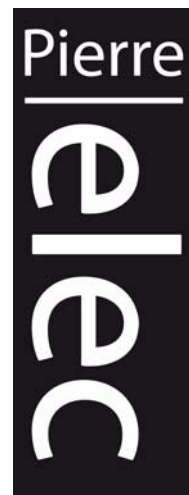


FOUR À SOLE ÉLECTRIQUE



EVIDENCE : Régulateur à écran tactile.
1 régulateur par four

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



Régulateur à affichage digital
1 régulateur par étage

FICHE TECHNIQUE : FFPE-E000002-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.

C'est l'un des modèles les plus compacts du marché. Toutes les pièces sont conçues pour être transportables par 2 hommes et peuvent passer par une porte standard de 80cm de large, passer dans un couloir étroit ou un escalier.

Les branchements électriques et hydrauliques 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.
- L'implantation dans le local et les ventilations de ce dernier soient conformes aux normes en vigueur au jour de l'installation.
- L'espace libre à l'arrière de la machine est au minimum de :
 - ✓ Coffret électrique : Derrière
 - × 1060mm - Four équipé d'un régulateur : EVIDENCE ou
 - × 820mm - Four équipé d'un régulateur : EVCO
 - ✓ Coffret électrique : sur un côté du four : Laisser un passage d'homme.
- L'espace libre sur les parties latérales du four est au minimum de :
 - ✓ 50mm : du côté opposé au régulateur
 - ✓ 2/3xL : côté régulateur afin de permettre l'extraction complète des résistances si nécessaire.
- La ventilation naturelle soit suffisante autour du matériel
- L'évacuation pour la hotte doit avoir un tirage naturel suffisant ; une section adéquate

Les branchements électriques et hydrauliques 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.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

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 (30mA) : 1/ four.

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

L'installation doit être adaptée à la puissance maximum absorbée par le four, en prêtant une attention particulière à la section des câbles..

ALIMENTATION EAU

- ✓ Electrovanne eau : 3 bars mini - 5 bars maxi.
- ✓ Tube Ø12
- ✓ Flexibles inox :
 - × Four : 3 étages (1 x flexible inox - 1,5 m+ 2 x flexibles inox - 1 m)
 - × Four : 4 étages (1 x flexible inox - 1,5 m + 3 x flexibles inox - 1 m)
- ✓ Vanne d'isolement 1/4 de tour 15/21M

L'humidificateur placé dans la chambre de cuisson génère de la vapeur à pression ambiante.

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

ÉVACUATION DES CONDENSATS

L'excédent d'eau des générateurs de buée s'écoule dans le réseau des égouts ou dans un puits. Le collecteur situé sous l'autel doit être raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées du lieu d'installation en respectant une pente (diamètre de sortie du collecteur : 15/21M)

ÉVACUATION DES BUÉES

- ✓ Sortie de hotte : tube en Ø 200 mm
- ✓ Débit d'air : 930 m³/h
- ✓ Niveau sonore : 68 dB(A)

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.

Un té de purge avec une ouverture appropriée pour l'inspection et le nettoyage doit être fixé à la base du conduit d'évacuation des vapeurs

Il est interdit :

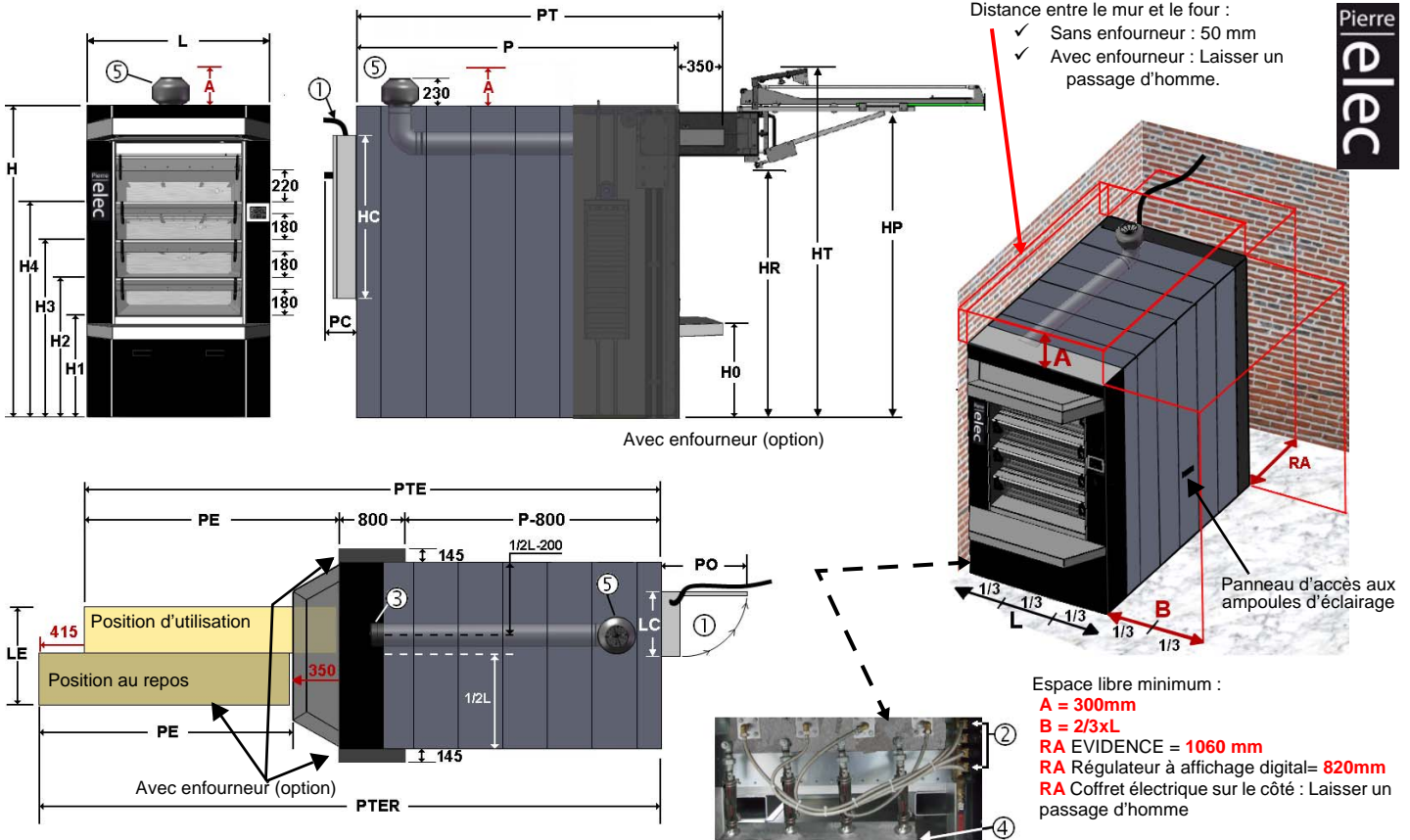
- ✓ de raccorder la buse d'évacuation des buées à une cheminée véhiculant des fumées.
- ✓ de sortir à l'extérieur avec un tuyau à l'horizontal.

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 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 .

FICHE TECHNIQUE : FOUR À SOLE ÉLECTRIQUE - PIERRE ELEC



Code	Étages	Voies	Bouche mm	Dalles mm	Surface m ²	EVIDENCE		Régulateur à affichage digital	
						Puissance kW	Intensité A	Puissance kW	Intensité A
PE-31812	3	1	770	1200	2,77	14,3	20,6	16	23,1
PE-31818					4,16	17,9	25,8	22	31,8
PE-31824					5,54	23,8	34,4	28	40,4
PE-41812	4	1	770	1200	3,70	17,7	25,4	20	28,9
PE-41818					5,54	23,2	33,5	27	39,0
PE-41824					7,39	30,1	43,4	35	50,5
PE-31912	3	1	900	1200	3,24	16,4	23,7	19	27,4
PE-31918					4,86	21	30,3	25	36,1
PE-31924					6,48	26,1	37,7	33	47,6
PE-41912	4	1	900	1200	4,32	19,6	28,3	24	34,6
PE-41918					6,48	26,3	38	31	44,7
PE-41924					8,64	34,4	49,7	41	59,2
PE-32612	3	2	620	1200	4,46	21,6	31,2	25	36,1
PE-32618					6,70	25,2	36,4	33	47,6
PE-32624					8,93	33,3	48,1	44	63,5
PE-42612	4	2	620	1200	5,95	25,9	37,4	31	44,7
PE-42618					8,93	34,7	50,1	41	59,2
PE-42624					11,90	46,9	67,7	54	77,9
PE-32818	3	2	770	1800	8,32	33,6	48,5	42	60,6
PE-32824					11,09	44,4	64,1	55	79,4
PE-42818					11,09	44,1	63,7	51	73,6
PE-42824	14,78	58,1	83,9	68	98,2				
				PO	1050mm			810 mm	
				LC	800mm			600mm	
				HC	1000mm			800mm	
				PC	310 mm			260 mm	

- Raccordement électrique (le client vient se raccorder au sectionneur général dans le coffret électrique).
 - Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement.
 - Collerette pour l'évacuation des buées Ø 200 mm.
 - Purge à 1 m du point de raccordement Ø30.
 - Turbine : La longueur minimum de tuyau entre la collerette et la turbine est de 2 m. L'évacuation des buées peut se faire en partie supérieure, latérale ou arrière.
- Puissance acoustique : 68 dB(A) - Débit d'air : 930 m³/h
 Tension : ~3x400V+N+T
- Les arrivées ① ② 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.**

Dimensions en mm

Profondeurs	P	PT	PE	PTE	PTER
PE-***12	1689	2039	1674	3395	3810
PE-***18	2337	2687	2322	4723	5138
PE-***24	2985	3335			

Largeur L pour bouche de :

	620	770	900
1 Voie	1048	1200	1328
2 Voies	1668	1968	

Avec élévateur suspendu : L+ 290 mm

LE	675	825	955
----	-----	-----	-----

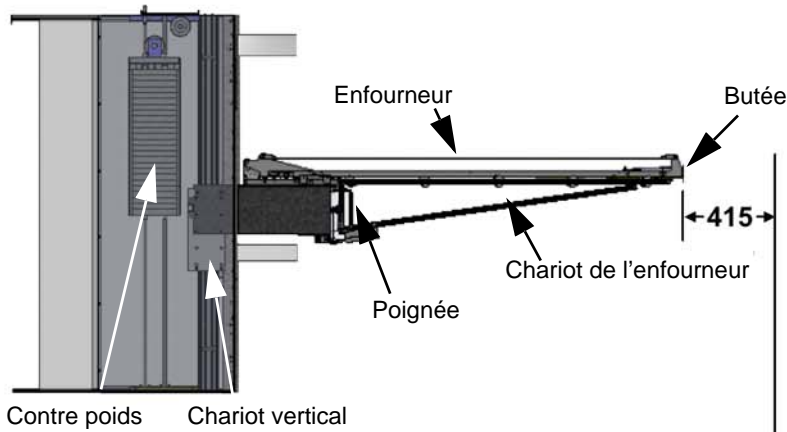
Hauteurs

	H	H0	H1	H2	H3	H4	HR	HP	HT
PE-31*	2127	819	874	1166	1446		1780	2102	2400
PE-32*							1758		
PE-41*	2264	677	733	1012	1291	1571	1920	2225	2520
PE-42*							1877		

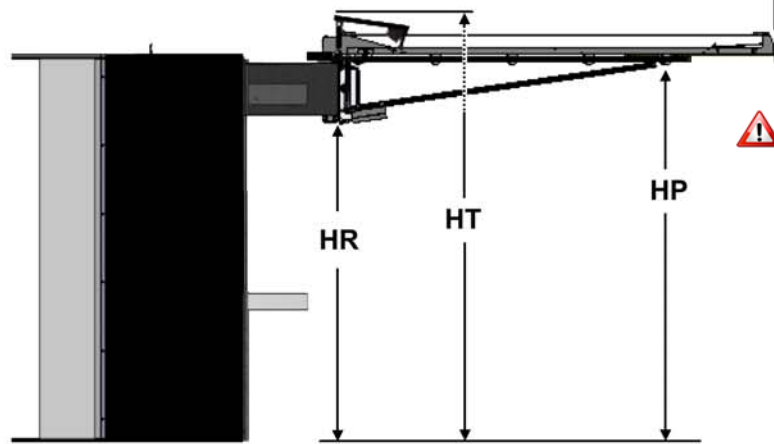
Non livré avec le four : Câble à la sortie du coffret électrique. Vanne d'isolement 1/4 de tour 15/21M - Pression de service : 3 bars mini - 5 bars maxi. Buse inox Ø200 - Purge: En PVC haute température ou en cuivre pour trop plein appareil à buée.

Les résistances et les ampoules d'éclairage sont TOUJOURS situées du même côté.

OPTION ÉLÉVATEUR/ENFOURNEUR INTÉGRÉ



Position d'utilisation



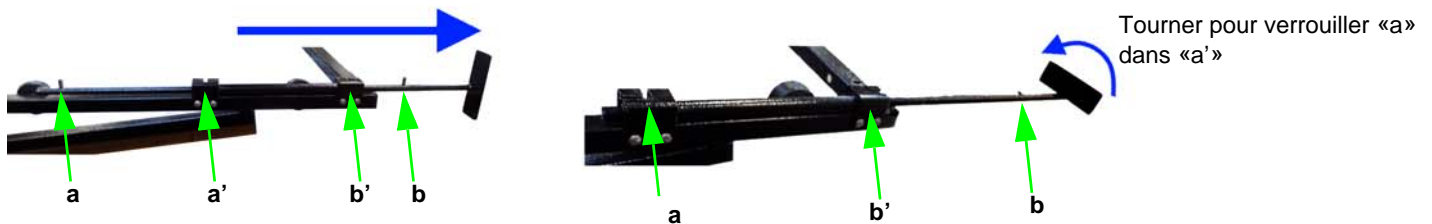
Position au repos

Attention à la hauteur de passage sous l'élevateur une fois qu'il est en position de repos.

	HR	HP	HT
PE-31*	1780 mm	2102 mm	2400 mm
PE-32*	1758 mm		
PE-41*	1920 mm	2225 mm	2520 mm
PE-42*	1877 mm		

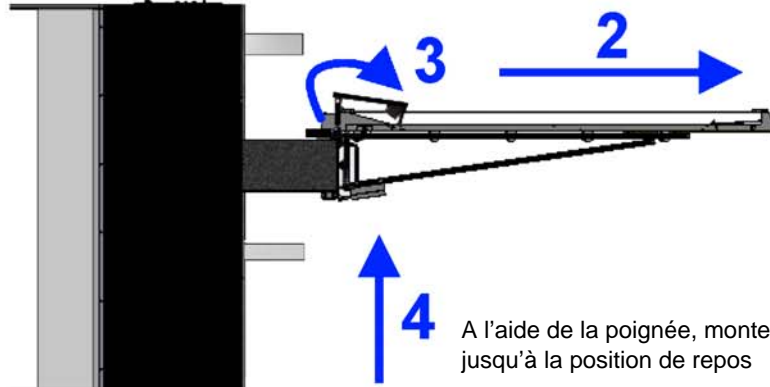
Installation en position de repos

- 1** En position d'utilisation, l'ergot «b» est logé dans «b'». Déverrouiller la butée en la tournant pour libérer «b» de «b'» puis tirer jusqu'à ce que «a» arrive au centre de «a'».



! L'enfourneur ne peut en aucun cas être utilisé avec la butée sortie sous peine d'endommager le chariot de l'enfourneur.

Replier l'avant du chariot de l'enfourneur sur lui même.





Les opérations de SÉCHAGE DES DALLES sont OBLIGATOIRES et doivent être scrupuleusement respectées ; sinon les dalles se fendront

Avant l'installation, les dalles de cuisson doivent avoir été entreposées au minimum 2 jours dans une pièce fermée où règne une température ambiante allant de 15°C à 25°C, à l'abri de l'humidité, de manière à ce que leurs surfaces soient exposées à l'air ambiant

Lors de la 1^{ère} chauffe, augmenter régulièrement la température en respectant la courbe de montée en température livrée avec le four. La durée totale de cette première mise en chauffe est de 5 heures.

Une fois que la température ambiante des chambres de cuisson a atteint 25°C, monter graduellement en température comme suit :

Précautions de première mise en service :

**Il est important pour les dalles, de respecter la montée progressive en température
Chaque palier doit être maintenu pendant 2 heures.**

