

MANUEL D'INSTALLATION DE FOURS ET ACCESSOIRES.

NOTICE A LIRE IMPERATIVEMENT ET ATTENTIVEMENT.

AVANT INSTALLATION, S'ASSURER LORS DE LA LIVRAISON DE L'ETAT DU MATERIEL.
TOUTES ANOMALIES CONSTATEES DOIT ETRE SIGNALEES PAR ECRIT AU TRANSPORTEUR
(OU LIVREUR) ET AU SERVICE LIVRAISON PANIMATIC DANS UN DELAI DE 48 HEURES.



TOUT DEFAUT D'INSTALLATION ENTRAINE LA SUPPRESSION DE LA GARANTIE.

TOUT MATERIEL ELECTRIQUE DOIT ETRE RELIE A UNE PRISE DE TERRE.

Les pièces d'usure comme les ampoules d'éclairage, les joints de porte, la vitre ne font l'objet d'aucune garantie.
Les fours ventilés F4/9 sont prévus pour la cuisson de produits pâtisseries ou boulangers. Seulement les fours ayant la lettre B possèdent le système buée qui est indispensable pour obtenir un bel aspect et une bonne qualité de cuisson des pains et baguettes..

L'INSTALLATEUR OU LE CLIENT A LA CHARGE D'ORGANISER:

- Les moyens nécessaires pour la bonne livraison du matériel (passage adéquat, matériel de levage,...).
- L'espace nécessaire à l'installation, au fonctionnement et au dépannage du matériel.
- Les raccordements électriques et en eau conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- Un sol plan et horizontal. (Pente inférieure à 1cm. par mètre (1%)).
- S'assurer qu'il ne peut pas tomber d'eau sur le matériel (coffret électrique) à cause de fuites, de condensation...
- Prévoir un espace suffisant pour l'ouverture de la porte et le chargement des produits.

TRAVAUX DE PLOMBERIE:

- Raccorder l'alimentation en eau en tuyau de cuivre dia.ext. 10mm. seulement pour les fours portant la lettre B possèdent un système de buée.
- Les fours ne comportent pas d'évacuation d'eau , mais le oura doit être raccordé à une évacuation extérieure ou un appareil de condensation par une gaine de dia.80mm. Il faut prévoir des orifices de vidange pour évacuer les gouttelettes d'eau condensées sur les parois internes. Les hottes possèdent un diamètre d'aspiration de 80mm et un diamètre de sortie de 125 mm. En cas d'installation d'une hotte sur un four, la sortie du oura peut-être connectée sur l'entrée de la hotte afin d'avoir un seul tube dia. 125 mm allant à l'extérieur. Il est cependant préférable que la sortie du oura aille directement à l'extérieur du fournil.

Les tubes d'évacuation des buées doivent être équipés d'une purge à chaque endroit de leur parcours formant un syphon.

- Les cheminées de raccordement hotte-four sont en option (voir photo page 07):

Réf 92130 Cheminée préparée en kit pour H18/22 sur F4 sur FS2

Réf 92131 Cheminée préparée en kit pour H18/22 sur FS2 sur F4/9

Réf 92132 Cheminée préparée en kit pour H18/22 sur F4/8/9

Réf 92133 Cheminée préparée en kit pour H18/22 sur F4 sur F4/8/9

Réf 92134 Cheminée préparée en kit pour H18/22 sur FS2

Réf 92134 Cheminée préparée en kit pour H18/22 sur FS2 sur FS2

- En cas d'absence de cheminée d'évacuation des buées, nous proposons un radiateur de buée modèle RBU. Ces radiateurs n'ont besoin ni d'alimentation électrique, ni d'alimentation en eau. S'il n'est pas possible de le raccorder à un écoulement d'eau (dia. 32mm), un bac devra être vidé quotidiennement par le client.
- Tous les diamètres d'écoulement d'eau de nos machines sont de 32mm. Les étuves ne comportent pas d'évacuation d'eau.

TRAVAUX D'ELECTRICITE:

- Les fours ne possèdent pas de protection de sur-intensité de courant sur leur circuit de puissance. La ligne d'alimentation électrique doit donc être protégée contre les sur-intensités.
- Le disjoncteur différentiel du fournil doit avoir une sensibilité de 10 mA (norme NFC 15-100). L'installateur devra procéder au contrôle du bon fonctionnement du dispositif de protection. Si chaque machine est protégée individuellement, en cas de disfonctionnement de l'une d'entre elles, le reste de l'installation continu à fonctionner.
- Vérifier que la puissance de l'installation et que la section des câbles soient suffisantes:

Courant maxi. (A)..... : 10 16 26 52 60

Section minimale (mm²).. : 1.5 2.5 4 6 10

Un kit coffret électrique mural de protection peut-être fourni au prix de 597 FF ~ 91 Euros.

- Les hottes se connectent sur le bornier arrière des fours.

TRAVAUX A FAIRE LORS DE L'INSTALLATION :

- Vérifier que la tension d'alimentation pour les fours correspond aux indications de la plaque d'immatriculation: 3x400V 50Hz avec Neutre et terre (Europe) pour les fours FS2, F4/9, et 230V monophasé avec terre pour les étuves E9.
- Rincer la tuyauterie d'alimentation avant de raccorder le four. Faire couler quelques litres d'eau pour évacuer les impuretés qui risquent d'obstruer l'entrée de l'électrovanne.

MISE EN ROUTE D'UN FOUR VENTILE F4/9:

- Lors de la 1ère mise sous tension, vérifier que le sens de rotation des moteurs correspond au sens horaire quand on est face au four. (Voir flèche sur la tôle d'aspiration).
- Les fours ventilés doivent atteindre une température de 200°C en 8 ou 16 minutes respectivement si le sélecteur Q3 est en position "Grand soleil" ou "petit soleil".
- Appuyer sur le bouton de buée S2 (en option) pour contrôler que l'eau s'évapore bien en vapeur.

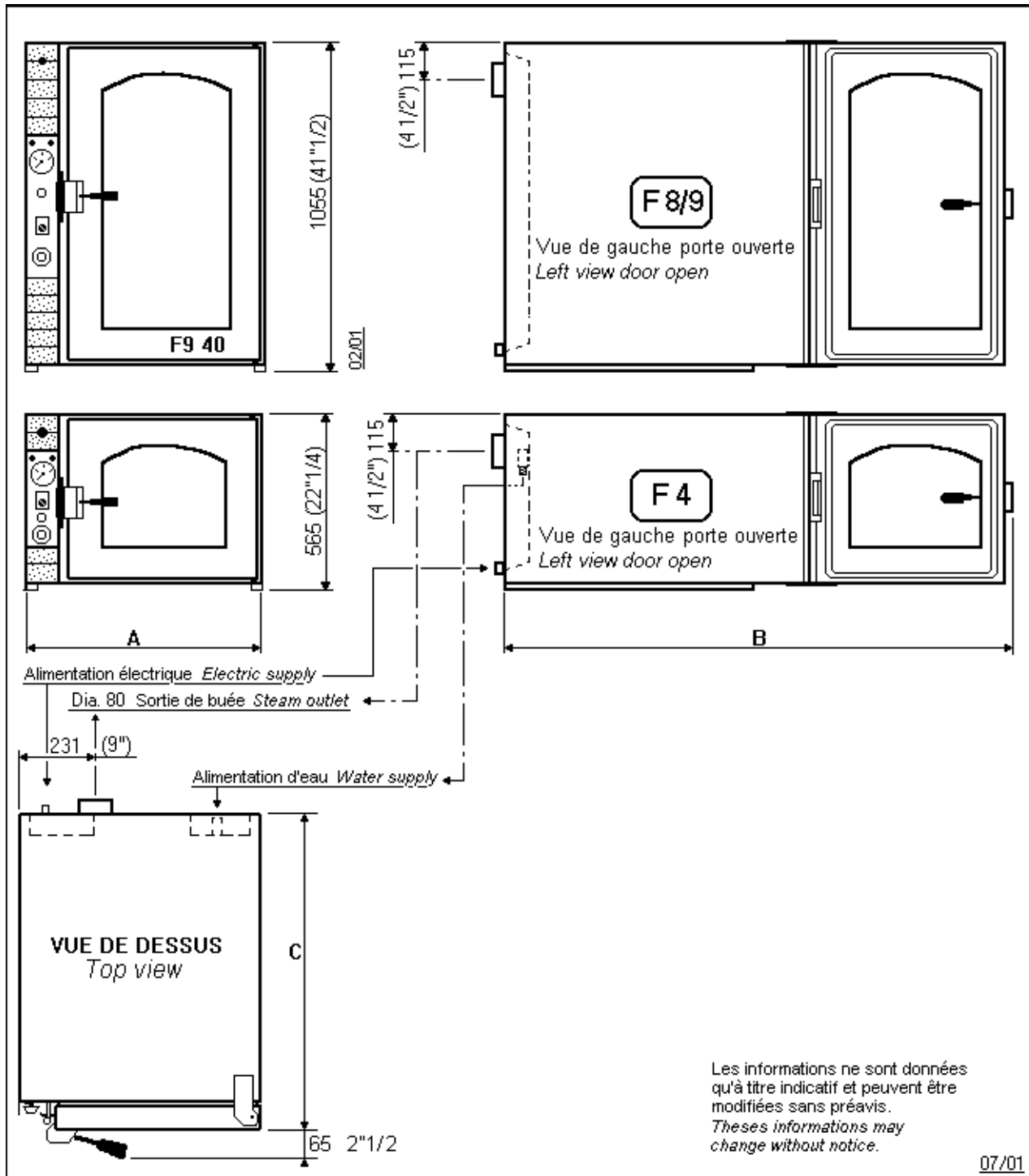
MISE EN ROUTE D'UN FOUR A SOLES FS2:

- Les fours à soles doivent atteindre une température de 200°C en 35 minutes en mettant en chauffe la totalité des résistances.
- Vérifier la consommation des 3 phases avec un ampèremètre ou une pince ampèremétrique. On doit avoir un courant de 8A par résistance de voûte et 13A par résistance de sole. L'ordre des phases n'a pas d'importance.

TOUT MATERIEL EST GARANTI 1 AN PIECES ET MAIN D'OEUVRE.

Les informations contenues dans cette notice ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

FOURS VENTILES F4/9 EUROPE ET F4/8 USA



Caractéristiques des fours ventilés F4 et F9 en dimensions 40 60 (B), 40 80 B et 46 80 B.
La lettre B indique la présence du générateur de buée. 8 modèles disponibles.

*Features for convection ovens models F4 and F9 in dimensions 40 60 (B), 40 80 B et 46 80 B.
The "B" letter indicated that the steam generator is installed. 8 models available.*

Dimensions des plaques en cm <i>Dimensions of trays in inch</i>	40 x 60 16"x24"	40 x 80 16"x31"	46 x 80 18"x31"
A	780 31"	780 31"	840 33"
B	1600 63"	1800 71"	1800 71"
C	990 39"	1190 47"	1190 47"

Toutes les dimensions des dessins sont en mm.

All dimensions are in inches.

F4 Masse kg 116
Weight lbs 255

128 135
282 300

Emballage maritime : Ajoutez ~ 80 kg.

Add ~ 180 lbs to obtain the shipping weight.

F9 Masse kg 173
Weight lbs 380

195 195
430 430

Emballage maritime : Ajoutez ~ 130 kg.

Add ~ 280 lbs to obtain the shipping weight.

F4

Capacité maximum : 4 supports.
Hauteur hors tout : 565 mm.
Intensité maximale : 3 x 14 A.
Puissance maximale : 9.5 kW.
Niveau sonore à 1 m : dB.

Maximum capacity : 4 trays or sheet pans.
Overall height : 22" 1/4.
Maximum current : 3 x 14 A.
Maximum power : 9.5 W.
Noise level at 3' : dB.

F9

Capacité maximum : 9 supports.
Hauteur hors tout : 1055 mm.
Intensité maximale : 3 x 28 A.
Puissance maximale : 19 kW.
Niveau sonore à 1 m : dB.

Maximum capacity : 9 trays or sheet pans.
Overall height : 41 1/2".
Maximum current : 3 x 28 A.
Maximum power : 19 kW.
Noise level at 3' : dB.

Données communes:

Tableau de contrôle à régulation électromécanique.
Ecart entre les glissières : 94 mm.
Tension d'alimentation : 3 x 400 V + N + T (Triphasé).
Fréquence : 50 Hz.
Longueur du cordon d'alimentation ... : 3 m.
Température de régulation : de 100° à 250 °C.
Temps de montée en température de 20° à 200° C : 8 min.
Diamètre d'entrée des buées : 80 mm.
Diamètre de sortie : 125 mm.
Dia. mini du tuyau d'alimentation d'eau : 8 mm.
Dia. de raccord d'alimentation requis : 20 male (20x27).
Longueur du flexible fourni : 1.5 m.
Consommation d'eau maximum : 0.5 litre/ heure.

Comon technical datas:

Electromechanical regulation control panel.
Vertical space between sliders : 3 11/16".
Supply voltage : 3 x 400 V + N + PE (Triphased).
Frequency : 50 Hz.
Electric cord length : 10'.
Controlled temperature : from 210° to 480°F.
Rising time from 70° to 390° F : 8 min.
Inlet steam diameter..... : 3 1/8".
Exhaust diameter : 5".
Mini water supply dia. : 3/8".
Water fitting dia required : 3/4" male.
Length of the flexible : 5".
Maximum water flow : 0.2 gal./h.

Temp. mini/maxi de stockage : -20°/60°C.

Mini/maxi storage temp. : 0°/140°F.

Temp. mini/maxi de fonctionnement : 0°/45°C.

Mini/maxi running temp. : 30°/110°F.

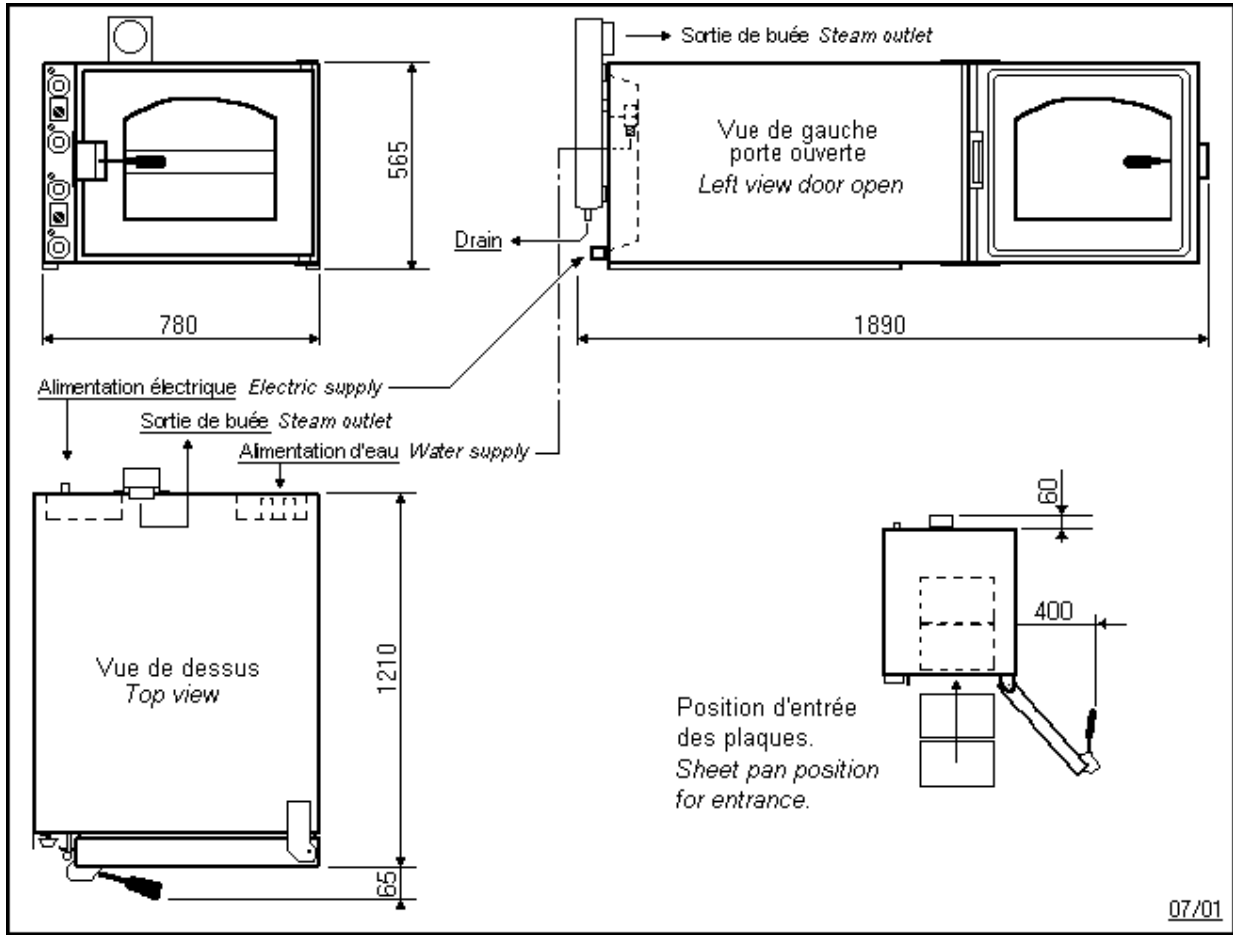
Une hotte optionnelle peut être posée sur le four.

An optional hood can be added on top.

Ensemble tout inox entièrement fabriqué dans nos ateliers.

Home built stainless steel structure.

FS2 60 92



07/01

Modèles

Option / Utilisation

Option / Utilization

- FS2 60 92
- FS2 60 92 E
- FS2 60 92 B
- FS2 60 92 BE

- Aucune / Cuisson de pizza.
- 2 ouras électriques / Pâtisserie.
- 2 appareils à buée / Boulangerie.
- 2 ouras + 2 ouras / Toutes cuissons.

- None / Pizza baking.
- 2 electric exhausts / Pastries.
- 2 steam generators / All breads.
- 2 exhausts + 2 steam gen. / All bakings.

Une option peut être ajoutée ultérieurement. *An option can be added later.*

Dimensions extérieures (mm) :
 A = 780 B = 1830 C = 1210.
 Puissance maximum... : 9 kW.
 Tension d'alimentation : 3 x 400 V + N + T (Triphasé).
 Fréquence..... : 50 Hz.
 Courant maximum..... : 3 x 14 A.
 Energie moyenne de cuisson..... : 3 à 5 kW/h.

*Outside dimensions (inches):
 A = 31" B = 72" C = 48".
 Maximum power... : 9 kW.
 Voltage supply..... : 3 x 400 V + N + G (Triphased).
 Frequency..... : 50 Hz.
 Maximum current : 3 x 14 A.
 Average baking energy..... : 3 to 5 kW/h.*

Coût moyen pour 8 h de cuisson.. : 2.00 FF / h calculé avec 1 kWh à 0.50 F.

Average price for 8 hours of baking. : 2.00 FF / h and calculated with 1 kWh at 0.50 FF.

Capacité en plaques 60 x 40 : 2 x 2.
 Surface d'une sole de cuisson : 60 x 92 cm.
 Hauteur disponible par étage..... : 15 cm.
 Temps de montée en température à 200° C : 30 min.
 Masse : 166 kg.
 Niveau sonore..... : 0 dB.

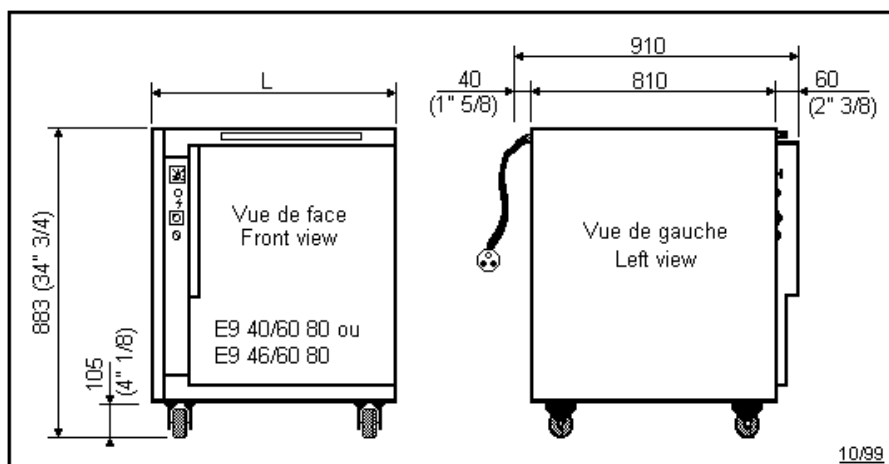
*24" x 16" tray capacity..... : 2 x 2.
 Deck surface..... : 24" x 36".
 Available height by level..... : 6".
 Rising time from 70° to 390° F : 30 min.
 Weight..... : 370 lb.
 Noise level : 0 dB.*

Matériel entièrement fabriqué dans nos ateliers de Souppes sur Loing.

Equipment all made in our factory.

Ces données peuvent être modifiées sans préavis Any information may change without notice.

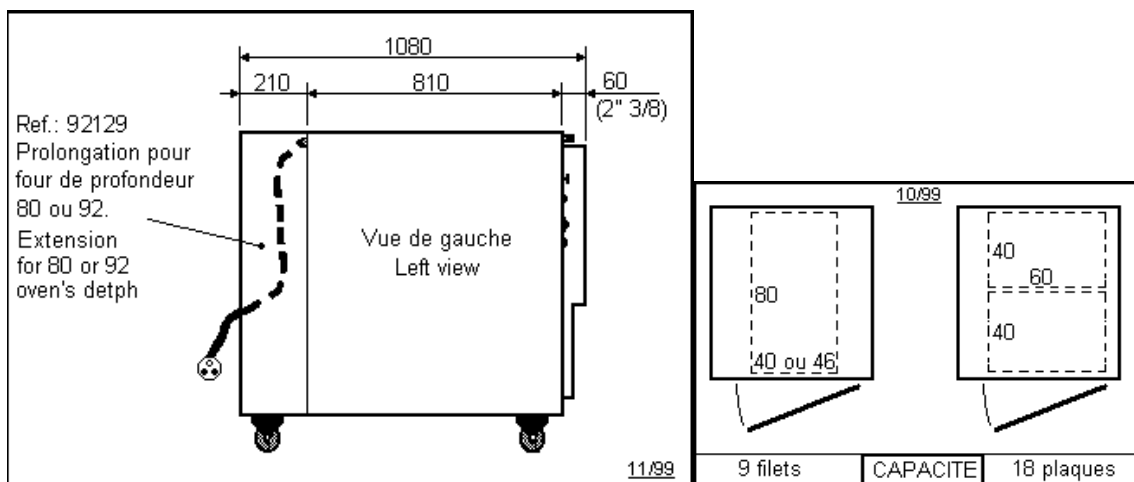
E9 40/60 80
E9 46/60 80



Ref.	Modèle Model	L		Prof. porte ouv.		Masse	
		mm	inch	mm	inch	Kg	lb
92120	E9 40/60 80	773	30.5	1515	59.6	62	136.7
92124	E9 46/60 80	833	32.8	1575	62	66	145.5

Tableau de contrôle à régulation électromécanique.
 Température de régulation : +10 à +40°C.
 Ecart entre les glissières : 70 mm.
 Tension d'alimentation : 230V + Terre - 50 Hz.
 Puissance maximal : 1500 W.
 Intensité maximale : 6,5 A.
 Longueur câble d'alimentation : 2 m. avec prise mâle monophasée.
 Humidité : Remplissage manuel d'un plateau d'évaporation.
 Niveau sonore à 1 m : 0 db.

Electromechanical regulation control panel.
 Temperature regulation : from 50° to 100°F.
 Vertical space between sliders : 2,8".
 Supply voltage : 208V+Terre - 60 Hz.
 Maximum power : 1500 W.
 Maximum current : 6,5 A.
 Supply cord lenght : 12' with plug.
 Humidity Manual feeding of a water tank.
 Level of noise at 3' : 0 db.



si le four supporté est de profondeur 80 ou 92 cm,
 2 panneaux prolongateurs arrières sont nécessaires.
 If the holden oven is 80 or 92 cm depth,
 2 rear panels are needed.

Vues de dessus du positionnement des supports.
 Top view of the sheet pans.

L'orientation des plaques en travers permet de doubler la capacité de remplissage de l'étuve.
 The tray orientation offers 2 capacities.

Matériel entièrement fabriqué dans nos ateliers de Souppes sur Loing.
 Equipment all made in our factory.

Ces donnée peuvent être modifiées sans préavis
 Any information may change without notice.

H18 H22

Données communes:

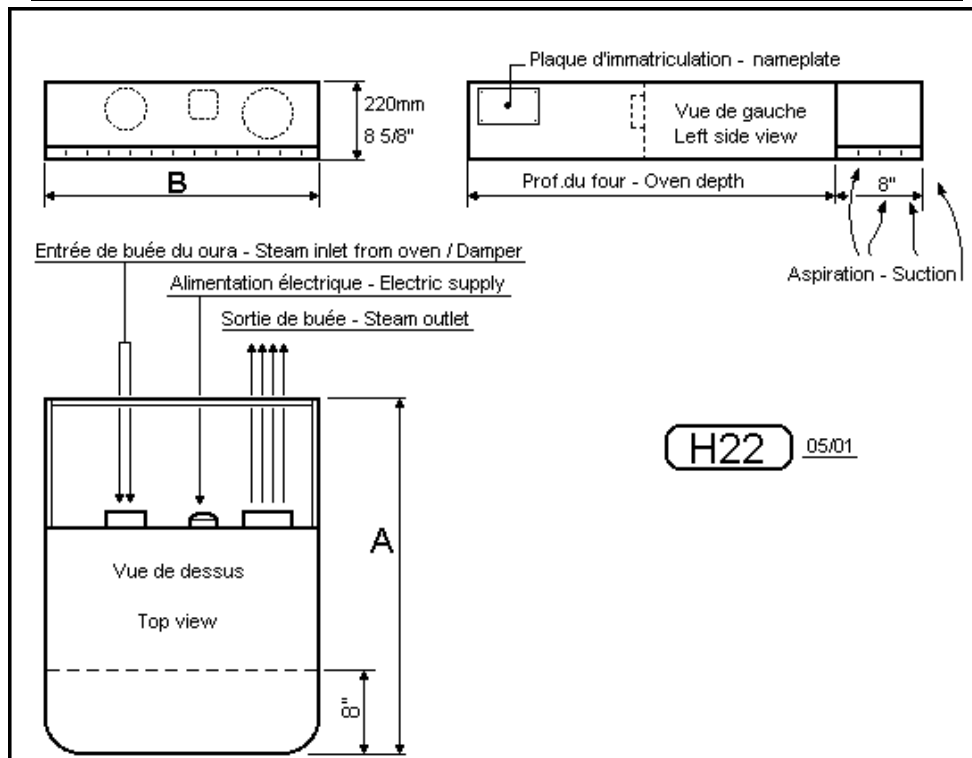
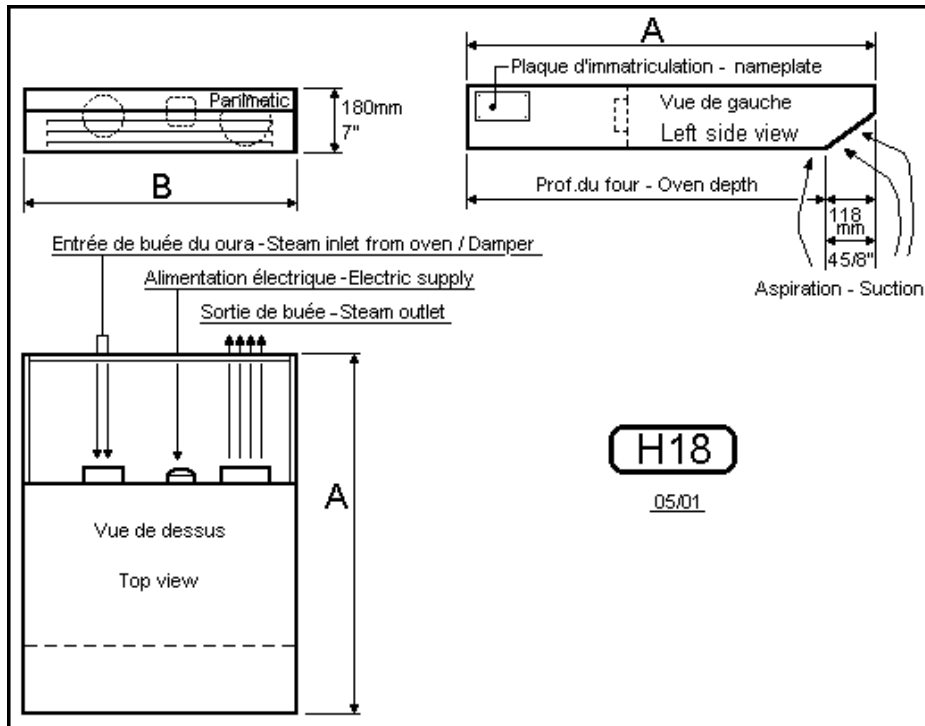
Tension d'alimentation : 230 V.
 Frequence : 50 Hz.
 Intensité maximale : 0.27 A.
 Puissance maximale : 60 W.

Niveau sonore a 1 m : dB.
 Débit d'air maximum : 300 m3 / h.
 Diamètre d'entrée des buées . : 80 mm.
 Diamètre de sortie : 125 mm.

Comon technical datas:

Voltage: 208 V.
 Frequency: 60 Hz.
 Maximum curent: 0.31 A.
 Maximum power: 70 W.

Noise level at 3' : dB.
 Maximum air flow: 11 000 cu. ft. / h.
 Inlet steam diameter.....: 3 1/8".
 Outlet diameter: 5".



Ces donnée peuvent être modifiées sana préavis

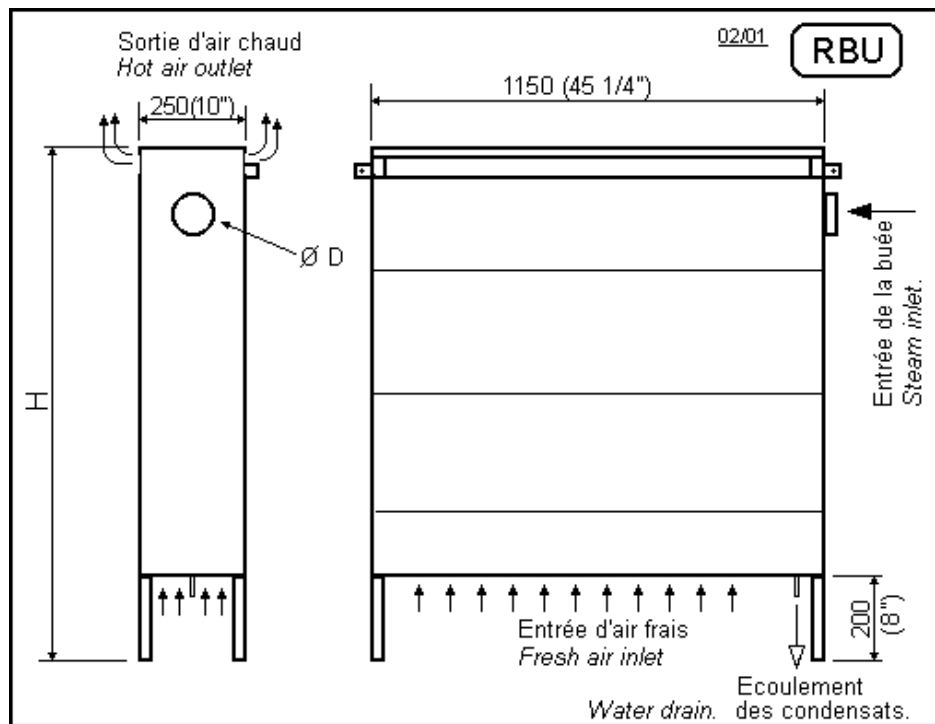
Any information may change without notice.

CHEMINEE POUR KIT DE RACCORDEMENT HOTTE / FOUR.

Réf 92130 : H18/22 sur F4 sur FS2
Réf 92131 : H18/22 sur FS2 sur F4/9
Réf 92132 : H18/22 sur F4/8/9
Réf 92133 : H18/22 sur F4 sur F4/8/9
Réf 92134 : H18/22 sur FS2
Réf 92135 : H18/22 sur FS2 sur FS2



RADIATEUR DE BUEE RBU



MANUEL D'INSTALLATION DE FOURS ET ACCESSOIRES.

NOTICE A LIRE IMPERATIVEMENT ET ATTENTIVEMENT.

AVANT INSTALLATION, S'ASSURER LORS DE LA LIVRAISON DE L'ETAT DU MATERIEL.
TOUTES ANOMALIES CONSTATEES DOIT ETRE SIGNALEES PAR ECRIT AU TRANSPORTEUR
(OU LIVREUR) ET AU SERVICE LIVRAISON PANIMATIC DANS UN DELAI DE 48 HEURES.



MATERIEL CONFORME A LA NORME CE.

07/01

TOUT DEFAUT D'INSTALLATION ENTRAINE LA SUPPRESSION DE LA GARANTIE.

TOUT MATERIEL ELECTRIQUE DOIT ETRE RELIE A UNE PRISE DE TERRE.

Les pièces d'usure comme les ampoules d'éclairage, les joints de porte, la vitre ne font l'objet d'aucune garantie. Les fours ventilés F4/9 sont prévus pour la cuisson de produits pâtisseries ou boulangers. Seulement les fours ayant la lettre B possèdent le système buée qui est indispensable pour obtenir un bel aspect et une bonne qualité de cuisson des pains et baguettes..

L'INSTALLATEUR OU LE CLIENT A LA CHARGE D'ORGANISER:

- Les moyens nécessaires pour la bonne livraison du matériel (passage adéquat, matériel de levage,...).
- L'espace nécessaire à l'installation, au fonctionnement et au dépannage du matériel.
- Les raccordements électriques et en eau conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- Un sol plan et horizontal. (Pente inférieure à 1cm. par mètre (1%)).
- S'assurer qu'il ne peut pas tomber d'eau sur le matériel (coffret électrique) à cause de fuites, de condensation...
- Prévoir un espace suffisant pour l'ouverture de la porte et le chargement des produits.

TRAVAUX DE PLOMBERIE:

- Raccorder l'alimentation en eau en tuyau de cuivre dia.ext. 10mm. seulement pour les fours portant la lettre B possèdent un système de buée.
- Les fours ne comportent pas d'évacuation d'eau , mais le oura doit être raccordé à une évacuation extérieure ou un appareil de condensation par une gaine de dia.80mm. Il faut prévoir des orifices de vidange pour évacuer les gouttelettes d'eau condensées sur les parois.Les hottes possèdent un diamètre d'aspiration de 80mm et un diamètre de sortie de 125 mm. En cas d'installation d'une hotte sur un four, la sortie du oura peut-être connectée sur l'entrée de la hotte afin d'avoir un seul tube dia. 125 mm allant à l'extérieur. Il est cependant préférable que la sortie du oura aille directement à l'extérieur du fournil.
- Les tubes d'évacuation des buées doivent être équipés d'une purge à chaque endroit de leur parcours formant un syphon. La buée parcourant ces tubes se condense à l'intérieur et doit être drainée à l'écoulement.
- Les cheminées de raccordement hotte-four sont en option (voir photo page 07) et peuvent-être fournis au prix de:
 - 927 FF ~ 140 Euros - raccordement d'un four avec la hotte.
 - 1070 FF ~ 160 Euros - raccordement de deux fours avec la hotte.
- En cas d'absence de cheminée d'évacuation des buées, nous proposons un radiateur de buée modèle RBU. Ces radiateurs n'ont besoin ni d'alimentation électrique, ni d'alimentation en eau. S'il n'est pas possible de le raccorder à un écoulement d'eau (dia. 32mm), un bac devra être vidé quotidiennement par le client.
- Tous les diamètres d'écoulement d'eau de nos machines sont de 32mm. Les étuves ne comportent pas d'évacuation d'eau.

TRAVAUX D'ELECTRICITE:

- Les fours ne possèdent pas de protection de sur-intensité de courant sur leur circuit de puissance. La ligne d'alimentation électrique doit donc être protégée contre les sur-intensités.
 - Le disjoncteur différentiel du fournil doit avoir une sensibilité de 10 mA (norme NFC 15-100). L'installateur devra procéder au contrôle du bon fonctionnement du dispositif de protection. Si chaque machine est protégée individuellement, en cas de disfonctionnement de l'une d'entre elles, le reste de l'installation continu à fonctionner.
 - Vérifier que la puissance de l'installation et que la section des câbles soient suffisantes:

Courant maxi. (A)..... :	10	16	26	52	60
Section minimale (mm).. :	1.5	2.5	4	6	10
- Un kit coffret électrique mural de protection peut-être fourni au prix de 597 FF ~ 91 Euros.
- Les hottes se connectent sur le bornier arrière des fours.

TRAVAUX A FAIRE LORS DE L'INSTALLATION :

- Vérifier que la tension d'alimentation pour les fours correspond aux indications de la plaque d'immatriculation: 3x400V 50Hz avec Neutre et terre (Europe) pour les fours FS2, F4/9, et 230V monophasé avec terre pour les étuves E9.
- Rincer la tuyauterie d'alimentation avant de raccorder le four. Faire couler quelques litres d'eau pour évacuer les impuretés qui risquent d'obstruer l'entrée de l'électrovanne.

MISE EN ROUTE D'UN FOUR VENTILE F4/9:

- Lors de la 1ère mise sous tension, vérifier que le sens de rotation des moteurs correspond au sens horaire quand on est face au four. (Voir flèche sur la tôle d'aspiration).
- Les fours ventilés doivent atteindre une température de 200°C en 8 ou 16 minutes respectivement si le sélecteur Q3 est en position "Grand soleil" ou "petit soleil".

- Appuyer sur le bouton de buée S2 (en option) pour contrôler que l'eau s'évapore bien en vapeur.

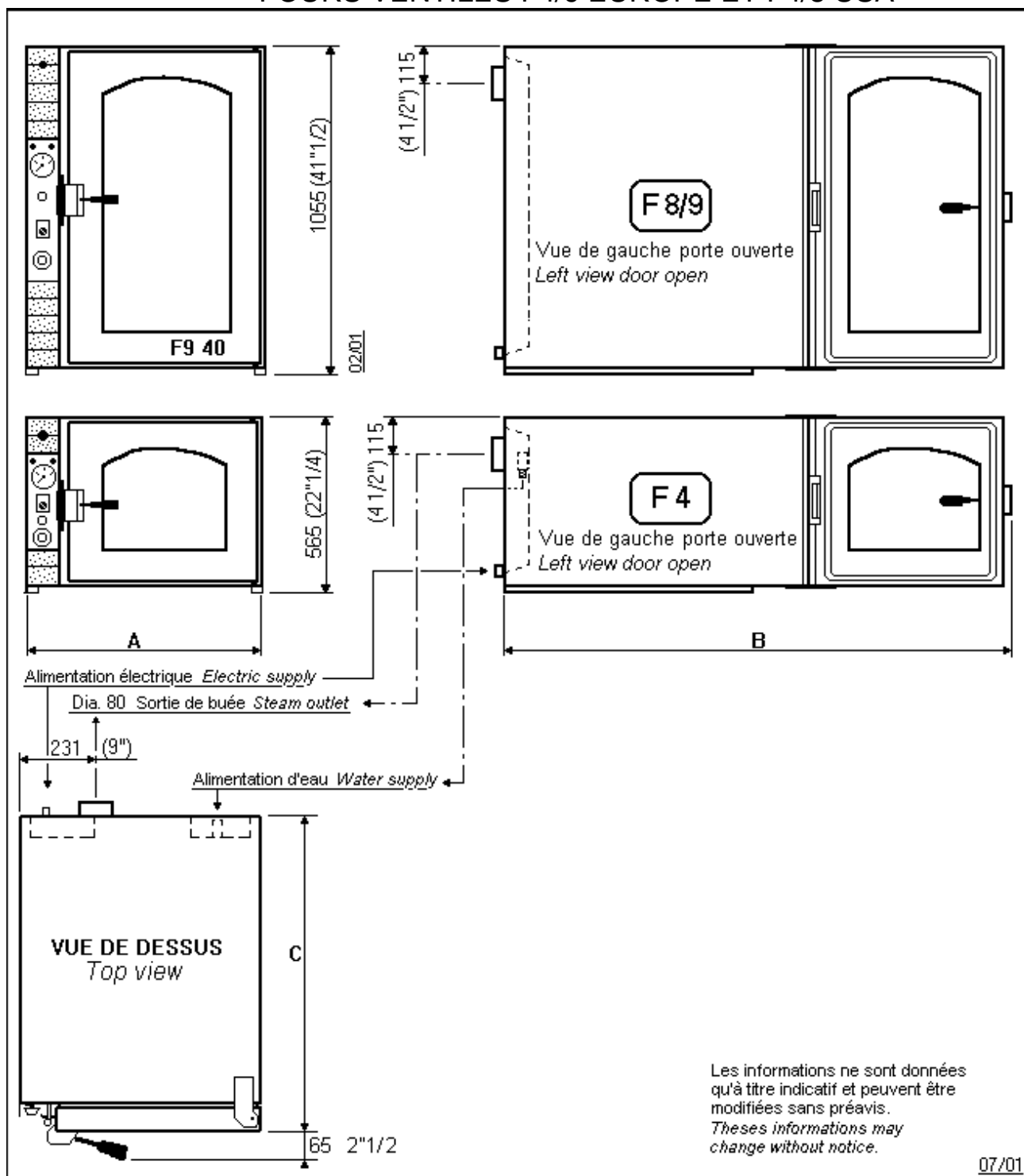
MISE EN ROUTE D'UN FOUR A SOLES FS2:

- Les fours à soles doivent atteindre une température de 200°C en 35 minutes en mettant en chauffe la totalité des résistances.
- Vérifier la consommation des 3 phases avec un ampèremètre ou une pince ampèremétrique. On doit avoir un courant de 8A par résistance de voûte et 13A par résistance de sole. L'ordre des phases n'a pas d'importance.

TOUT MATERIEL EST GARANTI 1 AN PIECES ET MAIN D'OEUVRE.

Les informations contenues dans cette notice ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

FOURS VENTILES F4/9 EUROPE ET F4/8 USA



Les informations ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.
These informations may change without notice.

07/01

Caractéristiques des fours ventilés F4 et F9 en dimensions 40 60 (B), 40 80 B et 46 80 B.
La lettre B indique la présence du générateur de buée. 8 modèles disponibles.

*Features for convection ovens models F4 and F9 in dimensions 40 60 (B), 40 80 B et 46 80 B.
The "B" letter indicated that the steam generator is installed. 8 models available.*

Dimensions des plaques en cm <i>Dimensions of trays in inch</i>	40 x 60 16"x24"	40 x 80 16"x31"	46 x 80 18"x31"
A	780 31"	780 31"	840 33"
B	1600 63"	1800 71"	1800 71"
C	990 39"	1190 47"	1190 47"

Toutes les dimensions des dessins sont en mm.

All dimensions are in inches.

F4 Masse kg 116
Weight lbs 255

128 135
282 300

Emballage maritime : Ajoutez ~ 80 kg.

Add ~ 180 lbs to obtain the shipping weight.

F9 Masse kg 173
Weight lbs 380

195 195
430 430

Emballage maritime : Ajoutez ~ 130 kg.

Add ~ 280 lbs to obtain the shipping weight.

F4

Capacité maximum : 4 supports.
Hauteur hors tout : 565 mm.
Intensité maximale : 3 x 14 A.
Puissance maximale : 9.5 kW.
Niveau sonore à 1 m : dB.

Maximum capacity : 4 trays or sheet pans.
Overall height : 22" 1/4.
Maximum current : 3 x 14 A.
Maximum power : 9.5 W.
Noise level at 3' : dB.

F9

Capacité maximum : 9 supports.
Hauteur hors tout : 1055 mm.
Intensité maximale : 3 x 28 A.
Puissance maximale : 19 kW.
Niveau sonore à 1 m : dB.

Maximum capacity : 9 trays or sheet pans.
Overall height : 41 1/2".
Maximum current : 3 x 28 A.
Maximum power : 19 kW.
Noise level at 3' : dB.

Données communes:

Tableau de contrôle à régulation électromécanique.
Ecart entre les glissières : 94 mm.
Tension d'alimentation : 3 x 400 V + N + T (Triphasé).
Fréquence : 50 Hz.
Longueur du cordon d'alimentation ... : 3 m.
Température de régulation : de 100° à 250 °C.
Temps de montée en température de 20° à 200° C : 8 min.
Diamètre d'entrée des buées : 80 mm.
Diamètre de sortie : 125 mm.
Dia. mini du tuyau d'alimentation d'eau : 8 mm.
Dia. de raccord d'alimentation requis : 20 male (20x27).
Longueur du flexible fourni : 1.5 m.
Consommation d'eau maximum : 0.5 litre/ heure.

Comon technical datas:

Electromechanical regulation control panel.
Vertical space between sliders : 3 11/16".
Supply voltage : 3 x 400 V + N + PE (Triphased).
Frequency : 50 Hz.
Electric cord length : 10'.
Controlled temperature : from 210° to 480°F.
Rising time from 70° to 390° F : 8 min.
Inlet steam diameter..... : 3 1/8".
Exhaust diameter : 5".
Mini water supply dia. : 3/8".
Water fitting dia required : 3/4" male.
Length of the flexible : 5".
Maximum water flow : 0.2 gal./h.

Temp. mini/maxi de stockage : -20°/60°C.

Mini/maxi storage temp. : 0°/140°F.

Temp. mini/maxi de fonctionnement : 0°/45°C.

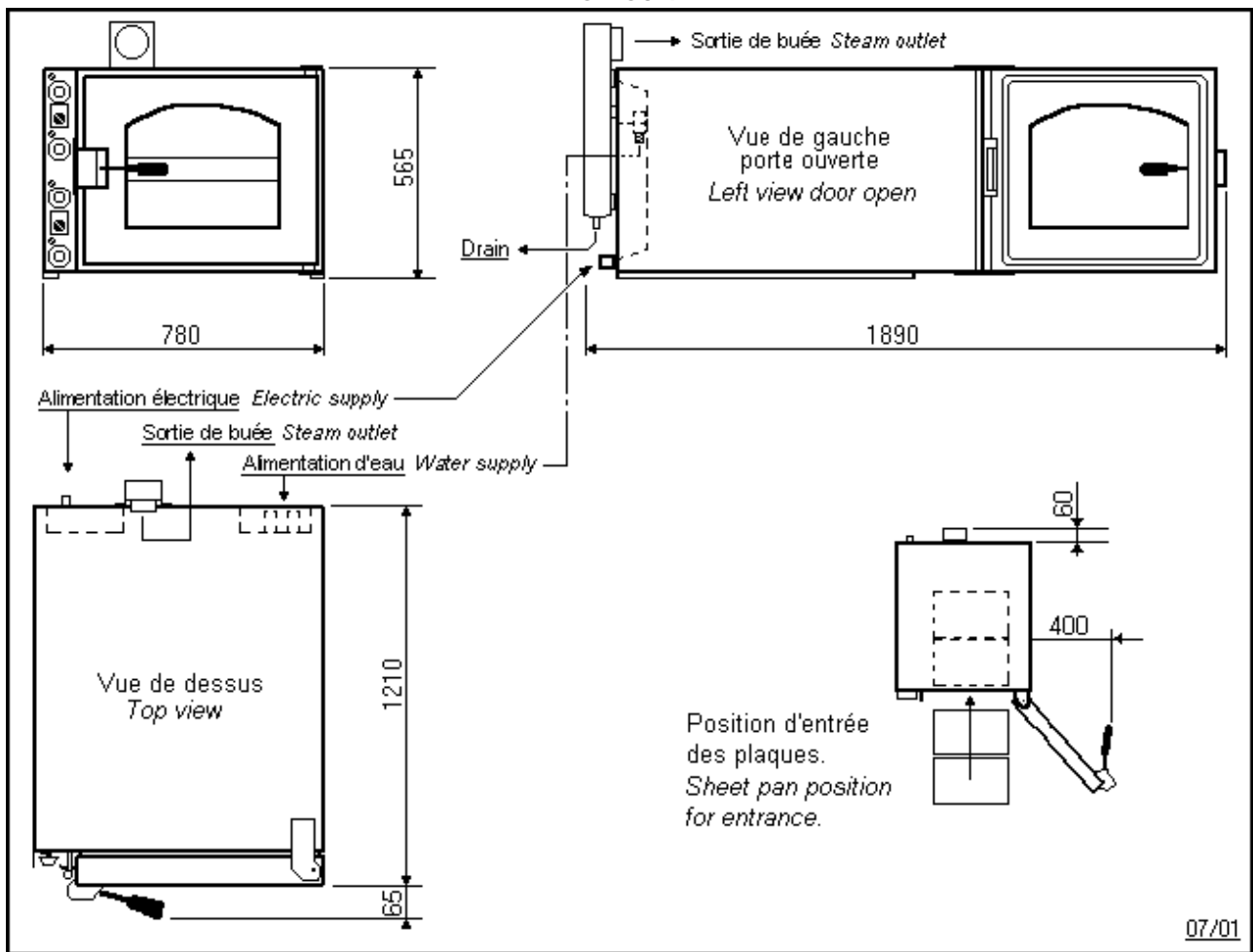
Mini/maxi running temp. : 30°/110°F.

Une hotte optionnelle peut être posée sur le four.

An optional hood can be added on top.

Ensemble tout inox entièrement fabriqué dans nos ateliers.

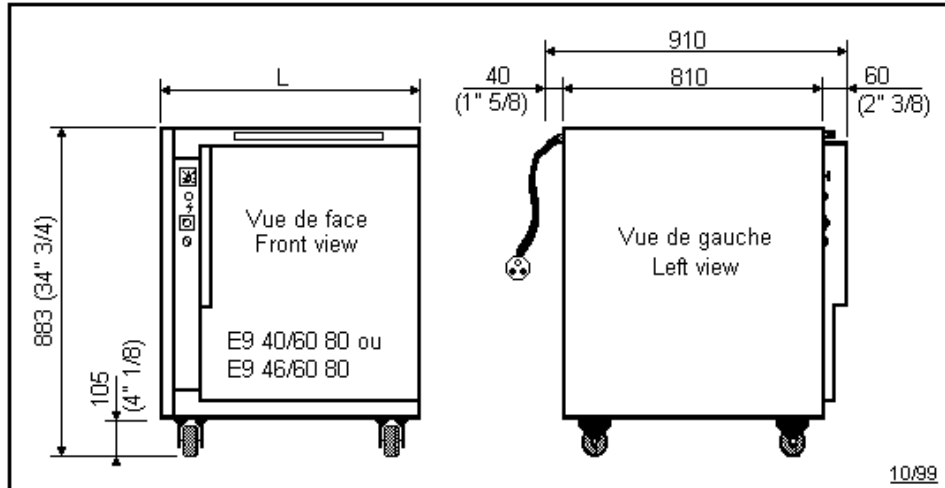
Home built stainless steel structure.



Modèles	Option / Utilisation	Option / Utilization
FS2 60 92	Aucune / Cuisson de pizza.	None / Pizza baking.
FS2 60 92 E	2 ouras électriques / Pâtisserie.	2 electric exhausts / Pastries.
FS2 60 92 B	2 appareils à buée / Boulangerie.	2 steam generators / All breads.
FS2 60 92 BE	2 ouras + 2 ouras / Toutes cuissons.	2 exhausts + 2 steam gen. / All bakings.
Une option peut être ajoutée ultérieurement. <i>An option can be added later.</i>		
Dimensions extérieures (mm) : A = 780 B = 1830 C = 1210.		Outside dimensions (inches): A = 31" B = 72" C = 48".
Puissance maximum.. : 9 kW.		Maximum power... : 9 kW.
Tension d'alimentation : 3 x 400 V + N + T (Triphasé).		Voltage supply..... : 3 x 400 V + N + G (Triphased).
Fréquence..... : 50 Hz.		Frequency..... : 50 Hz.
Courant maximum..... : 3 x 14 A.		Maximum current : 3 x 14 A.
Energie moyenne de cuisson..... : 3 à 5 kW/h.		Average baking energy..... : 3 to 5 kW/h.
Coût moyen pour 8 h de cuisson.. : 2.00 FF / h calculé avec 1 kWh à 0.50 F.		Average price for 8 hours of baking. : 2.00 FF / h and calculated with 1 kWh at 0.50 FF.
Capacité en plaques 60 x 40 : 2 x 2.		24" x 16" tray capacity..... : 2 x 2.
Surface d'une sole de cuisson ... : 60 x 92 cm.		Deck surface..... : 24" x 36".
Hauteur disponible par étage..... : 15 cm.		Available height by level..... : 6".
Temps de montée en température à 200° C : 30 min.		Rising time from 70° to 390° F : 30 min.
Masse : 166 kg.		Weight..... : 370 lb.
Niveau sonore..... : 0 dB.		Noise level : 0 dB.
Matériel entièrement fabriqué dans nos ateliers de Souppes sur Loing. <i>Equipment all made in our factory.</i>		

Ces données peuvent être modifiées sans préavis Any information may change without notice.

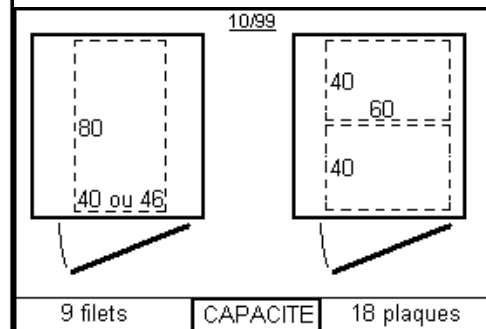
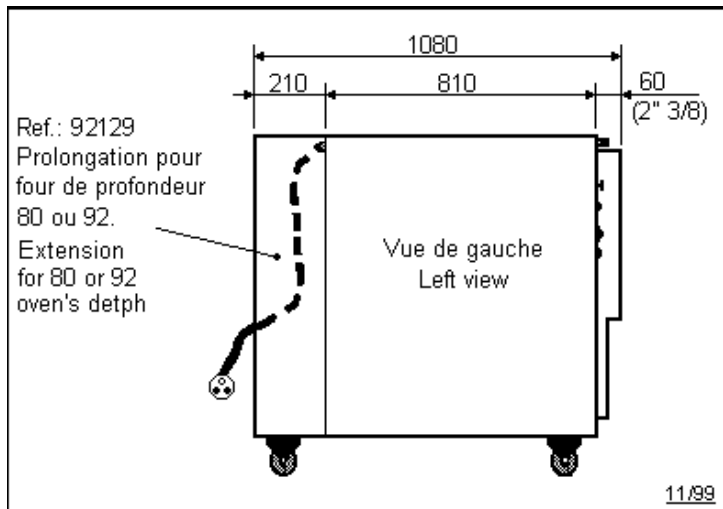
E9 40/60 80
E9 46/60 80



Ref.	Modèle Model	L		Prof.porte ouv.		Masse	
		mm	inch	mm	inch	Kg	lb
92120	E9 40/60 80	773	30.5	1515	59.6	62	136.7
92124	E9 46/60 80	833	32.8	1575	62	66	145.5

Tableau de contrôle à régulation électromécanique.
 Température de régulation : +10 à +40°C.
 Ecart entre les glissières : 70 mm.
 Tension d'alimentation : 230V + Terre - 50 Hz.
 Puissance maximal : 1500 W.
 Intensité maximale : 6,5 A.
 Longueur câble d'alimentation : 2 m. avec prise mâle monophasée.
 Humidité : Remplissage manuel d'un plateau d'évaporation.
 Niveau sonore à 1 m : 0 db.

Electromechanical regulation control panel.
 Temperature regulation : from 50° to 100°F.
 Vertical space between sliders : 2,8".
 Supply voltage : 208V+Terre - 60 Hz.
 Maximum power : 1500 W.
 Maximum current : 6,5 A.
 Supply cord length : 12' with plug.
 HumidityManual feeding of a water tank.
 Level of noise at 3' : 0 db.



si le four supporté est de profondeur 80 ou 92 cm,
 2 panneaux prolongateurs arrières sont nécessaires.
 If the holden oven is 80 or 92 cm depth,
 2 rear panels are needed.

Vues de dessus du positionnement des supports.
 Top view of the sheet pans.

L'orientation des plaques en travers permet de doubler la capacité de remplissage de l'étuve.
 The tray orientation offers 2 capacities.

Matériel entièrement fabriqué dans nos ateliers de Souppes sur Loing.
 Equipment all made in our factory.

Ces donnée peuvent être modifiées sana préavis
 Any information may change without notice.

H18 H22

Données communes:

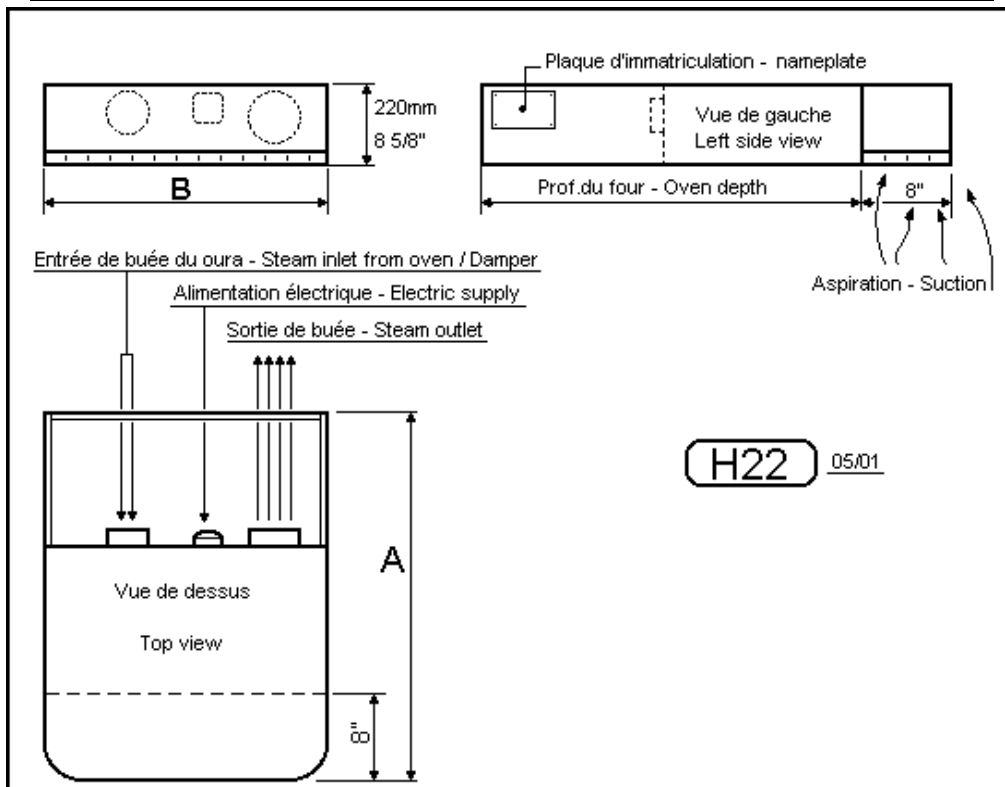
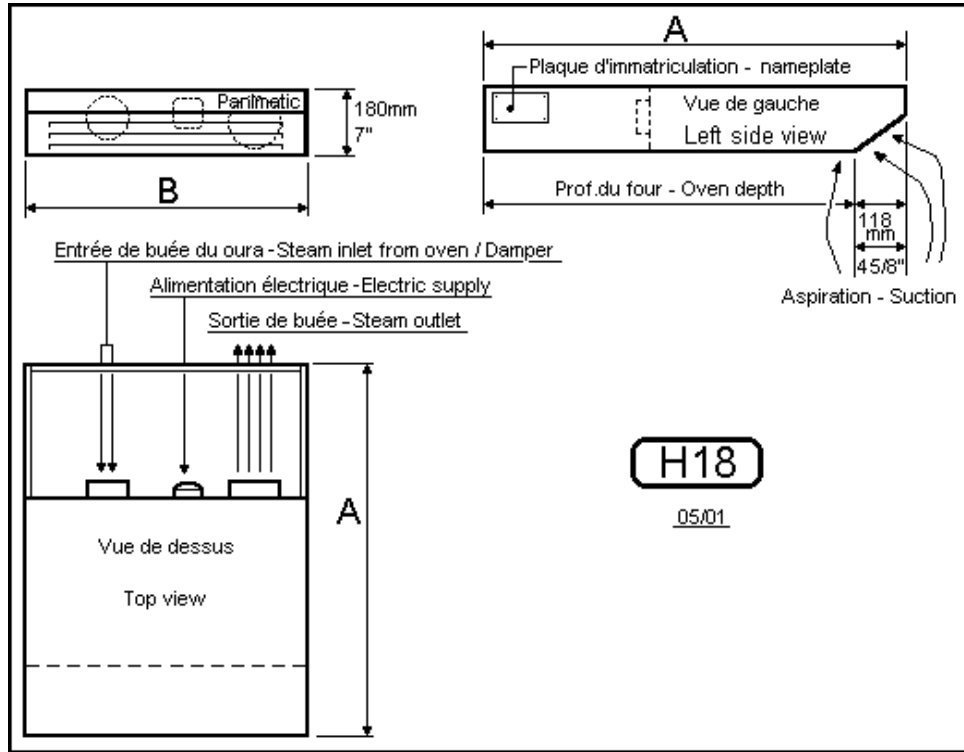
Tension d'alimentation : 230 V.
 Frequence : 50 Hz.
 Intensité maximale : 0.27 A.
 Puissance maximale : 60 W.

Niveau sonore a 1 m : dB.
 Débit d'air maximum : 300 m³ / h.
 Diamètre d'entrée des buées . : 80 mm.
 Diamètre de sortie : 125 mm.

Comon technical datas:

Voltage : 208 V.
 Frequency : 60 Hz.
 Maximum curent : 0.31 A.
 Maximum power : 70 W.

Noise level at 3 ' : dB.
 Maximum air flow : 11 000 cu. ft. / h.
 Inlet steam diameter..... : 3 1/8".
 Outlet diameter : 5".



Ces donnée peuvent être modifiées sans préavis

Any information may change without notice.

CHEMINEE POUR KIT DE RACCORDEMENT HOTTE / FOUR.

Réf 92130 : H18/22 sur F4 sur FS2

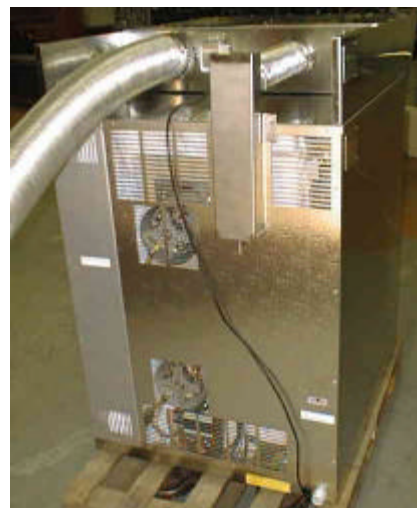
Réf 92131 : H18/22 sur FS2 sur F4/9

Réf 92132 : H18/22 sur F4/8/9

Réf 92133 : H18/22 sur F4 sur F4/8/9

Réf 92134 : H18/22 sur FS2

Réf 92135 : H18/22 sur FS2 sur FS2



RADIATEUR DE BUEE RBU

