



Buée homogène et abondante

L'appareil à buée est constitué d'une enceinte extérieure, en acier réfractaire de 10 mm d'épaisseur. En partie basse, des masselottes métalliques renforcent la masse et augmentent la surface d'échange. L'injection de la buée se fait par l'arrière du four. Les résistances ne sont pas en contact direct avec l'eau, ce qui accroît leur longévité. Leur rendement reste ainsi stable dans le temps. Cette buée humide se condense rapidement sur vos produits de manière uniforme : brillance assurée !

Vitre basculante

Une vitre propre combinée à un éclairage bien diffusé dans la chambre de cuisson c'est l'assurance d'une bonne vision de vos produits.

Isolation performante

Les matériaux d'isolation restent stables et efficaces tout au long du cycle de vie du four. Nos tests prouvent que les parois externes du four restent à une température maximum de 20°C (68°F) au dessus de la température ambiante du fournil. Ceci est possible grâce aux choix des meilleurs matériaux (laine de verre stabilisée et renforcée de 45mm d'épaisseur.)

Caissons et résistances

2 hauteurs de bouches (180 ou 220mm) permettent de s'adapter aux spécificités des produits BPV. Les résistances en épingle d'un diamètre de 10 mm sont réalisées en inox blindé. La puissance de chacune est adaptée au type de four pour garantir la parfaite répartition de la chauffe : avant / arrière et droite / gauche. Leur nombre varie selon la taille du four et correspond à une volonté d'obtenir un maillage très dense pour exposer les pains à un rayonnement optimisé.

Prise en main facile : Disponible en option, la commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré dans la façade du four.

Fours combinés: La profondeur de gamme de nos fours à soles modulaires et de nos fours ventilés permet la création de combinaisons parfaitement ajustée. Quelque soit le format, vous pouvez composer des stations de travail d'une grande polyvalence

Couleur personnalisable: Les tôles d'habillage de façade sont personnalisables. Cette finition époxy est particulièrement résistante et facile à entretenir. Appliquée sur un support en acier inoxydable

Four 2 plaques		Four 4 plaques		Four 6 plaques	
Dimensions	Surface de cuisson	Dimensions	Surface de cuisson	Dimensions	Surface de cuisson
600 x 400	0.53m ²	600 x 400	1.02m ²	400 x 600 / 460 x 660	1.90m ²