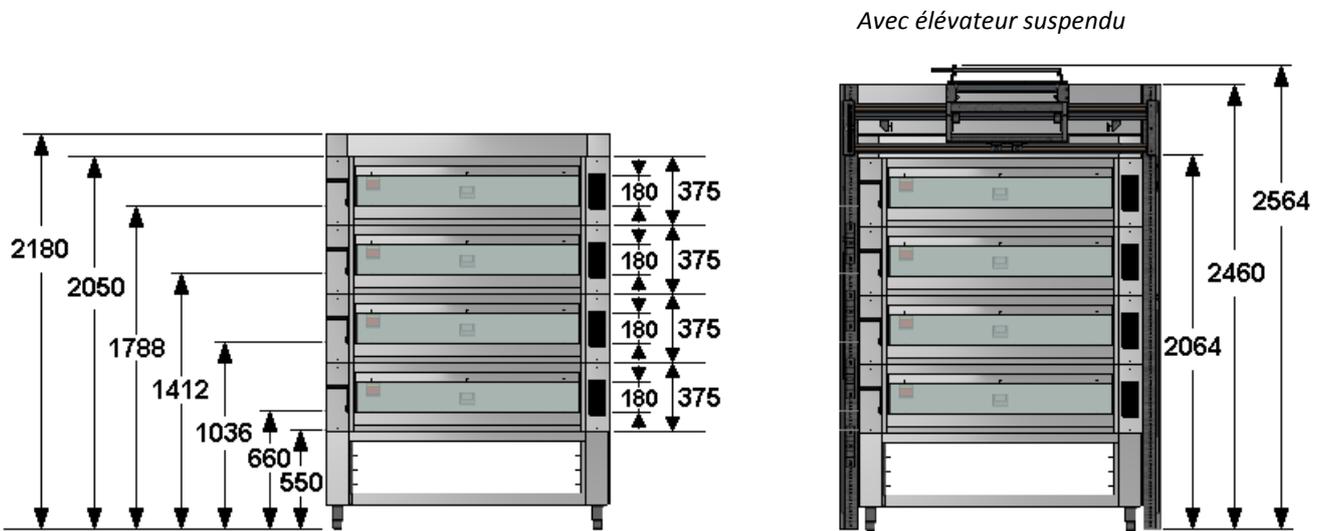
*Avec élévateur suspendu*



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
O	X	X

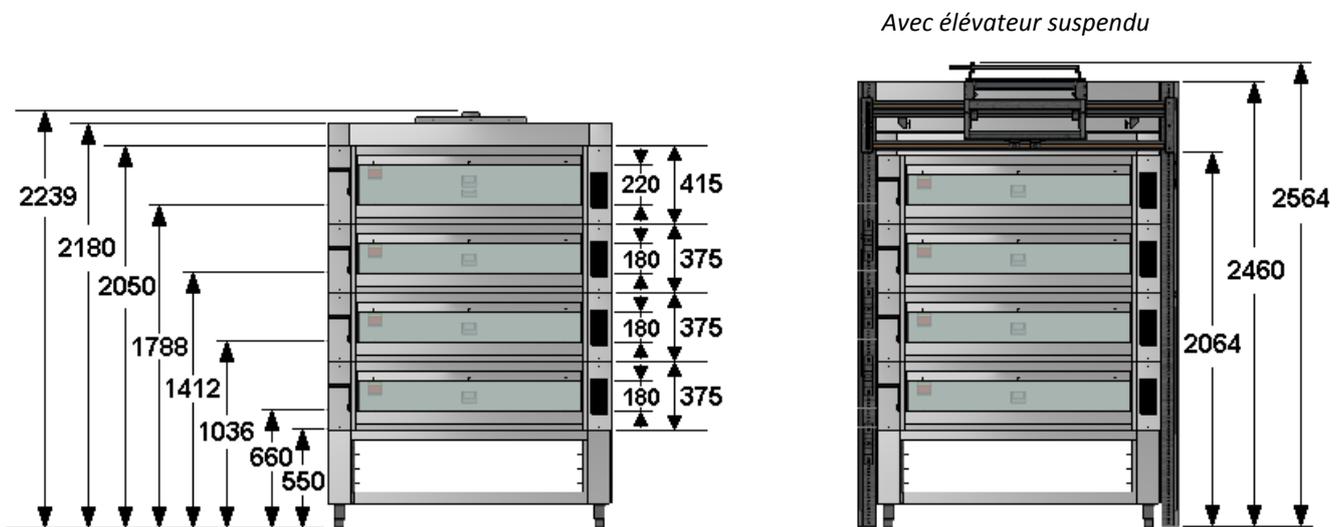
### 3. Colonne de 4 fours à soles modulaires

- Configuration 5 : 4 x B\*180



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
O	X	X

- Configuration 6 : 1 x B\*220 + 3 x B\*180



Élévateur suspendu	Élévateur à colonne	Élévateur mobile
O	X	X

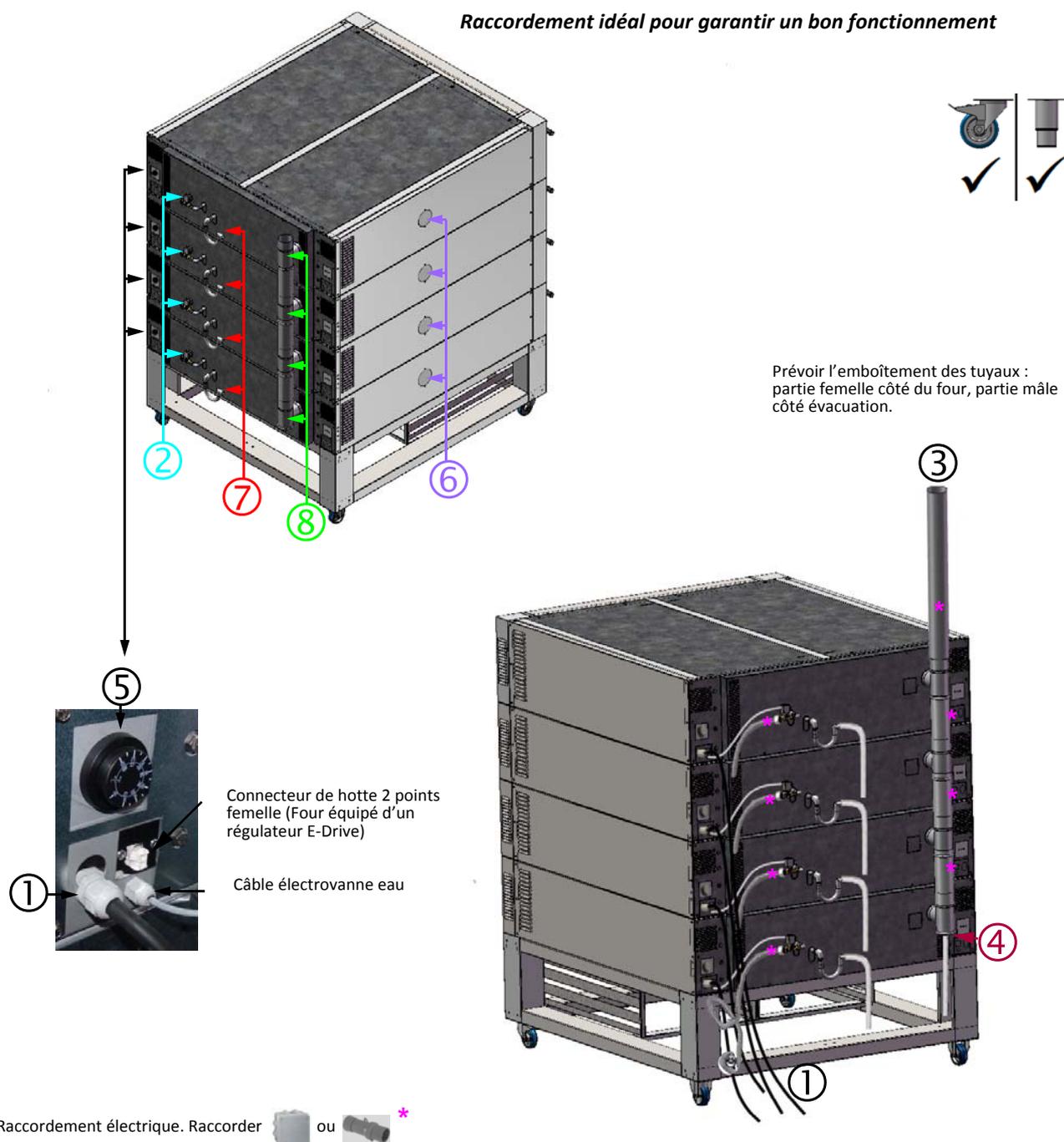


Lors du défournement des produits (surtout s'ils sont liquides ou se liquéfiant à la chaleur) il existe un risque d'échaudure pour l'opérateur, particulièrement lorsque le support à défourner est à une hauteur supérieure ou égale à 1m60, ou supérieure ou égale à la hauteur des épaules.

# VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS

## 1. Colonne de fours à soles modulaires

Raccordement idéal pour garantir un bon fonctionnement

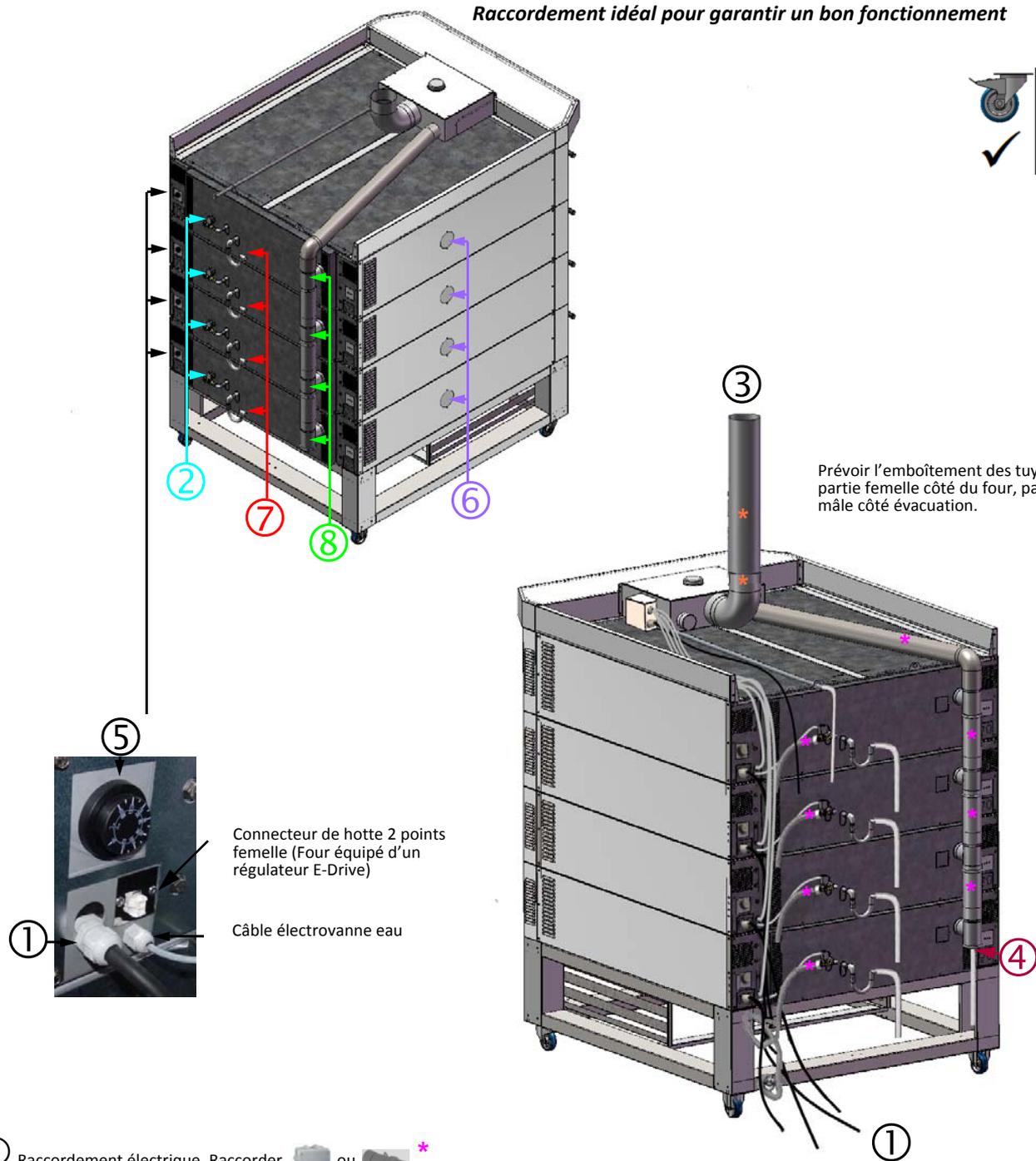
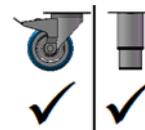


Prévoir l'emboîtement des tuyaux : partie femelle côté du four, partie mâle côté évacuation.

- ① Raccordement électrique. Raccorder  ou  \*
  - ② Electrovanne eau Ø 3/4"
  - ③ Buse évacuation buées (non fourni). Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en Ø 86 mm).
  - ④ Purge Ø 20 mm
  - ⑤ Thermostat de sécurité du générateur de vapeur (option buée).
  - ⑥ Trappe d'accès à l'ampoule d'éclairage
  - ⑦ Evacuation trop plein Ø 21 mm (Siphon : fourni avec le four. A monter sur l'évacuation du trop plein à l'installation).
  - ⑧ Té inox
- \* Option

## 2. Colonne de fours à soles modulaires avec hotte

Raccordement idéal pour garantir un bon fonctionnement

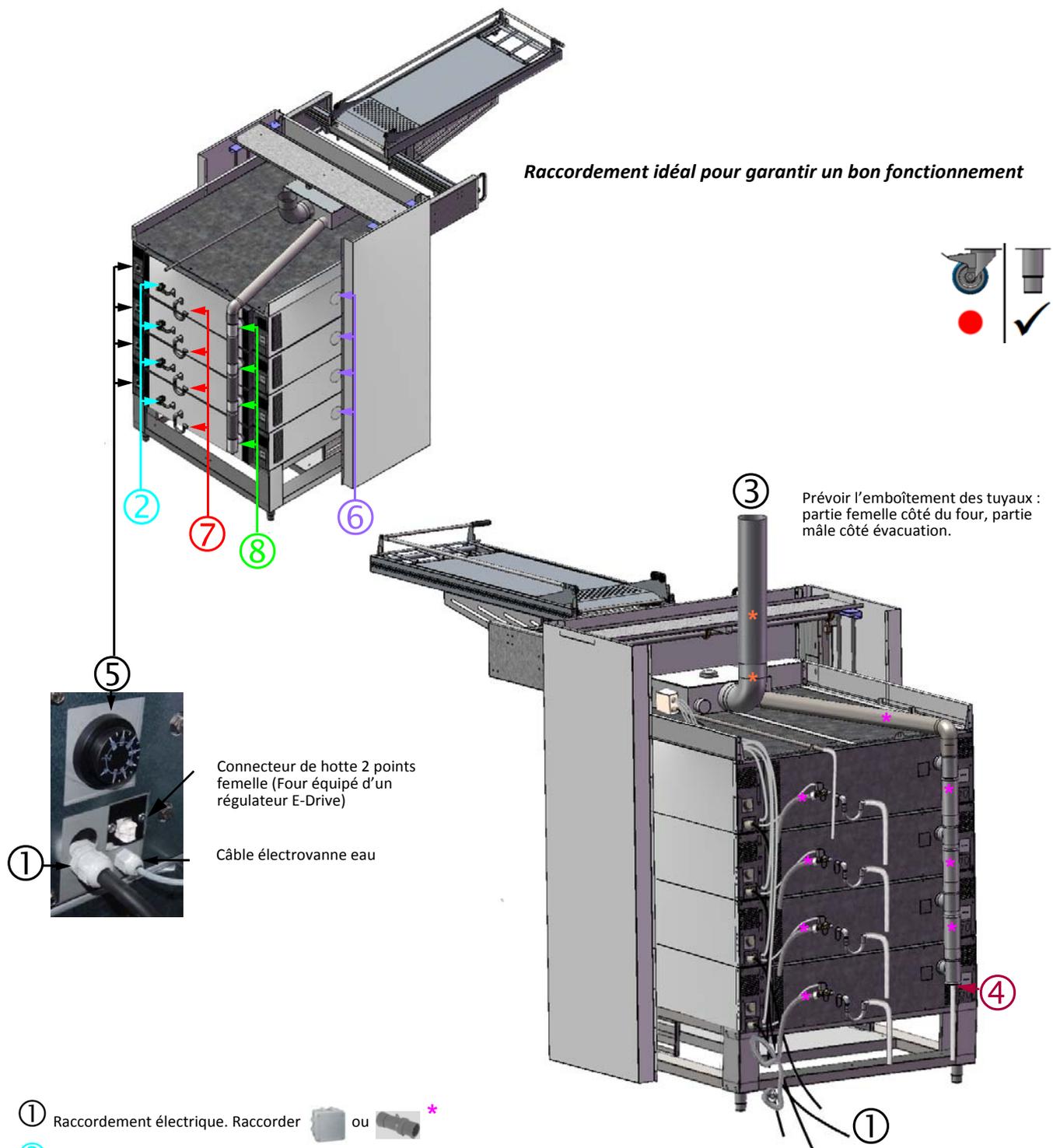


- ① Raccordement électrique. Raccorder ou \*
- ② Electrovanne eau  $\varnothing$  3/4"
- ③ Coude inox  $\varnothing$  153mm F-F + Buse évacuation buées. Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en  $\varnothing$  153mm
- ④ Purge  $\varnothing$  20 mm
- ⑤ Thermostat de sécurité du générateur de vapeur (option buée)..
- ⑥ Trappe d'accès à l'ampoule d'éclairage
- ⑦ Evacuation trop plein  $\varnothing$  21 mm (Siphon : fourni avec le four. A monter sur l'évacuation du trop plein à l'installation).
- ⑧ Té inox

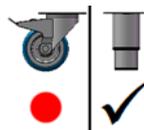
\* Option

\* Non livré avec la hotte

### 3. Colonne de fours à soles modulaires avec élévateur intégré



Raccordement idéal pour garantir un bon fonctionnement



③ Prévoir l'emboîtement des tuyaux : partie femelle côté du four, partie mâle côté évacuation.

Connecteur de hotte 2 points femelle (Four équipé d'un régulateur E-Drive)

Câble électrovanne eau

① Raccordement électrique. Raccorder ou \*

② Electrovanne eau Ø 3/4"

③ Coude inox Ø 153mm F-F + Buse évacuation buées. Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en Ø 153mm (Sans hotte : Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en Ø 86 mm).

④ Purge Ø 20 mm

⑤ Thermostat de sécurité du générateur de vapeur (option buée).

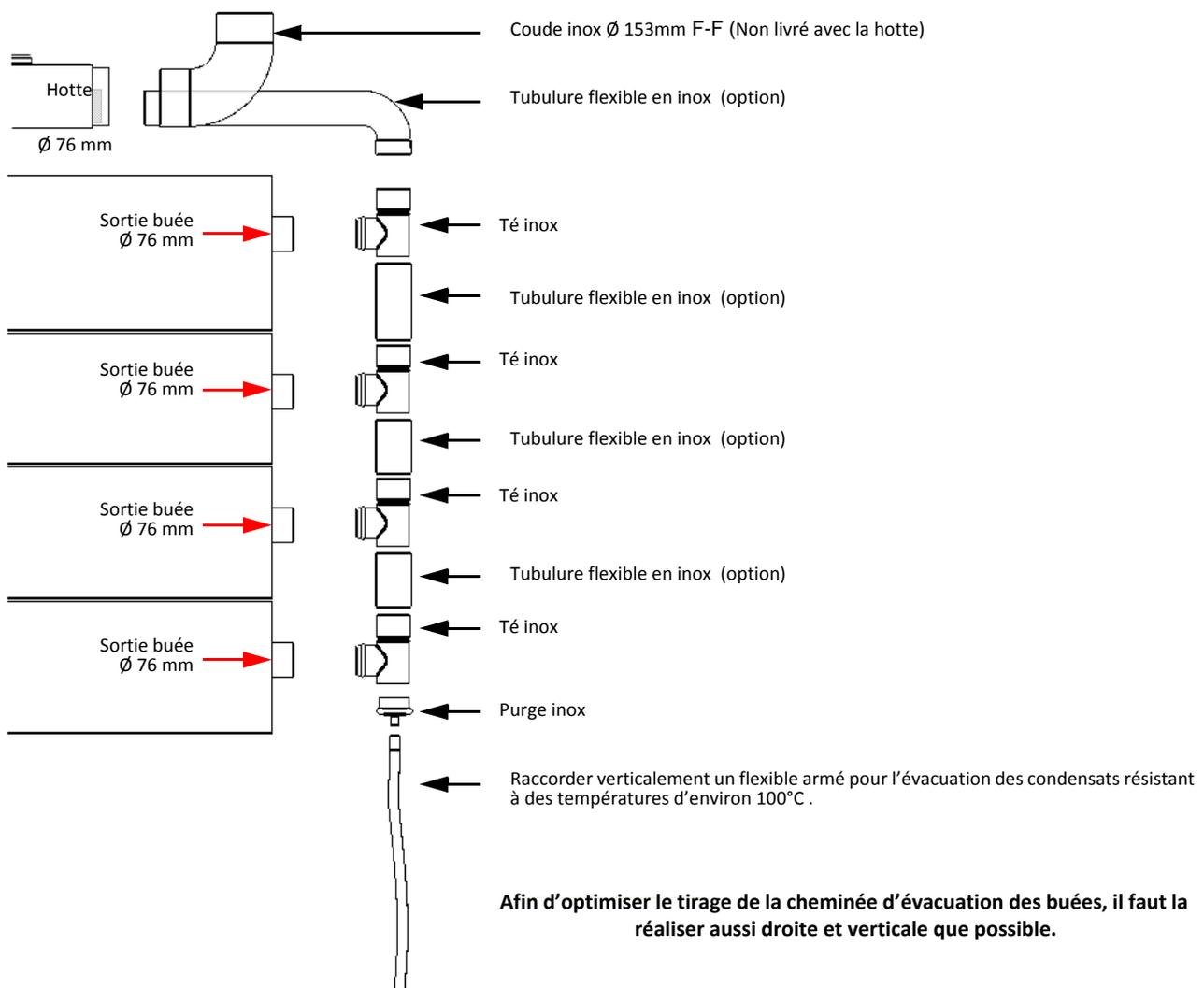
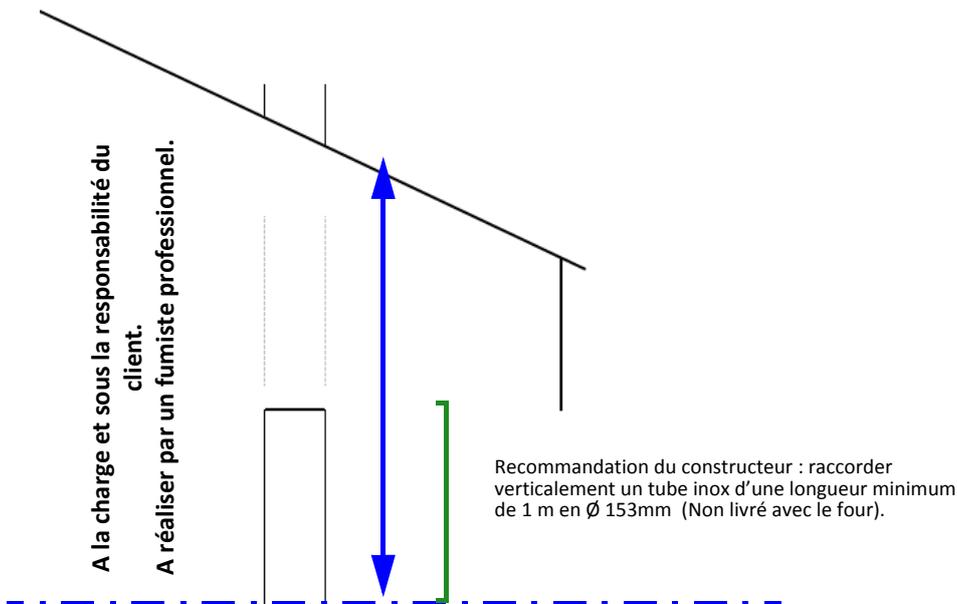
⑥ Trappe d'accès à l'ampoule d'éclairage

⑦ Evacuation trop plein Ø 21 mm (Siphon : fourni avec le four. A monter sur l'évacuation du trop plein à l'installation).

⑧ Té inox

\* Option

\* Non livré avec la hotte



**Option : Kit de raccordement**

Les kits de raccordement sont assemblés et prêts à poser. Ils sont composés des longueurs de tubulure flexible inox et du nombre de téés nécessaires au raccordement de la configuration commandée.

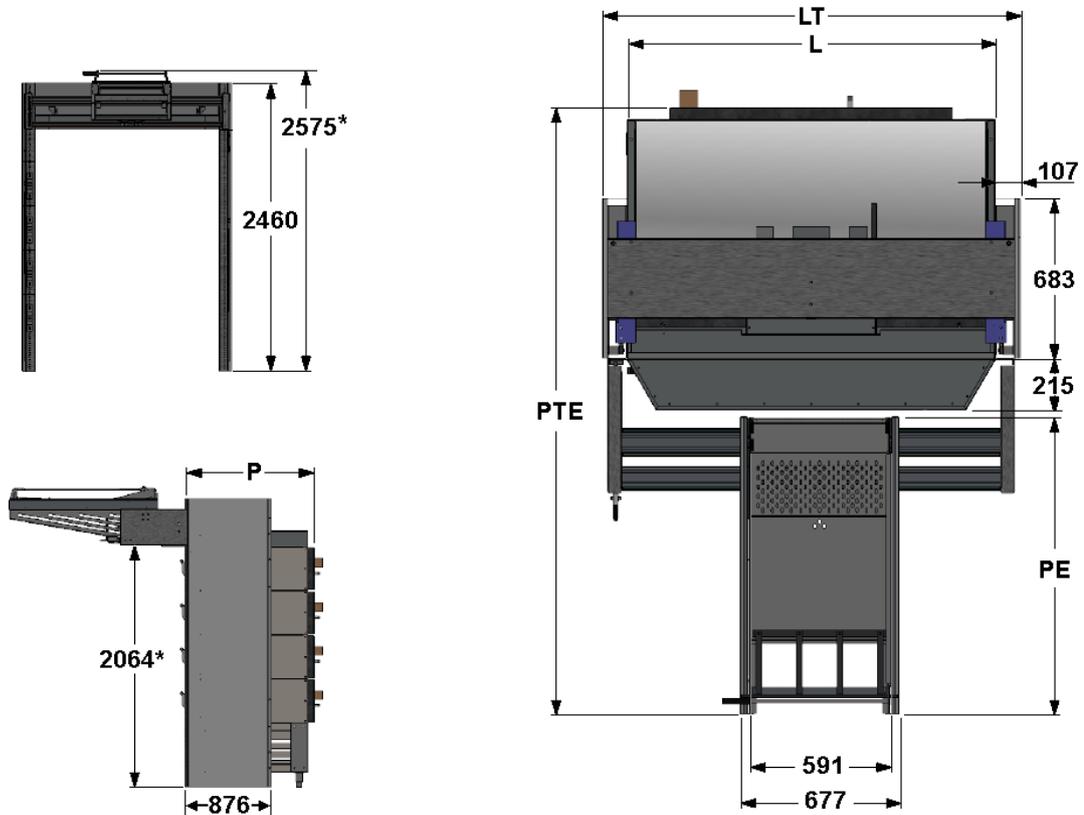


Il est interdit : de raccorder la buse d'évacuation des buées à une cheminée véhiculant des fumées et de sortir à l'extérieur avec un tuyau à l'horizontal.

# ELÉVATEUR ENFOURNEUR (option)

## 1. Elévateur enfourneur intégré

L'élévateur intégré est destiné aux ensembles de 3 ou 4 fours posés sur un support équipé de pieds



Pour four	FSM-03A	FSM-03B	FSM-03U	FSM-04T	FSM-06A	FSM-06U
	40x60	40x80	46x66	60x40	40x60	46x66

### Dimensions

L	1560 mm		1740 mm	1560 mm		1739 mm
LT	1774 mm		1954 mm	1774 mm		1954 mm
P	1078 mm	1278 mm	1137 mm	1278 mm	1796 mm	1916 mm
PE	1269 mm	1469 mm	1329 mm	1469 mm	1990 mm	2109 mm
PTE	2592 mm	2987 mm	2711 mm	2987 mm	4031 mm	4273 mm

### Code article : Elévateur

3 fours	1**	FSM-EL33A1000	FSM-EL33B1000	FSM-EL33U1000	FSM-EL34T1000	FSM-EL36A1000	FSM-EL36U1000
	2**	FSM-EL33A2000	FSM-EL33B2000	FSM-EL33U2000	FSM-EL34T2000	FSM-EL36A2000	FSM-EL36U2000
	3**	FSM-EL33A3000	FSM-EL33B3000	FSM-EL33U3000	FSM-EL34T3000	FSM-EL36A3000	FSM-EL36U3000
	4**	FSM-EL33A4000	FSM-EL33B4000	FSM-EL33U4000	FSM-EL34T4000	FSM-EL36A4000	FSM-EL36U4000
4 fours	5**	FSM-EL43A5000	FSM-EL43B5000	FSM-EL43U5000	FSM-EL44T5000	FSM-EL46A5000	FSM-EL46U5000
	6**	FSM-EL43A6000	FSM-EL43B6000	FSM-EL43U6000	FSM-EL44T6000	FSM-EL46A6000	FSM-EL46U6000

### Code article : Enfourneur

FSM-EN3A00000	FSM-EN3B00000	FSM-EN3U00000	FSM-EN4T00000	FSM-EN6A00000	FSM-EN6U00000
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------



\* Hauteur maxi de l'élévateur en position repos. En cas de problème de hauteur sous plafond, la position repos peut être ajustée sur la hauteur des montants noirs, soit 2460 mm. Dans cette position, le passage libre sous l'élévateur sera donc de 1949 mm.

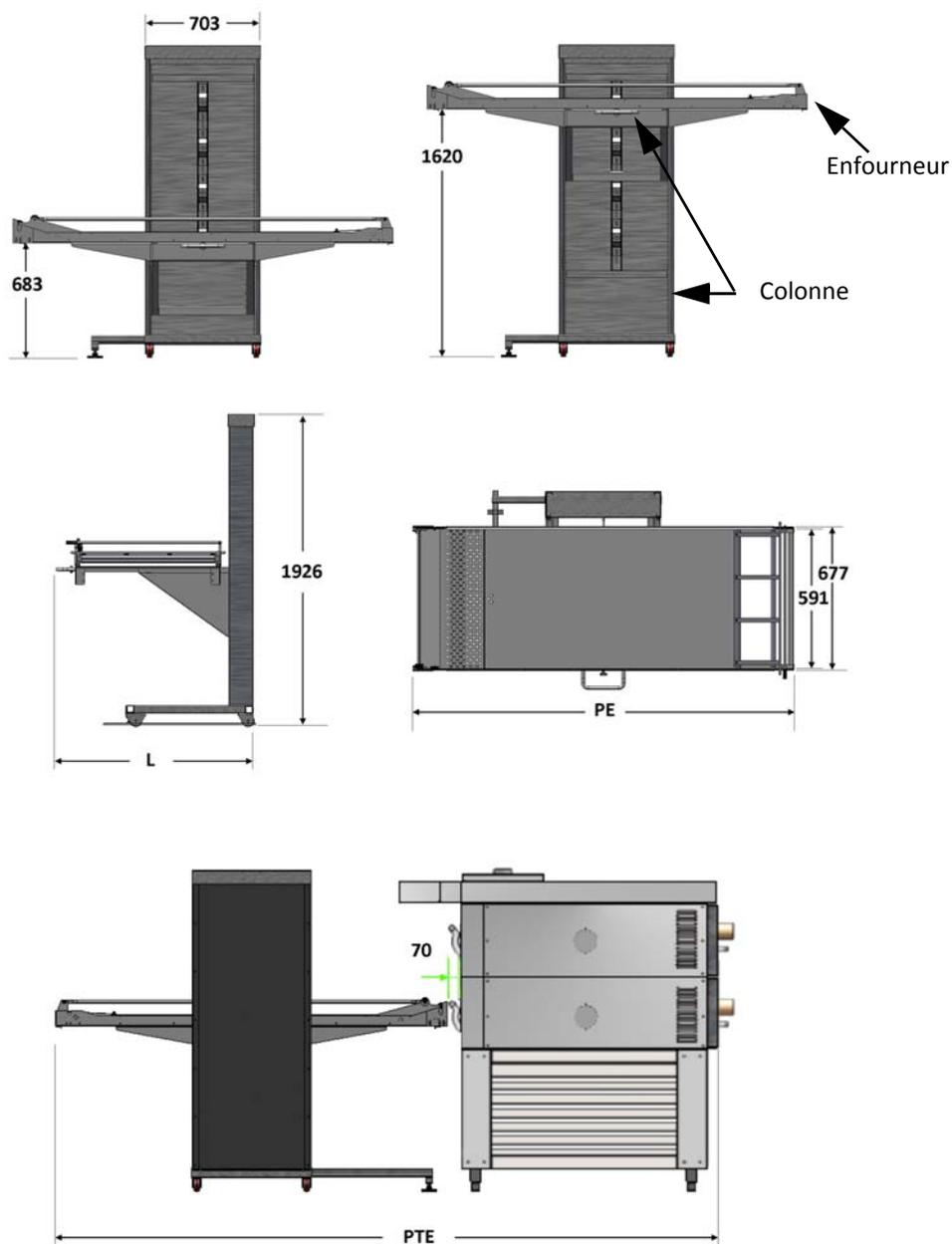
\*\* Configurations : Voir le paragraphe - Configurations possibles.



Non disponible pour les fours 2 plaques (FSM-02\*).

## 2. Élévateur à colonne

L'élévateur à colonne est destiné aux ensembles de 2 fours posés sur un support équipé de pieds.



Pour four :	<b>FSM-03A</b>	<b>FSM-03B</b>	<b>FSM-03U</b>	<b>FSM-04T</b>	<b>FSM-06A</b>	<b>FSM-06U</b>
-------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

### Dimensions

L	931 mm		1021 mm	931 mm		1021 mm
PE	1265 mm	1465 mm	1325 mm	1465 mm	1985 mm	2105 mm
PTE	2413 mm	2813 mm	2532 mm	2813 mm	3851 mm	4091 mm

### Code article

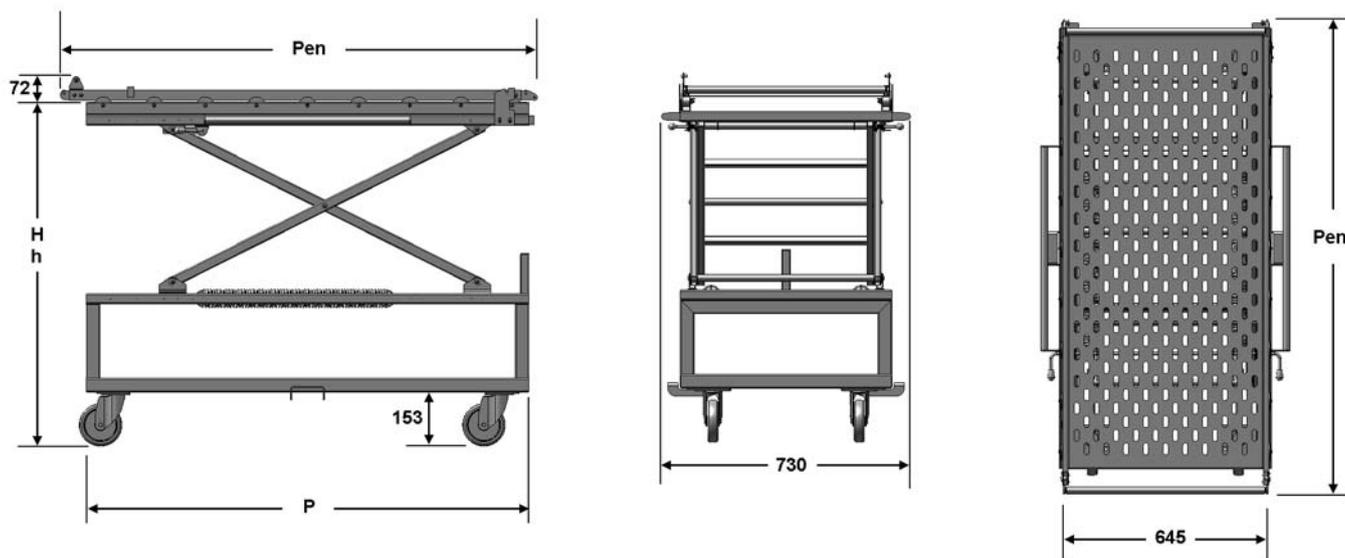
Colonne	JX-ELM0000000					
Enfourneur	FSM-EN3A00000	FSM-EN3B00000	FSM-EN3U00000	FSM-EN4T00000	FSM-EN6A00000	FSM-EN6U00000



Non disponible pour les fours 2 plaques (FSM-02\*).

### 3. Élévateur mobile

L'élévateur mobile est destiné aux ensembles de 2 fours maxi posés sur un support de 780 mm de hauteur et équipé de pieds.



		Code article				
Pour four :		FSM-02T	FSM-03A	FSM-03B	FSM-04T	FSM-06A
Elévateur	2 x B*180 ou 1 x B*180 + 1 x B*220	0002-80000000				0002-80000005
	2 x B*220	0002-80000001				0002-80000006
Enfourneur		0002-80000003	0002-80000002	0002-80000003		0002-80000004

\* B = Bouche

Dimensions				
Elévateur	H (maxi)	h (mini)	P	Poids
0002-80000000	1285 mm	909 mm	1315	55 Kg
0002-80000001	1325 mm			
0002-80000005	1285 mm		1715	61 Kg
0002-80000006	1325 mm			
Enfourneur	Pen	Poids		
0002-80000002	1200 mm	7,7 Kg		
0002-80000003	1400 mm	8,5 Kg		
0002-80000004	1800 mm	10 Kg		



Un système de blocage permet le maintien du système en partie haute, des poignées latérales permettent de manipuler l'ensemble des deux côtés et un système de freins centralisé permet de verrouiller les roulettes via une pédale située au centre du châssis.



Non disponible en formats 46x66 et 66x46.

## 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.



577, rue Célestin Hennion CS 70029  
59144 Gommegnies - France

Tel : +33.(0)3.27.28.18.18  
Fax : +33.(0)3.27.49.80.41

[www.eurofours.com](http://www.eurofours.com)  
[infos@eurofours.com](mailto:infos@eurofours.com)