

CONTINENTAL

FORNI



INDEX

| | |
|---|----|
| FOURS À CHARIOT ROTATIF MODÈLE « INDUSTRIA» (BRULEUR AVANT) | 3 |
| FOUR À CHARIOT ROTATIF MODÈLE «CR» (BRLEUR ARRIERE) | 8 |
| FOURS À TUBE ANNULAIRE À SOL | 13 |
| FOURS ÉLECTRIQUES À SOL | 18 |
| FOURS MODULAIRES | 23 |
| FOURS HYBRIDES À SOL | 25 |
| FOURS À CONVECTION | 29 |
| LIGNES AUTOMATIQUES ET SOLUTIONS PERSONNALISÉES | 31 |
| PLATEAUX, CHARIOTS, ENFORNEURS, ÉLÉVATEURS | 32 |
| CHAMBRES DE FERMENTATION | 36 |
| PÉTRINS À SPIRALE | 38 |
| PÉTRIN À FOURCHE | 39 |
| DIVISEURS | 40 |
| FACONNEUSE | 41 |
| MÉLANGEURS PLANÉTAIRES ET PÉTRIN À DOUBLE BRAS | 42 |
| LAMINOIRS | 43 |
| CROISSANT GROUPS | 44 |

FOURS



SÉRIE DE FOUR ROTOR MODÈLE «INDUSTRIA»

BRULEUR AVANT



Le modèle ROTOR INDUSTRIA est né des décennies d'expérience de nos techniciens, conçu et construit pour la cuisson de tout type de produit boulangers et pâtisseries. Le four rotatif Industria est un four fiable, construit avec des matériaux de qualité et une électronique sélectionnée, gage d'un investissement rentable dans le temps. Il convient aux artisans et aux laboratoires semi-industriels, il garantit une polyvalence maximale et permet une cuisson impeccable avec chariot plein ou à moitié vide.

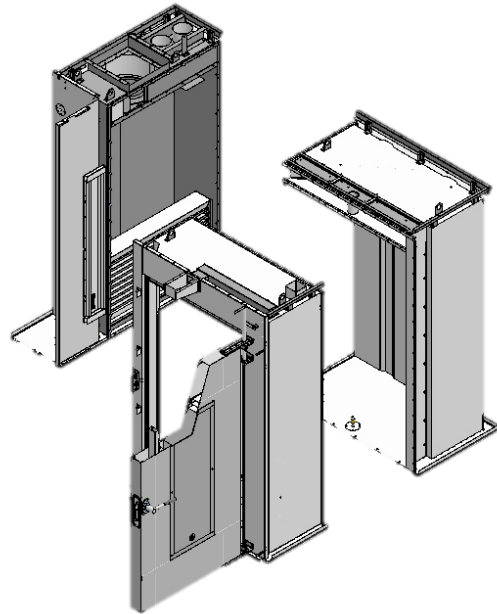


➤ STRUCTURE PRÉ-ASSEMBLÉE

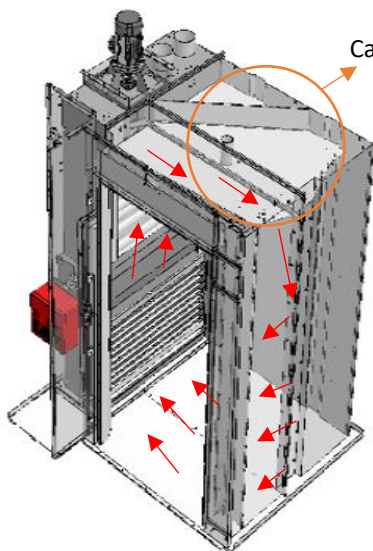
- structure robuste et entièrement soudée;
- Le four est fourni en 2 ou 3 pièces semi-assemblées (selon le modèle).

Avantages :

- Résistance maximale dans le temps;
- Absence de fuites ;
- Assemblage facile et rapide sur place;
- Possibilité de passer par n'importe quelle porte standard de 95 cm.



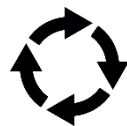
CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : BRLEUR AVANT



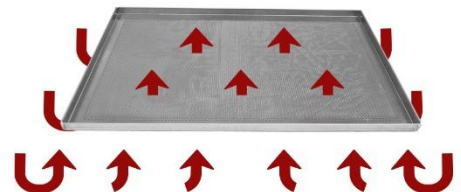
Cavité supérieure pour un flux d'air parfait, de bas en haut

➤ UNIFORMITÉ DE CUISSON ET CIRCULATION D'AIR PARFAITE

- Le four a le meilleur flux d'air possible, de bas en haut, pour reproduire l'effet de sol raffiné, typique des fours à sole, même sur le four rotatif ;
- La cuisson est parfaitement homogène pour chaque plateau du chariot et dans toutes ses parties ;
- Le double flux d'air ascendant (avant et arrière) est régulé par des volets;
- flow (front and rear) is regulated by slits;

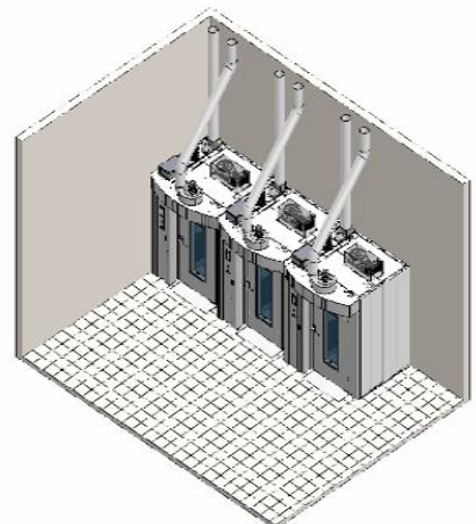


CIRCULATION D'AIR VERTICALE



➤ ENTRETIEN ET ACCESSIBILITÉ FACILE

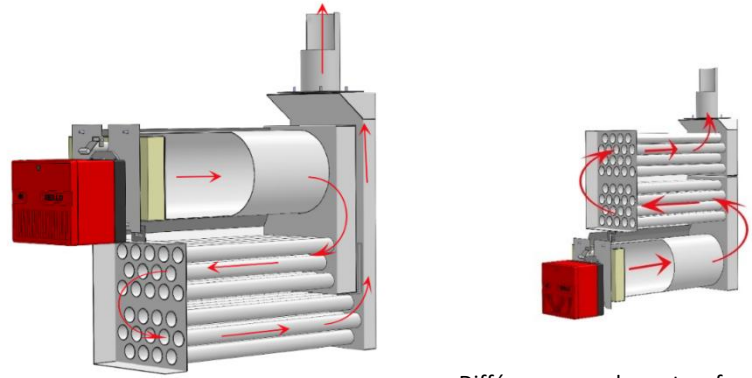
- Accès facile à toutes les pièces nécessitant d'entretien
- Le brûleur est positionné frontalement, à l'intérieur d'une porte dédiée ;
- La chaudière et le cuiseur à vapeur peuvent être entièrement inspectés grâce au retrait facile de la protection en acier, directement à l'intérieur de la chambre;
- Le four Rotor Industria est le four parfait pour les installations entre 3 murs ou en série avec d'autres fours sans avoir à perdre des espaces de travail utiles.



➤ GÉNÉRATION DE CHALEUR INNOVANTE À FAIBLE CONSOMMATION

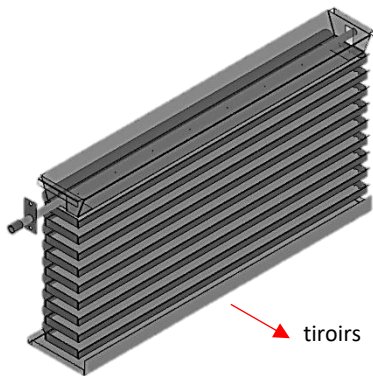
- L'échangeur de chaleur est en acier réfractaire spécial aisi 310s de grande épaisseur, résistant aux températures élevées.
- Sa structure "INVERSE" et INNOVANTE permet de conserver la chaleur à l'intérieur plus longtemps que tout autre four, ce qui fait que le brûleur s'allume beaucoup moins fréquemment et cela conduit à des économies d'énergie considérables;
- Le nombre et la taille élevés des tubes à section circulaire permettent d'excellentes performances.

Industria «Super» dispose d'un très grand échangeur de chaleur : 1110x1030x410 mm



Différence avec les autres fours échangeurs de chaleur :

L'échangeur de chaleur TRADITIONNEL a un flux « PULL-SYSTEM », directement du brûleur à la cheminée.



➤ VAPORISATEUR A TIROIR : vapeur homogène et abondante à chaque fois que nécessaire.

- Le puissant cuiseur vapeur, placé sous l'échangeur thermique, garantit une production abondante de vapeur même en présence d'un cycle de travail continu, des temps de récupération rapides et une répartition homogène sur tout le chariot.
- Le cuiseur vapeur est composé d'un vase d'expansion et de nombreux éléments modulaires, faciles d'accès, avec sections amovibles pour faciliter l'entretien.



Optionnel:
Vapeur à sphères ou à structure mixte "sphères + barres de fer".



➤ CHARIOT



- Notre modèle de four à rotor INDUSTRIA est normalement plus haut que les autres fours à rotor du marché et permet une PLUS GRANDE SURFACE DE CUISSON avec la même distance entre les plateaux. Le chariot peut être réalisé en fonction des besoins du client.
- Nos chariots disposent d'une petite marche sur chaque étagère pour éviter que les plateaux ne tombent lors de la manipulation.
- Les chariots peuvent être produits avec un crochet supérieur, un crochet de plate-forme ou des constructions spéciales basées sur différents besoins.

➤ LA PORTE

- Épaisseur élevée (fiche technique)
- Acier inoxydable satiné
- Verre double
- Cavité interne pour éviter la surchauffe
- Manche en acier
- Porte réglable
- Mouvement sur douilles en laiton autolubrifiantes



➤ ALIMENTATION

Dans les fours INDUSTRIA, le brûleur est situé à l'avant, une solution optimale pour la fonctionnalité, l'entretien et la puissance calorifique.

L'alimentation peut être :

- brûleur diesel, méthane ou GPL (1)
- résistances renforcées (2)
- Système à pellet



(1)



(2)

➤ PANNEAU DE COMMANDE



ÉLECTROMÉCANIQUE



ÉCRAN TACTILE

Permettant:

- Onduleur
- Réglages de l'air (10 vitesses)
- Stockage à 100 % des recettes et analyse des données
- Processus de cuisson délicat

➤ CROCHET

- Les fours Rotor INDUSTRIA ont différents types d'accrochage :
- Crochet classique (1)
- Plateforme (2)
- Levage automatique (3)
- Spécial / sur mesure(4)

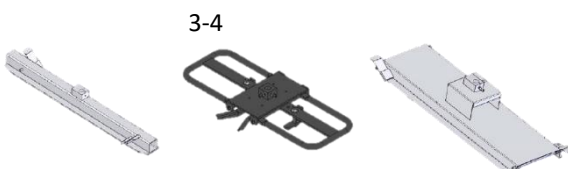


1



Motorréducteur

2



3-4



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES «INDUSTRIA»

INFO

| | SMART | MEDIO | SUPER |
|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| Numéro de chariot | 1 | 1 | 1 |
| Dimensions des chariots | 40x60 50x70 | 45x75 60x80 | 60x100 80x80 80x100 |
| N° d'étagères sur chaque chariot | 12/15 | 16/18/20 | 16/18/20 |
| Mesures extérieures LxP (cm) | 145x164 | 170x154 | 205x180 |
| H sans moteurs (cm) | 207 | 230 | 230 |
| H avec moteurs (cm) | 246 | 270 | 270 |
| Poids (kg) | 650 | 1350 | 1800 |
| Brûleur | frontal | frontal | frontal |
| Puissance Thermique (kcal/h) | 45.000 | 55.000 | 65.000 |
| Puissance thermique (KW) | 52 | 64 | 76 |
| Puissance électrique avec brûleur (KW) | 2 | 2,5 | 3 |
| Puissance électrique avec résistances (KW) | 36 (9) | 48 (12) | 70 (18) |
| Voltage | 400 v – 50hz – 3PH | 400 v – 50hz – 3PH | 400 v – 50hz – 3PH |
| Matériau structure (Interne – Externe) | inox aisi 430 - brossé | inox aisi 430 - brossé | inox aisi 430 - brossé |
| Positionnement manuel du chariot | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mouvements sur bagues en bronze | ✓ | ✓ | ✓ |
| Structure entièrement soudée | ✓ | ✓ | ✓ |
| Structure pré-assemblée en 2 ou 3 pièces | 2 | 2 | 3 |
| Matériau échangeur chaleur près de la flamme | Aisi 310s réfractaire | Aisi 310s réfractaire | Aisi 310s réfractaire |
| Éclairage intérieur de la chambre | ✓ | ✓ | ✓ |
| Faible consommation avec « Système Inversé » | ✓ | ✓ | ✓ |
| Position vaporisateur avec tiroirs | Sous foyer | Sous foyer | Sous foyer |
| Tiroirs amovibles pour un nettoyage facile | ✓ | ✓ | ✓ |
| Partie supérieure de la chambre avec flux d'air | ✓ | ✓ | ✓ |
| Effet de sol pendant la cuisson | ✓ | ✓ | ✓ |
| Système « trop plein » de série (sécurité)* | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fentes réglables pour le débit d'air* | 4 | 4 | 4 |

* SYSTÈME "TROP PLEIN": pour protéger le processus régulier et la sécurité de l'opérateur, nous avons conçu une chambre verticale séparée du reste de la chambre de cuisson avec une porte ouvrant et réglable qui permet à l'air de s'échapper et à la dispersion de la pression dans la chambre, donné par l'humidité de la pâte.

* FENTES : nos fentes pour réguler le l'air pendant la cuisson sont en inox 430 et à la hauteur de toute la chambre de cuisson. Les parties supérieure et inférieure sont réglables tous les 10 cm, pour permettre une cuisson uniforme du plateau le plus haut au plateau le plus bas.



SMART

MEDIO

SUPER

SÉRIE DE FOUR ROTOR

MODÈLE «CR»

BRULEUR ARRIÈRE



La série CR ROTOR est conçue et construite pour la cuisson de tout type de produit boulangers et de pâtisseries. Le four est fiable, construit avec des matériaux de qualité pour durer dans le temps. Le brûleur arrière permet de gagner de la place en largeur et d'avoir un four compact et robuste. Il convient aux artisans et aux laboratoires semi-industriels assurant une polyvalence maximale et permettant une cuisson impeccable aussi bien à pleine charge qu'à demi-charge

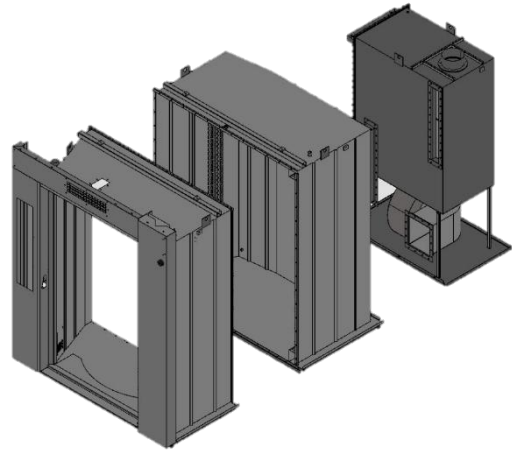


➤ STRUCTURE PRÉ-ASSEMBLÉE

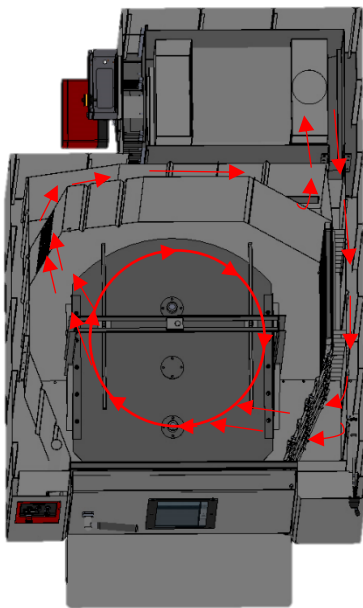
- Structure robuste et entièrement soudée;
- Le four est fourni en 2 ou 3 pièces semi-assemblées (selon le modèle).

Avantages:

- Résistance maximale dans le temps;
- Absence de fuites ;
- Assemblage facile et rapide sur place;
- Possibilité de passer à travers les portes standard de 95 cm.



CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : BRLEUR ARRIÈRE



➤ UNIFORMITÉ DE CUISSON

- Le four a un circuit d'air conçu pour envelopper le chariot pendant la rotation ;
- La cuisson est parfaitement homogène sur chaque plateau du chariot, dans toutes ses parties ;
- Le flux d'air est dirigé par des volets réglables
- la cavité latérale spécialement conçue permet un flux d'air correct

➤ ENTRETIEN ET ACCESSIBILITÉ

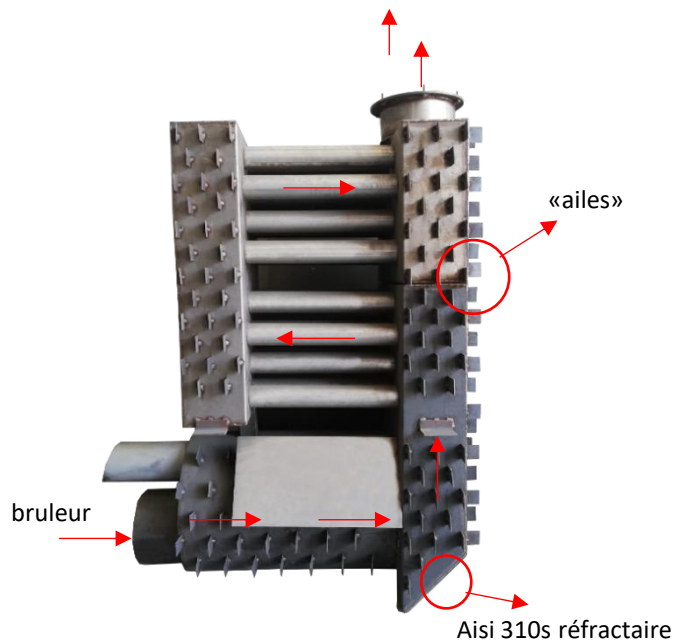
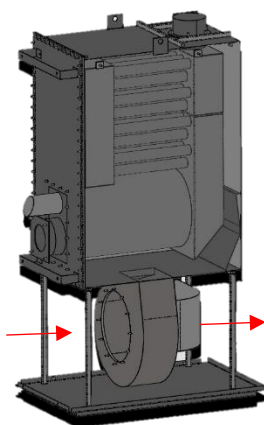
- Un espace latéral doit être prévu pour l'entretien de la chaudière arrière.
- Le brûleur est installé à l'arrière ;
- Le verre peut être retiré pour un nettoyage plus facile;
- Le cuiseur vapeur est installé à l'intérieur de la chambre sur toute sa hauteur.



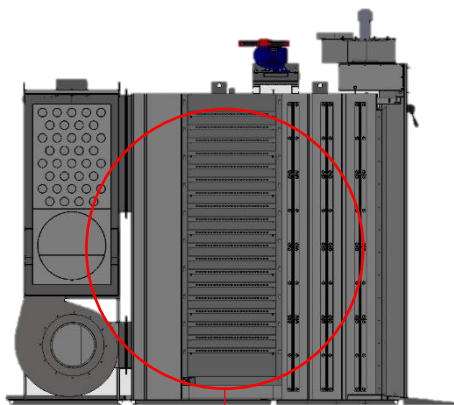
passage libre 50cm

➤ CHAUDIÈRE

- L'échangeur de chaleur est fabriqué en acier réfractaire spécial épais, résistant aux températures élevées et équipé d'"ailes" spéciales pour une transmission et une rétention lentes de la chaleur;
- Sa structure « DIRECT » permet le passage rapide de la chaleur à travers les tuyaux, même à puissance maximale, à haute température et pendant de très longues périodes ;
- Le nombre et la taille élevés des tubes à section circulaire qui le composent permettent d'excellentes performances.

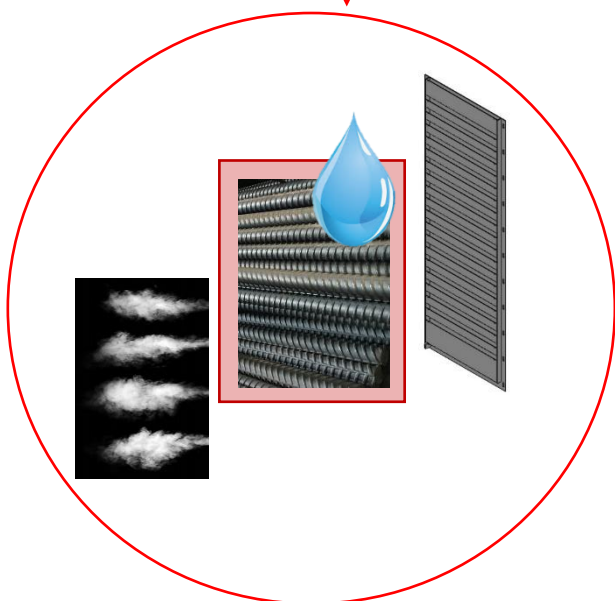


Le ventilateur pousse l'air chaud jusqu'au cuiseur vapeur et aspire l'air chaud provenant de la chambre de combustion.



➤ VAPORISATEUR

- Le puissant cuiseur vapeur placé à l'intérieur de la chambre couvre toute la paroi sur toute sa hauteur et garantit une production de vapeur abondante même en présence d'un cycle de travail continu, des temps de récupération rapides et une répartition homogène de la vapeur dans tout le chariot ;
- Le cuiseur vapeur est constitué d'une colonne de poche très résistante et permet l'insertion aussi bien de tiges standard que des fameuses sphères en fonte



Optionnel:
Vapeur à sphères ou à structure mixte « sphères + barres de fer ».



➤ LA PORTE

- Épaisseur élevée (fiche technique)
- Acier inoxydable satiné
- Verre double
- Goupille de rotation réglable



➤ ALIMENTATION

Dans les fours CR, le brûleur est situé à l'arrière.
L'alimentation peut être :

- Brûleur diesel, méthane ou GPL (1)
- résistances renforcées (2)
- Système à pellet



(1)

(2)

➤ PANNEAU DE COMMANDE



ÉLECTROMÉCANIQUE



ÉCRAN TACTILE Permet :

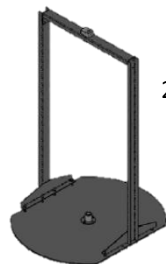
- Onduleur
- réglages de l'air (10 vitesses)
- 100 recettes et analyse des données

➤ CROCHETS

- Les fours Rotor CR ont différents types d'accrochage :
- Crochet classique (1)
- Plateforme (2)



1



2



motoréducteur



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES «CR»

| INFO | MODÈLES « CR » | | | |
|--|--------------------|--------------------|------------------------|-------------------------|
| | CR1 | CR2 | CR3 | CR4 |
| Numéro de chariot | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Dimensions des chariots | 40x60 50x70 | 45x75 60x80 | 60x100 80x80 80x100 | 2 X 60X80 1 X 80X120 |
| N° d'étagères sur chaque chariot | 15/18 | 18/20 | 18/20 | 18/20 |
| Mesures extérieures LxP (cm) | 100x155 | 137x203 | 160x230 | 195X315 |
| H sans moteurs (cm) | 205 | 235 | 235 | 235 |
| H avec moteurs (cm) | 240 | 270 | 270 | 270 |
| Poids (kg) | 800 | 1200 | 1400 | 1800 |
| Brûleur | arrière | arrière | arrière | arrière |
| Puissance Thermique (kcal/h) | 40.000 | 65.000 | 80.000 | 90.000 |
| Puissance thermique (KW) | 47 | 76 | 93 | 105 |
| Puissance électrique avec brûleur (KW) | 1 | 2,5 | 3 | 3 |
| Puissance électrique avec résistances (KW) | 24 (6) | 47 (12) | 59 (18) | 70 (18) |
| Voltage | 400 v – 50hz – 3PH | 400 v – 50hz – 3PH | 400 v – 50hz – 3PH | 400 v – 50hz – 3PH |
| Matériau structure (Interne – Externe) | inox 430 - brossé | inox 430 - brossé | inox 430 - brossé | inox 430 - brossé |
| Positionnement manuel du chariot | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mouvements sur bagues en bronze | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Structure entièrement soudée | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Structure pré-assemblée en 2 ou 3 pièces | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Matériau échangeur chaleur près de la flamme | 310s réfractaire | 310s réfractaire | 310s réfractaire | 310s réfractaire |
| Éclairage | chambre | porte | porte | porte |
| Sortie directe de la chaudière | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vaporisateur | Fixé | Fixé | Fixé | Fixé |
| Flux d'air horizontal pendant la cuisson | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Système « trop plein » de série (sécurité)* | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fentes réglables pour le débit d'air* | 2 | 3 | 3 | 3 |

* SYSTÈME "TROP PLEIN": pour protéger le processus régulier et la sécurité de l'opérateur, nous avons conçu une chambre verticale séparée du reste de la chambre de cuisson avec une porte ouvrant et réglable qui permet à l'air de s'échapper et à la dispersion de la pression dans la chambre, donné par l'humidité de la pâte.

* FENTES : nos fentes pour réguler l'air pendant la cuisson sont en inox 430 et à la hauteur de toute la chambre de cuisson. Les parties supérieure et inférieure sont réglables tous les 10 cm, pour permettre une cuisson uniforme du plateau le plus haut au plateau le plus bas.



SÉRIE DE FOUR À SOL

MODÈLE «VAPOR»



La série de fours à soles VAPOR est conçue et construite pour produire tout type de pain, en particulier le pain de grande taille. Le four est extrêmement fiable, construit avec des matériaux de qualité et conçu comme les meilleurs fours du passé, pour assurer la combinaison parfaite de la cuisine traditionnelle et de la recherche innovante des matériaux. Il convient aux artisans et aux laboratoires semi-industriels, il garantit une polyvalence maximale avec une cuisson irréprochable des produits frais et surgelés, à pleine et à demi-charge.

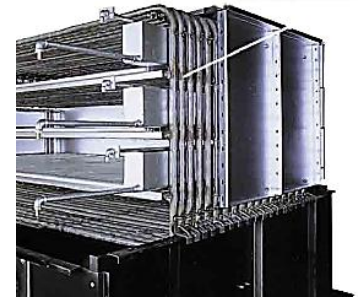
CARACTÉRISTIQUE: GRANDS TUYAUX ANNULAIRES AUTOUR DES CHAMBRES





➤ TUBES ANNULAIRES et CONTROLE DE QUALITÉ

- Les tubes annulaires sont en fer, diamètre 35mm (ou 27mm en option), épaisseur 5.5mm.
- Chaque tube est soudé manuellement pour garantir une étanchéité parfaite dans le temps.
- L'étanchéité du tuyau est testée par une machine spéciale jusqu'à 600 atmosphères.



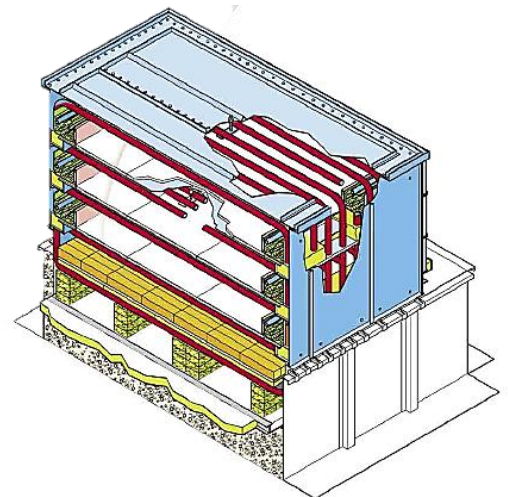
➤ SOCLE

- La base d'un four VAPOR est la base de support de la structure.
- Nous utilisons du fer épais, associé à une soudure robuste et continue, pour garantir une durée maximale.
- Les canaux de passage des fumées sont entièrement recouverts de briques réfractaires réalisées selon notre recette exclusive.
- La base est conçue pour être extrêmement facile à assembler, pour gagner le plus de temps possible lors du montage.



➤ SOL ET CUISSON

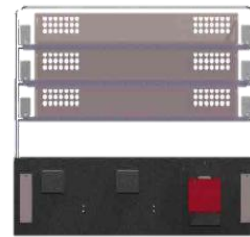
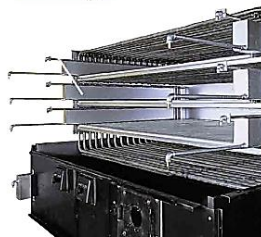
- Chaque tube est placé à une distance précise les uns des autres, pour assurer une cuisson parfaite.
- Le structure finale est le résultat d'années d'études et d'expérience.
- A chaque niveau délimité par les tuyaux, des briques réfractaires spécifiques sont placées pour transférer la chaleur directement à la pâte.
- La température de cuisson maximale recommandée est d'environ 300°C. Au-delà de ce seuil, le thermostat de sécurité arrêtera le système.
- Le four augmente sa température d'environ 5°C toutes les minutes et le matin, dès le démarrage à froid, il faut environ 50 minutes pour atteindre la température souhaitée.



Nos BRIQUES sont fabriquées avec une recette spécifique et exclusive, fruit d'années d'expérience, pour assurer une rétention maximale de la chaleur avec un minimum d'énergie dissipée. L'avantage de ce choix réside dans la réduction de la consommation pendant le cycle de cuisson et dans l'uniformité constante de la couleur du pain obtenu.

➤ VAPORISATEURS

- Chaque chambre est équipée de 2 étuves internes en acier (droite et gauche).
- Ils sont totalement indépendants et garantissent une production de vapeur élevée et constante ;
- Chaque cuiseur vapeur est facilement démontable pour un entretien facile quand et si nécessaire ;
- La quantité de vapeur produite par les générateurs de vapeur est liée à la température utilisée dans le four. Si une température moyenne d'environ 240 ° C est utilisée, la vapeur peut être obtenue pendant environ 5 secondes continues.



➤ VERRES ET PORTES

Chaque four peut être personnalisé avec le nombre, le type et la taille des portes.

- Tailles disponibles : 615 mm 750 mm ;
- Matériaux disponibles :
 - verre à double chambre 20mm
 - Acier Aisi 430
- L'ouverture peut être vers le haut ou vers le bas, selon le modèle choisi.
- Chaque porte est parfaitement équilibrée.



PANNEAU DE COMMANDE:

- Électromécanique standard
- Écran tactile sur demande

Alimentation 24V



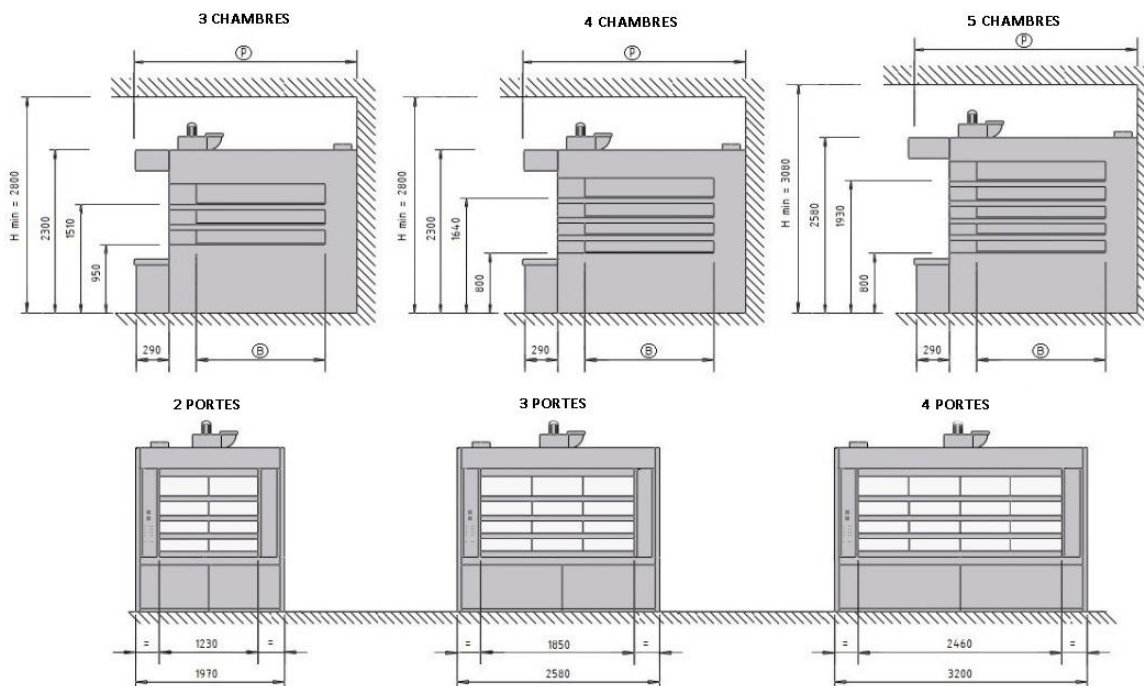
ALIMENTATION:

- Brûleur gaz / fioul
- Bois
- Pellet



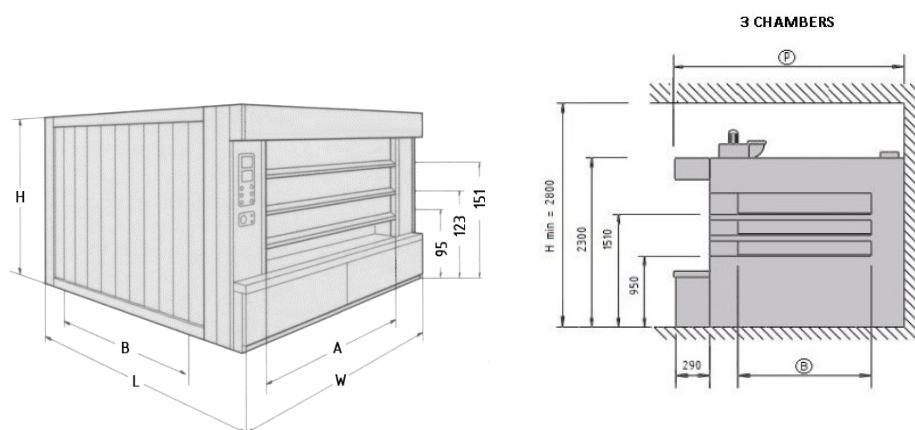
OPTIONNEL:

Four à bois



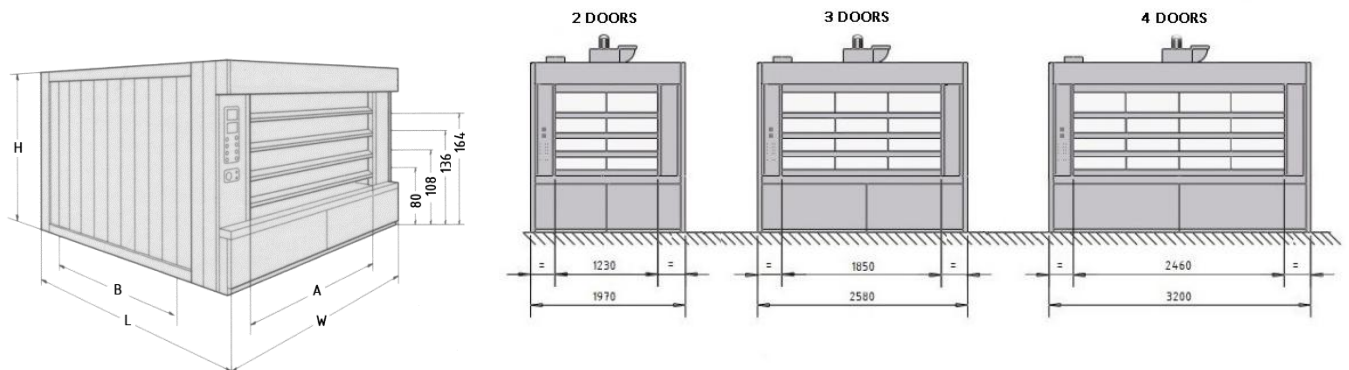
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « VAPOR »

| INFO | FOUR A TUBES AVEC 3 CHAMBRES | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 36P1 | 36P2 | 36P3 | 39T0 | 39T1 | 39T2 | 39T3 | 312T0 | 312T1 | 312T3 | 312P1 |
| N° chambres | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| N° palettes | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Surface de cuisson (m2) | 6 | 7,5 | 8,9 | 9 | 10 | 11,2 | 13,4 | 12 | 14,8 | 17,8 | 20,7 |
| Structure entièrement soudée | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N° portes 62 (cm) | 6 | 6 | 6 | 9 | 9 | 9 | 9 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| N° portes pour chambre | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Dimension intérieure de la chambre (cm) | 123x160 | 123x200 | 123x240 | 185x160 | 185x180 | 185x200 | 185x240 | 246x160 | 246x200 | 246x240 | 246x280 |
| Chambre H 1° et 2° (cm) | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| H 3° chambre (cm) | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Ouverture porte (sens) | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas |
| Dim. extérieures LxP (cm) | 197x299 | 197x339 | 197x379 | 258x299 | 258x319 | 258x339 | 258x379 | 320x299 | 320x339 | 320x379 | 320x419 |
| H tot sans moteurs (cm) | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| H tot avec moteurs (cm) | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 |
| Poids approximatif (kg) | 6.600 | 7.500 | 8.000 | 8.200 | 8.800 | 9.300 | 10.200 | 9.600 | 10.700 | 11.800 | 13.300 |
| Diamètre des tubes (mm) | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 |
| Puissance thermique kcal | 55.000 | 60.000 | 65.000 | 70.000 | 75.000 | 80.000 | 85.000 | 80.000 | 85.000 | 100.000 | 110.000 |
| Puissance thermique KW | 64 | 70 | 76 | 81 | 87 | 93 | 99 | 93 | 99 | 116 | 128 |
| Voltage 400v 50hz 3ph | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sols réfractaires argile | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Matériau de la structure | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 |
| Matériel de sol | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer |
| Laine de roche pressée | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Verre trempé | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Éclairage de la chambre | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vaporizateurs amovibles | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Steamer per chamber | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « VAPOR »

| INFO | FOUR A TUBES AVEC 4 CHAMBRES | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 48P0 | 48P2 | 48P3 | 412T1 | 412T2 | 412T3 | 412P1 | 416T2 | 416T3 | 416P1 | 416P2 |
| N° chambres | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| N° palettes | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Surface de cuisson (m2) | 8 | 10 | 11,9 | 11,9 | 14,9 | 17,8 | 20,8 | 19,7 | 23,7 | 27,6 | 29,6 |
| Structure entièrement soudée | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N° portes 62 (cm) | 8 | 8 | 8 | 12 | 12 | 12 | 12 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| N° portes pour chambre | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Dimension intérieure de la chambre (cm) | 123x160 | 123x200 | 123x240 | 185x160 | 185x200 | 185x240 | 185x280 | 246x200 | 246x240 | 246x280 | 246x300 |
| Chambre H 1° et 2° (cm) | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| H 3° chambre (cm) | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Ouverture porte (sens) | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas |
| Dim. extérieures LxP (cm) | 197x299 | 197x339 | 197x379 | 258x299 | 258x339 | 258x379 | 258x419 | 320x339 | 320x379 | 320x419 | 320x439 |
| H tot sans moteurs (cm) | 197x230 | 197x230 | 197x230 | 258x230 | 258x230 | 258x230 | 258x230 | 320x230 | 320x230 | 320x230 | 320x230 |
| H tot avec moteurs (cm) | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| Poids approximatif (kg) | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 |
| Diamètre des tubes (mm) | 6.600 | 7.500 | 8.000 | 9.000 | 9.600 | 10.500 | 11.700 | 9.600 | 10.700 | 11.800 | 13.300 |
| Puissance thermique kcal | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 |
| Puissance thermique KW | 60.000 | 75.000 | 80.000 | 85.000 | 95.000 | 100.000 | 110.000 | 110.000 | 115.000 | 120.000 | 130.000 |
| Voltage 400v 50hz 3ph | 70 | 87 | 93 | 99 | 110 | 116 | 128 | 128 | 134 | 139 | 151 |
| Sols réfractaires argile | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Matériau de la structure | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Matériel de sol | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 |
| Façade inox 430 | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer | fer |
| Verre trempé | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Éclairage de la chambre | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vaporizateurs amovibles | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Steamer per chamber | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N° chambres | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |



SÉRIE DE FOUR À SOL MODÈLE «ELECTRO»



Energy
saving

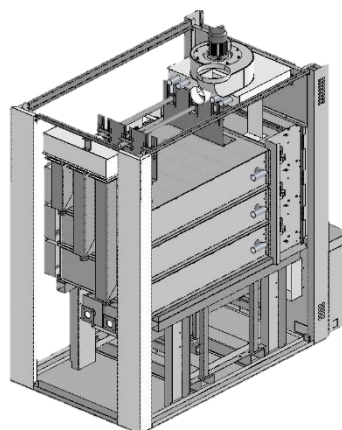
La série de fours à sole ELECTRO est née, conçue et construite pour produire tout type de pain, en profitant de tous les avantages de l'alimentation des éléments à résistances blindées.

CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES SPÉCIALES



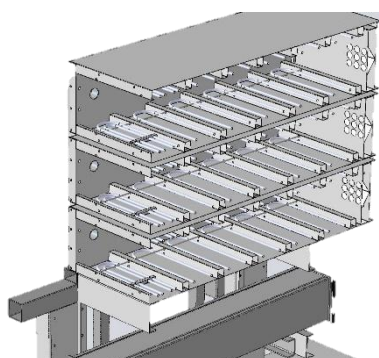
➤ SOCLE ET STRUCTURE

- La base d'un four ELECTRO est la base de support de la structure.
- Nous utilisons du fer épais, associé à une soudure robuste et continue, pour garantir une durabilité maximale.
- Les steamers sont placés directement dans la partie inférieure de la structure.
- La base est conçue pour être extrêmement facile à assembler, pour économiser le temps de montage autant que possible.



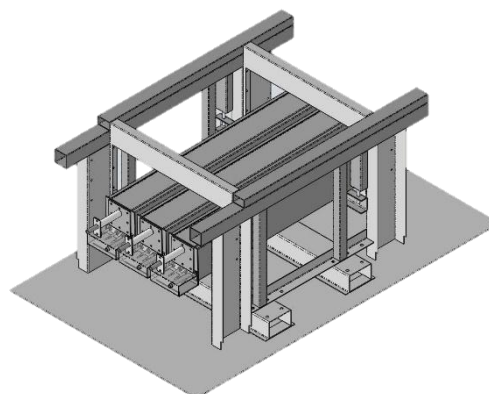
➤ CHAMBRE DE CUISSON

- Les chambres de cuisson des fours CONTINENTAL sont soudées individuellement et hermétiquement construites pour éviter les pertes de chaleur, même après des années.
- Chaque enceinte est indépendante des autres, tant en termes de fonctionnement que de régulation de température.
- Chaque pièce est isolée avec de la laine de roche pressée, à la fois entre l'une et l'autre, et latéralement; de cette façon, il est possible de cuire des produits qui nécessitent des températures très différentes, même dans des pièces adjacentes.
- La température de chaque chambre peut être réglée individuellement dans les différentes zones: avant, arrière, centre.



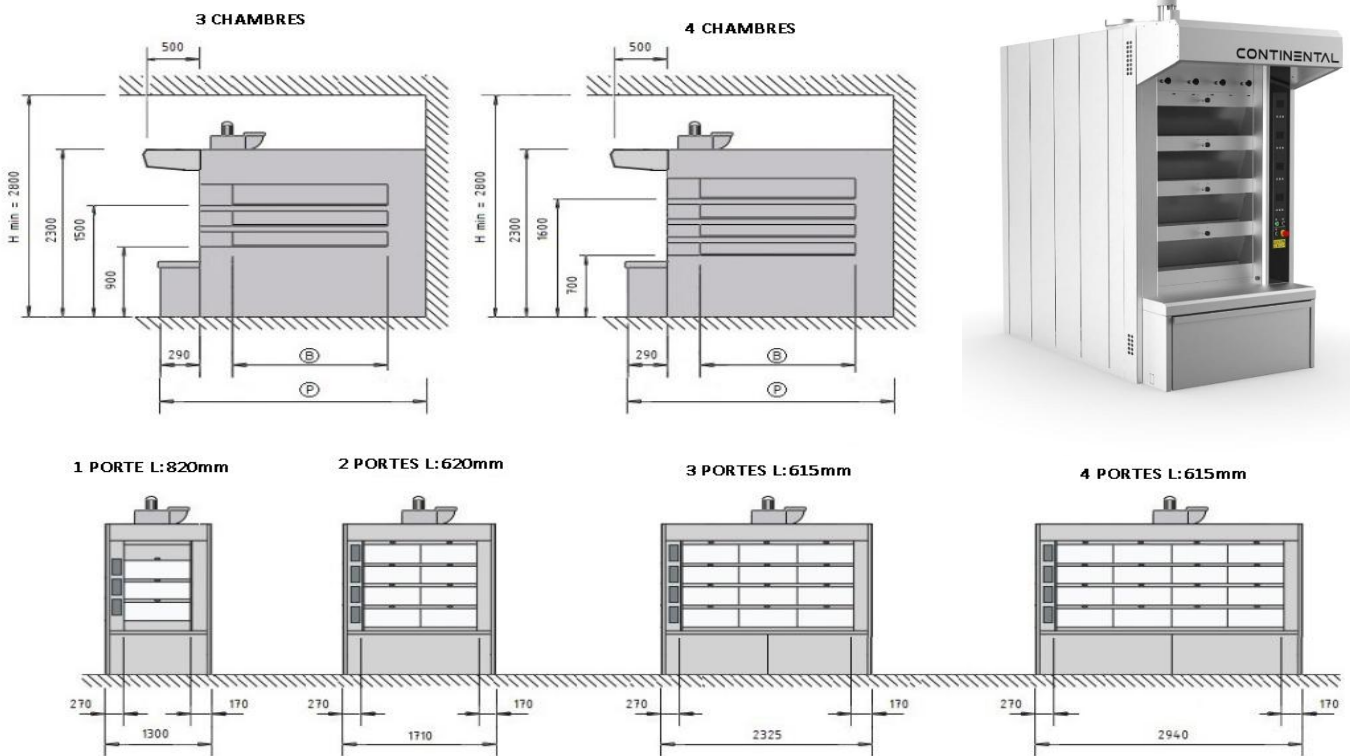
➤ VAPORISATEUR

- Chaque chambre est équipée d'un vaporisateur correspondant.
- Ils sont complètement indépendants et garantissent une production de vapeur élevée et constante grâce aux 2 résistances blindées placées dans chacun;
- Chaque vaporisateur peut être aisément inspecté pour l'entretien quand et si nécessaire ;
- La quantité de vapeur produite par les générateurs de vapeur est indépendante de la température utilisée dans le four.



➤ RESISTANCES ET CARTES DE PUISSANCE

- Les résistances "U" sont réalisées en AISI 321.
- 2 résistances blindées pour chaque cuiseur vapeur pour ne jamais laisser le boulanger sans vapeur, même en cas de panne.
- Les résistances sont extrêmement faciles à remplacer.
- Chaque four est équipé de cartes d'alimentation, pour assurer un fonctionnement maximal à tout moment.
- Possibilité d'ajouter le système ECO pour des économies d'énergie supplémentaires.
- Possibilité de contrôler le four avec panneau de commande à écran tactile sur demande.



➤ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



Les fours électriques Continental Forni ont été pensés, conçus et construits pour réduire au minimum la consommation d'énergie, à la fois dans la version de base des différents modèles et, plus encore, avec l'application du système "ECO", développé pour réduire encore plus l'énergie exigée pour le fonctionnement du four.

Nos fours sont conformes à toutes les réglementations concernant la réduction des émissions et conviennent à une installation dans des zones résidentielles où l'installation de fours à gaz / diesel n'est pas autorisée.

Tous nos processus de production sont conçus de manière à respecter l'environnement et à ne pas se disperser plus que nécessaire dans l'atmosphère.

Nous essayons de ne pas utiliser d'emballages superflus et chaque membre du personnel de l'entreprise effectue une collecte séparée scrupuleuse.

Ce sont nos principes et nous essayons de les appliquer partout, aussi bien dans les services de production que dans les laboratoires de nos clients.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « ELECTRO »

| INFO | FOUR ÉLECTRIQUE À SOL - 1 PORTE | | | | FOUR ÉLECTRIQUE À SOL - 2 PORTES | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 4C1P12 | 4C1P16 | 4C1P18 | 4C1P20 | 408-E0 | 408-E1 | 408-E2 | 408-E3 | 408-E4 |
| N° chambres | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| N° palettes | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Surface de cuisson (m2) | 3,9 | 5,12 | 5,8 | 6,4 | 6 | 7,9 | 8,9 | 10,5 | 11,9 |
| Structure entièrement soudée | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N° portes de 82 cm | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| N° portes pour chambre | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Dim. Interne de la chambre(cm) | 82x120 | 82x160 | 82x180 | 82x200 | 123x120 | 123x160 | 123x180 | 123X200 | 123X240 |
| H 1° et 2° chambres (cm) | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| H 3° chambre (cm) | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Ouverture des portes (vers) | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut |
| Dimensions extérieures LxP (cm) | 130x240 | 130x280 | 130x300 | 130x320 | 171x240 | 171x280 | 171x300 | 171X320 | 171X369 |
| H tot. pas de moteurs (cm) | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| H tot. avec moteurs (cm) | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 |
| Double résistances en façade | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Résistances renforcées | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Puissance électrique (kw) | 22 | 27 | 30 | 32 | 27,3 | 33,8 | 30 | 36 | 44,8 |
| Puissance avec eco system (kw) | 18 | 22 | 24 | 27 | 22 | 27,6 | 24 | 29 | 36 |
| Consommation vapeur incluse | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Voltage 400v 50hz 3PH | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sols réfractaires en argile | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Matériau de la structure | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 |
| Matériel de socle | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer |
| Chambres 100% indépendantes | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Panneaux externes | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 |
| Verre trempé | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Eclairage de la chambre | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Extracteur dans la hotte | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vaporisateur par chambre | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Vaporisateur démontable | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Quantité de vapeur | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut |
| Allumage automatique | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel |
| «Eco system» | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel | Optionnel |

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « ELECTRO »

| INFO | FOURS ÉLECTRIQUES À SOL AVEC 3 PORTES POUR CHAMBRE | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 309-E0 | 309-E1 | 309-E2 | 309-E3 | 309-E4 | 412-E0 | 412-E1 | 412-E2 | 412-E3 | 412-E4 |
| N° chambres | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| N° palettes | 6,7 | 8,9 | 10 | 12 | 13,4 | 9 | 12 | 13,4 | 14,9 | 17,9 |
| Surface de cuisson (m2) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Structure entièrement soudée | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| N° portes de 82 cm | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| N° portes pour chambre | 185X120 | 185x160 | 185x180 | 185x200 | 185x240 | 185x120 | 185x160 | 185x180 | 185X200 | 185X240 |
| Dim. Interne de la chambre(cm) | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| H 1° et 2° chambres (cm) | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 |
| H 3° chambre (cm) | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut |
| Ouverture des portes (vers) | 233x240 | 233x280 | 233x300 | 233x320 | 233x360 | 233x240 | 233x280 | 233x300 | 233X320 | 233X369 |
| Dimensions extérieures LxP (cm) | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| H tot. pas de moteurs (cm) | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 | 260 |
| H tot. avec moteurs (cm) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Double résistances en façade | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Résistances renforcées | 28,5 | 35,4 | 33,5 | 38,4 | 49 | 38 | 47,2 | 44 | 50,8 | 65,6 |
| Puissance électrique (kw) | 23,2 | 29 | 27 | 31,8 | 39 | 31 | 38,5 | 35 | 41 | 51 |
| Puissance avec eco system (kw) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Consommation vapeur incluse | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Voltage 400v 50hz 3PH | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sols réfractaires en argile | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 |
| Matériau de la structure | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer |
| Matériel de socle | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Chambres 100% indépendantes | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 |
| Panneaux externes | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Verre trempé | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Eclairage de la chambre | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Extracteur dans la hotte | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Vaporisateur par chambre | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vaporisateur démontable | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut | haut |
| Quantité de vapeur | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel |
| Allumage automatique | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel |

LINEA FORNI A PIANI

MODELLO «MODULARE»



La série de fours modulaires MODULAR est née, conçue et construite pour produire tout type de pizza, pain, pâtisserie en profitant de tous les avantages de l'alimentation électrique, de la faible consommation d'énergie et de la structure modulaire. Cette composition modulaire est particulièrement parfaite pour permettre de construire un four en fonction des besoins du client.

CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : STRUCTURE MODULAIRE ET ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PAR RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES «MODULAIRE»

| INFO | MP218 | MP226 | MP318 | MP326 | MP418 | MP426 | MP618 | MP626 |
|-------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Idéal pour pizza, pain, pâtisseries | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Chambres modulaires | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dim. extérieures (LxPxH) cm | 125x101x36 | 125x101x44 | 166x101x36 | 166x101x44 | 125x161x36 | 125x161x44 | 166x161x36 | 166x161x44 |
| Dimensions internes (LxPxH) cm | 83x66x18 | 83x66x26 | 124x66x18 | 124x66x26 | 83x126x18 | 83x126x26 | 124x126x18 | 124x126x26 |
| Poids (kg) | 135 | 155 | 182 | 207 | 201 | 223 | 278 | 311 |
| Puissance nominale (kw) | 6 | 6 | 7,8 | 7,8 | 10 | 10 | 17 | 17 |
| Puissance moyenne cuisson (KW) | 3 | 3 | 3,9 | 3,9 | 5 | 5 | 8,5 | 8,5 |
| Température maximale (°C) | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| Nombre de plateaux 40x60 cm | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 6 | 6 |
| N° Pizza diamètre 33 cm | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Tapis pour enfourner | option | option | option | option | option | option | option | option |
| Vaporisateur | option | option | option | option | option | option | option | option |
| Sols réfractaires | option | option | option | option | option | option | option | option |
| Plateaux en tôle gaufrée | option | option | option | option | option | option | option | option |
| Hotte avec aspirateur | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Chambre fermentation | option | option | option | option | option | option | option | option |
| Base avec roues | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Support pour plaques | option | option | option | option | option | option | option | option |
| Voltage: 400v, 50hz, 3ph | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



SÉRIE DE FOUR À SOL

MODÈLE «ELETTO-VAPOR»



La série de fours à sole ELECTRO-VAPOR a été conçue pour combiner l'incroyable puissance de nos fours à tubes annulaires avec la flexibilité d'une chambre électrique avec des éléments chauffants blindés. Cela permet de profiter de la chambre supérieure afin de travailler pour la cuisson de tous les produits de pâtisserie qui nécessitent une plus grande flexibilité.

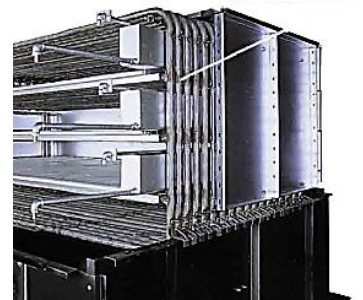
CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE: FOUR HYBRIDE (TUBES+CHAMBRE ÉLECTRIQUE)



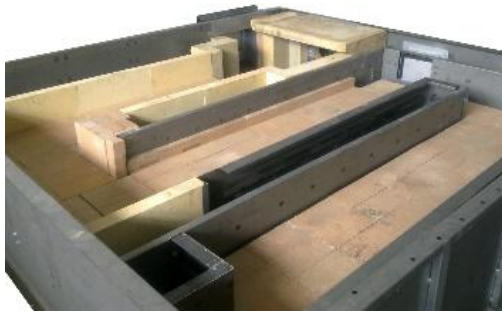


➤ TUBES ANULAIRES et CONTROLE QUALITÉ

- Les tubes annulaires sont en fer, diamètre 35 mm (ou 27 mm en option), épaisseur 5,5 mm ;
- Chaque tube est plié et soudé manuellement afin d'assurer une parfaite étanchéité dans le temps ;
- Chaque tube est testé avec une machine d'essai spéciale jusqu'à 600 atmosphères.



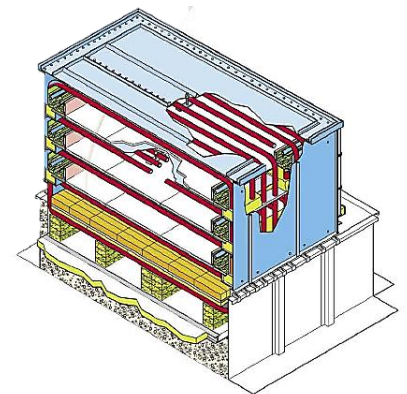
➤ SOCLE



- La base d'un four ELECTRO VAPOR est la base de support de la structure.
- Nous utilisons du fer de forte épaisseur, associé à une soudure solide et continue, pour garantir une durabilité maximale dans le temps ;
- Les canaux du conduit des fumées sont entièrement recouverts de briques réfractaires créées selon notre recette exclusive, avec une composition qui garantit une plus grande rétention de chaleur que les autres sur le marché ;
- La base est conçue pour être extrêmement facile à assembler, pour économiser le temps de montage autant que possible.

➤ SOLS ET CUISSON

- Chaque tube est placé à une distance précise les uns des autres pour assurer une cuisson parfaite.
- Le structure finale est le résultat d'années d'études et d'expérience.
- A chaque niveau délimité par les tuyaux, des briques réfractaires spécifiques sont placées pour transférer la chaleur directement à la pâte.
- La température maximale de cuisson est d'environ 300°C. Au dessus de ce seuil, le thermostat de sécurité arrêtera le système.
- Le four augmente sa température d'environ 5°C toutes les minutes et le matin, dès le démarrage à froid, il faudra environ 50 minutes pour atteindre la température souhaitée.
- La chambre la plus haute est ÉLECTRIQUE, indépendante du reste du four à la fois comme alimentation électrique et comme régulation de température. Il est équipé d'éléments chauffants blindés et permet une flexibilité d'utilisation sans précédent, aidée par la chaleur générée par les autres chambres, visant à augmenter l'économie d'énergie du four.

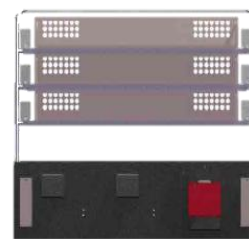
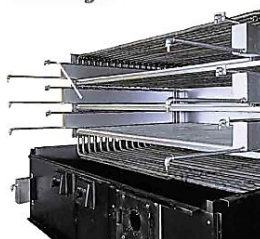


Nos BRIQUES sont fabriquées avec une recette spécifique et exclusive, fruit d'années d'expérience, pour assurer une rétention maximale de la chaleur avec un minimum d'énergie dissipée. L'avantage de ce choix réside dans la réduction de la consommation pendant le cycle de cuisson et dans l'uniformité constante de la couleur du pain obtenu.



➤ VAPORISATEUR

- Chaque chambre est équipée de 2 générateurs de vapeur internes en acier (droit et gauche), sauf demande contraire lors de la commande.
- Ils sont complètement indépendants et garantissent une production de vapeur élevée et constante ;
- Chaque vaporisateur est aisément démontable pour l'entretien quand et si nécessaire ;
- La quantité de vapeur produite par les générateurs de vapeur est liée à la température utilisée dans le four. Si une température moyenne d'environ 240 ° C est utilisée, la vapeur peut être obtenue pendant environ 5 secondes continues.



➤ VERRES ET PORTES

Chaque four peut être personnalisé avec le nombre, le type et la taille des portes.

- Tailles disponibles : 615 mm, 750 mm ;
- Matériaux disponibles :
 - 100% verre avec double chambre de 20 mm
 - Acier Aisi 430
- L'ouverture peut être vers le haut ou vers le bas, selon le modèle choisi.
- Chaque porte est parfaitement équilibrée.



PANNEAU DE COMMANDE:

- Électromécanique standard
- Écran tactile sur demande

Alimentation 24V



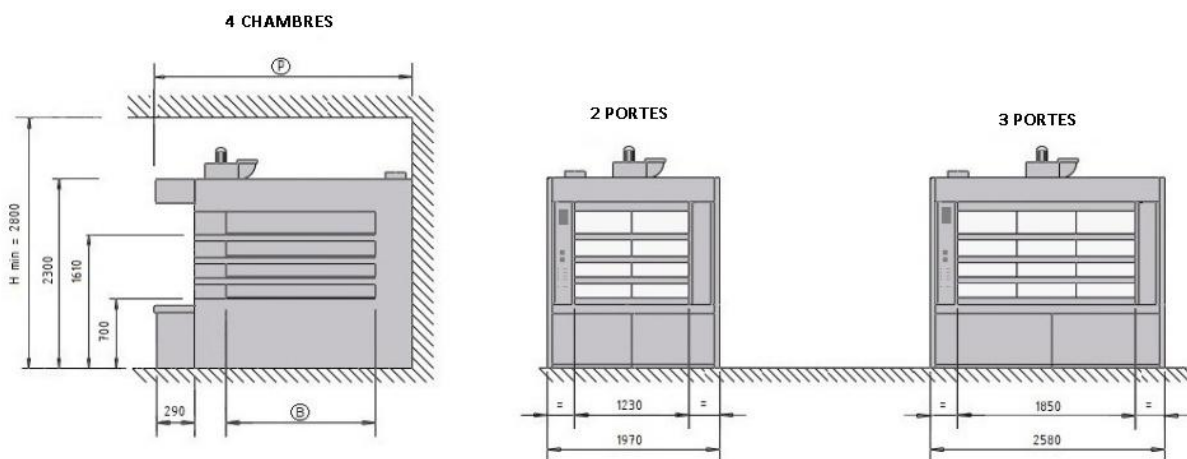
ALIMENTATION:

- Brûleur gaz / fioul
- Bois
- granulés



OPTIONNEL:

Four à bois



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES «ÉLECTRO-VAPOR»

| INFO | FOUR À TUBES À VAPEUR AVEC 1 CHAMBRE ÉLECTRIQUE | | | | | | | |
|--|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | FVE 42A | FVE 42C | FVE 42E | FVE 42G | FVE 43A | FVE 43C | FVE 43E | FVE 43G |
| N° chambres de tubes annulaires | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| N° palettes | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| N° chambre électrique | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| N° portes de 62cm | 8 | 8 | 8 | 8 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Surface de cuisson totale (m2) | 8 | 10 | 11 | 12 | 12 | 15 | 16 | 18 |
| Surface de cuisson chambres à tubes (m2) | 6 | 7,5 | 8,2 | 9 | 9 | 11,2 | 12 | 13,4 |
| Surface cuisson chambre électrique (m2) | 2 | 2,5 | 2,7 | 3 | 3 | 3,7 | 4 | 4,5 |
| Dimension de la chambre interne (cm) | 123x160 | 123x200 | 123x220 | 123x240 | 185x160 | 185x200 | 185x220 | 246x140 |
| H 1° 2° 3° chambres (cm) | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| H 4° chambre (cm) | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Ouverture des portes (sense) | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas | bas |
| Dimensions extérieures LxP (cm) | 197x299 | 197x339 | 197x359 | 197x379 | 259x300 | 259x339 | 259x359 | 259x379 |
| H total sans moteurs (cm) | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| H tot avec moteurs (cm) | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 |
| Environ. poids (kg) | 6.900 | 7.900 | 8.400 | 8.700 | 8.700 | 9.300 | 10.400 | 10.800 |
| Diamètre des tubes (mm) | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 | 35x5,5 |
| Puissance thermique kcal/h | 55.000 | 60.000 | 64.000 | 70.000 | 70.000 | 85.000 | 90.000 | 95.000 |
| Puissance thermique KW | 58 | 70 | 74 | 81 | 81 | 99 | 104 | 110 |
| Puissance électrique totale (KW) | 9,4 | 10,9 | 11,6 | 12,3 | 13,1 | 15,4 | 16,5 | 17,7 |
| Sols réfractaires en argile | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Matériau de la structure | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 | Inox 430 |
| Matériel de socle | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer | Fer |
| Laine de roche pressée | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Verre trempé | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Eclairage des chambres | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vapeuriseurs par chambre | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Vaporizateurs amovibles | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Quantité de vapeur | Haut | Haut | Haut | Haut | Haut | Haut | Haut | Haut |

SÉRIE DE FOURS À CONVECTION

MODÈLE «VENTO»



La série de fours à convection VENTO a été conçue pour combiner la facilité de cuisson des fours à convection avec la flexibilité d'utilisation dans tous les domaines : boulangerie, pâtisserie, gastronomie.

CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE : FOUR À CONVECTION



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES «VENTO»

INFO

| | CFC4 E | CFC4 G | CFC6 E | CFC6 G | CFC10 E | CFC10 G |
|--|---------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|
| Convient pour le pain, la pâtisserie, la gastronomie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Alimentation | Electrique | Gas | Electrique | Gas | Electrique | Gas |
| Dimensions ext. (LxPxH) cm | 85x103x70 | 85x103x70 | 85x103x85 | 85x103x85 | 85x103x113 | 85x103x113 |
| Capacité (N° plateaux 40x60) | 4 | 4 | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Espace entre les étagères (mm) | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Poids (kg) | 93 | 93 | 110 | 123 | 140 | 160 |
| Puissance nominale (kW) | 7,8 | 9,3 | 10,4 | 13,5 | 15,4 | 18 |
| Tension | 380/400 3N (V) - 50/60 hz | 220/230 (V) – 50/60 hz | 380/400 3N (V) - 50/60 hz | 220/230 (V) – 50/60 hz | 380/400 3N (V) - 50/60 hz | 220/230 (V) – 50/60 hz |
| Température (°C) | 100-270 | 100-260 | 100-270 | 100-260 | 100-270 | 100-260 |
| Matériau de structure | inox | inox | inox | inox | inox | inox |
| Panneau de contrôle | Électromécanique | Électromécanique | Électromécanique | Électromécanique | Électromécanique | Électromécanique |
| Bateau à vapeur | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel |
| Écran tactile (100 recettes) | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel |
| Sonde spéciale | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel |
| Système de lavage | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel |
| Basement | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel | optionnel |

Les photos représentent des fours avec panneau de commande à écran tactile



CFC4

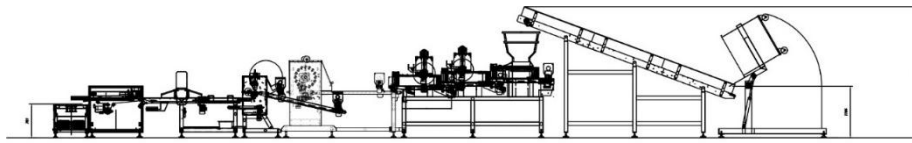


CFC6

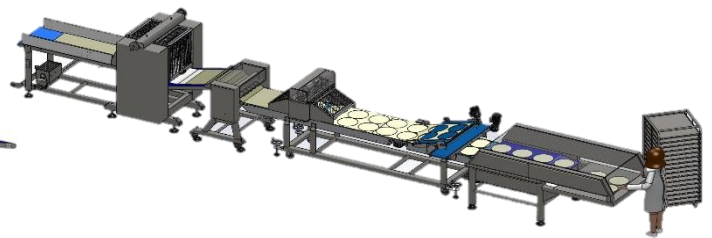
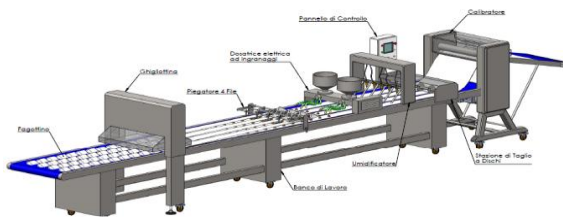
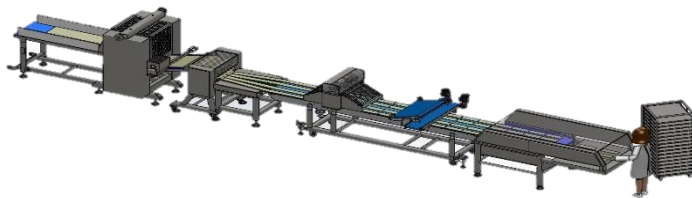


CFC10

SOLUTIONS TECHNIQUES ET INGÉNIERIE PERSONNALISÉES



- LIGNES POUR LE PAIN
- LIGNES POUR CROISSANT
- LIGNES POUR PIZZA
- TABLES DE TRAVAIL
- SYSTÈMES DE MANUTENTION
- SOLUTIONS 100% PERSONNALISÉES

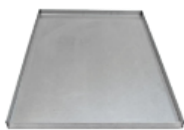


EQUIPEMENT ET MACHINES



PLATEAUX PLATS ALUMINISÉS ÉPAISSEUR 8/10

| Code | H (mm) | Size (mm) |
|------------|--------|-----------|
| CTLSP20402 | 20 | 200X400 |
| CTLSP30402 | 20 | 300X400 |
| CTLSP40602 | 20 | 400x600 |
| CTLSP50702 | 20 | 500x700 |
| CTLSP60802 | 20 | 600x800 |



PLATEAUX PLATS PLEIN ALUMINIUM ÉPAISSEUR 12/10

| Code | H (mm) | Dim (mm) |
|-------------|--------|----------|
| CTAPP40602 | 20 | 400x600 |
| CTAPP50702 | 20 | 500x700 |
| CTAPP60802 | 20 | 600x800 |
| CTAPP80802 | 20 | 800x800 |
| CTAPP801002 | 20 | 800x1000 |



PLATEAUX PLATS PERFORÉS EN ALUMINIUM ÉPAISSEUR 15/10

| Code | H (mm) | Dim (mm) |
|-------------|--------|----------|
| CTAFP40602 | 20 | 400x600 |
| CTAFP50702 | 20 | 500x700 |
| CTAFP60802 | 20 | 600x800 |
| CTAFP80802 | 20 | 800x800 |
| CTAFP801002 | 20 | 800x1000 |



PLATEAUX ONDULÉS EN ALUMINIUM PERFORÉ AVEC 2 BARRES DE RENFORT

| Code | H (mm) | Dim (mm) | Alveoles |
|------------|--------|----------|----------|
| CTAFO4060 | 30 | 400x600 | 4-5 |
| CTAFO5070 | 30 | 500x700 | 5-6 |
| CTAFO6080 | 30 | 600x800 | 8-12 |
| CTAFO8080 | 30 | 800x800 | 10-12 |
| CTAFO80100 | 30 | 800x1000 | 10-14 |



PLATEAUX ONDULÉS EN ALUMINIUM PERFORÉ AVEC 4 BARRES DE RENFORT

| Code | H (mm) | Dim (mm) | Alveoles |
|-------------|--------|----------|----------|
| CTAFON4060 | 30 | 400x600 | 4-5 |
| CTAFON5070 | 30 | 500x700 | 5-6 |
| CTAFON6080 | 30 | 600x800 | 8-12 |
| CTAFON8080 | 30 | 800x800 | 10-12 |
| CTAFON80100 | 30 | 800x1000 | 10-14 |



PLATEAUX ONDULÉS PERFORÉS EN ALUMINIUM AVEC CADRE

| Code | H (mm) | Dim (mm) | Alveoles |
|-------------|--------|----------|----------|
| CTAFOT4060 | 30 | 400x600 | 4-5 |
| CTAFOT5070 | 30 | 500x700 | 5-6 |
| CTAFOT6080 | 30 | 600x800 | 8-12 |
| CTAFOT8080 | 30 | 800x800 | 10-12 |
| CTAFOT80100 | 30 | 800x1000 | 10-14 |



PLATEAUX ONDULÉS PERFORÉS EN ALUMINIUM AVEC CADRE ROND

| Code | H (mm) | Dim (mm) | Alveoles |
|-------------|--------|----------|----------|
| CTAFOS4060 | 20 | 400x600 | 4-5 |
| CTAFOS5070 | 20 | 500x700 | 5-6 |
| CTAFOS6080 | 20 | 600x800 | 8-12 |
| CTAFOS8080 | 20 | 800x800 | 10-12 |
| CTAFOS80100 | 20 | 800x1000 | 10-14 |



PLATEAUX ALUMINISÉS AVEC FORMES ÉPAISSEUR 8/10

| Code | H (mm) | Dim (mm) | N° of shapes |
|-----------|--------|----------|--------------|
| CTLSF4060 | 15/25 | 400x600 | Demande |
| CTLAF6080 | 15/25 | 600x800 | Demande |
| CTLAF8080 | 15/25 | 800x800 | Demande |



PLATEAUX ALUMINISÉS ÉPAISSEUR 8/10 POUR PAN CARRE

| Code | H (mm) | Dim (mm) |
|---------------|---------|----------|
| CTLAPC2010H10 | 10 | 20X10 |
| CTLAPC3010H10 | 10 | 30X10 |
| CTLAPC4010H10 | 15 | 40X10 |
| CTLAPC5010H10 | 15 | 50X10 |
| Set/gruppi | demande | demande |



Mesures spéciales et/ou alternatives « sur demande »

CHARIOTS POUR PLATEAUX avec support de roue galvanisé

Inox 430

| Code | Size |
|------------|----------|
| CCPTZ4060 | 400x600 |
| CCPTZ5070 | 500x700 |
| CCPTZ6080 | 600x800 |
| CCPTZ8080 | 800x800 |
| CCPTZ80100 | 800x1000 |



CHARIOTS POUR PLATEAUX avec support de roue en acier inoxydable

Inox 304

| Code | Size |
|------------|----------|
| CCPTI4060 | 400x600 |
| CCPTI5070 | 500x700 |
| CCPTI6080 | 600x800 |
| CCPTI8080 | 800x800 |
| CCPTI80100 | 800x1000 |

CHARIOTS POUR ROTOR avec support de roue galvanisé

Inox 430

| Code | Size |
|-----------|----------|
| CCRZ4060 | 400x600 |
| CCRZ5070 | 500x700 |
| CCRZ6080 | 600x800 |
| CCRZ8080 | 800x800 |
| CCRZ80100 | 800x1000 |



CHARIOTS POUR ROTOR avec support de roue en acier inoxydable

Inox 304

| Code | Size |
|-----------|----------|
| CCRI4060 | 400x600 |
| CCRI5070 | 500x700 |
| CCRI6080 | 600x800 |
| CCRI8080 | 800x800 |
| CCRI80100 | 800x1000 |

CHARIOT POUR PLATEAUX avec chevilles

Inox 304

| Code | Size |
|---------|--------------|
| CPISTD | STD H 180 |
| CPIDOUB | DOUBLE H 180 |



CHARIOT POUR ENFORNEURS

Inox 304 / 580-590mm

| Code | Size |
|-----------|------------|
| CPTE2000 | L: 2000 mm |
| CPTE2500 | L: 2500 mm |
| CPTE3000 | L: 3000 mm |
| CPTE35000 | L: 3500 mm |



ENFORNEURS

ALUMINUM + COTTON CANVAS

| Code | Roller center distance | Canvas width |
|--------|------------------------|--------------|
| | mm | mm |
| CT1600 | 1600 | 580 |
| CT1800 | 1800 | 580 |
| CT2000 | 2000 | 580 |
| CT2200 | 2200 | 580 |
| CT2400 | 2400 | 580 |
| CT2800 | 2800 | 580 |
| CT3200 | 3200 | 580 |



ÉLÉVATEUR



Dimensions 94x250 hauteur 190 cm,
Poids à vide 100KG,
Espace pour la cuisson: de 61cm à 169cm
Assemblage : 1 heure



Dimensions dépendent du four
Poids à vide 300KG,
Espace pour la cuisson : dépend du four
Assemblage : 3 heures

CABINES À FERMENTATION CONTRÔLÉE



Principales caractéristiques :

- Structure emboîtable en aluminium anodisé
- Panneaux en mousse polyuréthane de 60 mm, avec revêtement en aluminium gaufré
- Sol isolé et climatisé pour éviter l'accumulation d'eau au sol et dans les murs
- Plage de température : -9 +45°C
- Contrôle par écran tactile avec possibilité de "télécommande"

| COD. | PORTE | CHARIOTS | DIM. CHARIOT | EXT. DIM. | H STD | PUISSANCE |
|------------|-------|----------|--------------|-----------|-------|-----------|
| | nr | nr | cm | mm | mm | kW |
| CFL124060 | 1 | 2 | 40X60 | 950X1110 | 2550 | 2,5 |
| CFL244060 | 2 | 4 | 40X60 | 1350X1750 | 2550 | 7 |
| CFL264060 | 2 | 5 | 40X60 | 1350X2150 | 2550 | 7 |
| CFL126080 | 1 | 2 | 60X80 | 950X2150 | 2550 | 7 |
| CFL246080 | 2 | 4 | 60X80 | 1750X2150 | 2550 | 7 |
| CFL266080 | 2 | 6 | 60X80 | 1750X3000 | 2550 | 10 |
| CFL286080 | 2 | 8 | 60X80 | 2150X3000 | 2550 | 13 |
| CFL2480100 | 2 | 4 | 80X100 | 1750X2150 | 2550 | 7 |
| CFL2680100 | 2 | 6 | 80X100 | 2150X3000 | 2550 | 13 |

CHAMBRES FERMENTATION



Main features:

- Anodized aluminum structure with interlocking panels
- 40mm polyurethane foam panels, with embossed aluminum coating
- Max Temperature: +45°C
- Inox internal protections and channels
- Electro mechanic/digital control panel
- Option: Touch screen control with the possibility of "remote control"

| COD. | PORTE | CHARIOTS | DIM. CHARIOT | EXT. DIM. | H STD | PUISSANCE |
|----------|-------|----------|--------------|-------------|-------|-----------|
| | nr | nr | cm | mm | mm | kW |
| C124060 | 1 | 2 | 40x60 | 840 x 1650 | 2250 | 3,5 |
| C224060 | 2 | 2 | 40x60 | 1540 x 960 | 2250 | 3,5 |
| C244060 | 2 | 4 | 40x60 | 1540 x 1650 | 2250 | 4,5 |
| C264060 | 2 | 6 | 40x60 | 1540 x 2350 | 2250 | 4,5 |
| C125070 | 1 | 2 | 50x70 | 840x1850 | 2250 | 3,5 |
| C225070 | 2 | 2 | 50x70 | 1540x1060 | 2250 | 3,5 |
| C245070 | 2 | 4 | 50x70 | 1540x1850 | 2250 | 4,5 |
| C265070 | 2 | 6 | 50x70 | 1540x2650 | 2250 | 5,5 |
| C126080 | 1 | 2 | 60x80 | 940x1970 | 2250 | 4,5 |
| C226080 | 2 | 2 | 60x80 | 1800x1180 | 2250 | 4,5 |
| C246080 | 2 | 4 | 60x80 | 1800x1970 | 2250 | 5,5 |
| C266080 | 2 | 6 | 60x80 | 1800x2940 | 2250 | 6,5 |
| C128080 | 1 | 2 | 80x80 | 1120x1970 | 2250 | 4,5 |
| C228080 | 2 | 2 | 80x80 | 2070x1180 | 2250 | 4,5 |
| C248080 | 2 | 4 | 80x80 | 2070x2000 | 2250 | 5,5 |
| C268080 | 2 | 6 | 80x80 | 2070x2950 | 2250 | 6,5 |
| C1280100 | 1 | 2 | 80x100 | 1120x2400 | 2250 | 4,5 |
| C2280100 | 2 | 2 | 80x100 | 2070x1450 | 2250 | 4,5 |
| C2480100 | 2 | 4 | 80x100 | 2070x2400 | 2250 | 6,5 |
| C2680100 | 2 | 6 | 80x100 | 2070x3550 | 2250 | 6,5 |

PÉTRINS À SPIRALE

| MODÈLE | CIS20 | CIS30 | CIS40 | CIS60 |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Capacité de pâte (kg) | 3-20 | 5-30 | 6-40 | 60 |
| Spirale, colonne, cuve | inox | inox | inox | inox |
| Dim. (cm) LxPxH | 73x39x66 | 76x42x66 | 84x48x76 | 95x57x92 |
| Poids (kg) | 70 | 73 | 120 | 160 |
| Puissance motor 3ph(Kw) | 0,75/0,55 | 1,1/0,75 | 1,5/1,1 | 1,8/1,1 |
| 2 vitesses | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Transmission par chaîne | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Voltage, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |
| Cuve amovible en option | ✓ | ✓ | x | x |
| Tête inclinable en option | ✓ | ✓ | ✓ | x |



| MODÈLE | CIS80 | CIS100 | CIS130 | CIS160 | CIS200 |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Capacité de pâte (kg) | 80 | 100 | 130 | 160 | 200 |
| Capacité farine (kg) | 50 | 65 | 80 | 100 | 125 |
| Spirale, colonne, cuve | inox | inox | inox | inox | inox |
| Dim. (cm) LxPxH | 75x120x152 | 75x120x152 | 85x130x152 | 95x145x152 | 95x145x160 |
| Poids (kg) | 530 | 540 | 630 | 730 | 740 |
| Puissance (Kw) | 2,7 / 5,1 | 2,7 / 5,1 | 3,6 / 5,8 | 6,6 / 10 | 6,6 / 10 |
| 2 vitesses | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Voltage, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |



| MODÈLE | CISVE160 | CISVE200 |
|------------------------|-------------|-------------|
| Capacité de pâte (kg) | 160 | 200 |
| Capacité farine (kg) | 100 | 125 |
| Spirale, colonne, cuve | inox | inox |
| Dim. (cm) LxPxH | 95x145x160 | 95x145x160 |
| Poids (kg) | 840 | 840 |
| Puissance (Kw) | 8,5 | 8,5 |
| 2 vitesses | ✓ | ✓ |
| Voltage, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |



Pour CIS160 et CIS200 nous avons la possibilité d'ajouter la benne sur le banc ou sur la cloison

PÉTRIN À FOURCHE

| MODÈLE | CIF160 |
|---------------------------|---------------------|
| Capacité de pâte (kg) | 160 |
| Fourche, cuve | Alum/inox |
| Dim. (cm) LxPxH | 106x151x135 |
| Poids (kg) | 120 |
| Puissance moteur 3PH (Kw) | 5,5 |
| Vitesses | 2 |
| Transmission par chaîne | ✓ |
| Tension, Hz, PH | 400V, 50, 3 |
| Structure | Acier peint |
| Cuve | Sans moteur (libre) |



MACHINE DE COUPE

MACHINE À COUPER LE PAIN TOASTÉ

| MODÈLE | CTTB | CTT |
|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| | BANC | BASEMENT |
| Dimensions (cm) | 60x61x60cm | 60x71x94cm |
| Poids (kg) | 100 | 160 |
| Poids (kg) | Acier peint | Acier peint |
| Poids (kg) | 0,75 | 0,75 |
| Longueur max du pain (cm) | 42 | 52 |
| H min/max pain (cm) | 6/17 | 6/17 |
| Distance entre les lames (mm) | 7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20 | 7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20 |




MACHINE À COUPER LES BAGUETTES

| MODEL | CTB |
|----------------------------|----------------|
| | BANC |
| Dimensions (cm) | 40x56x100cm |
| Poids (kg) | 30 |
| Poids (kg) | Painted steel |
| Poids (kg) | 0,18 |
| Production (pcs/h) | 8.000 – 16.000 |
| Dimension pour charge (mm) | 100x130 |
| Épaisseur de coupe (mm) | De 13 à 90 mm |





DIVISEUSES

DIVISEURS SEMI-AUTOMATIQUES


| MODÈLE CUVE RECTANGULAIRE  | CSSAR10 | CSSAR20 | CSSAR24 | CSSAR30 | CSSAR40 |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| N° divisions | 10 | 20 | 24 | 30 | 40 |
| Gram min (gr) | 300 | 150 | 130 | 100 | 80 |
| Gram max (gr) | 2000 | 1000 | 830 | 660 | 500 |
| Capacité cuve (kg) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Dim. cuve (mm) | 100x200 | 100x100 | 100x80 | 80x84 | 50x100 |
| Capacité horaire (pc) | 1200 | 2400 | 2800 | 3600 | 4800 |
| Dim. (cm) LxPxH | 70x70x110 | 70x70x110 | 70x70x110 | 70x70x110 | 70x70x110 |
| Voltage, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |



| MODÈLE CUVE HEXAGONAL  | CSSAE19 | CSSAE37 |
|---|-------------|-------------|
| N° divisions | 19 | 37 |
| Gram min (gr) | 90 | 30 |
| Gram max (gr) | 500 | 160 |
| Capacité cuve (kg) | 9,5 | 6 |
| Dim. cuve (mm) | 85 | 57 |
| Capacité horaire (pc) | 2300 | 4400 |
| Dim. (cm) LxPxH | 70x70x110 | 70x70x110 |
| Voltage, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |

| MODÈLE CUVE RONDE  | CSSAT16 | CSSAT20 | CSSAT24 |
|---|-------------|-------------|-------------|
| N° divisions | 16 | 20 | 24 |
| Gram min (gr) | 190 | 150 | 130 |
| Gram max (gr) | 1200 | 1000 | 830 |
| Capacité cuve (kg) | 20 | 20 | 20 |
| Dim. cuve (mm) | 460 | 460 | 460 |
| Capacité horaire (pc) | 1900 | 2400 | 2800 |
| Dim. (cm) LxPxH | 70x70x110 | 70x70x110 | 70x70x110 |
| Voltage, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |

DIVISEURS SEMI-AUTOMATIQUES, BOULEUSES

| MODÈLE  | CSSAAR11 | CSSAAR18 | CSSAAR22 | CSSAAR30 | CSSAAR36 |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| N° divisions | 11 | 18 | 22 | 30 | 36 |
| Gram min (gr) | 180 | 120 | 60 | 40 | 34 |
| Gram max (gr) | 500 | 280 | 220 | 135 | 110 |
| Capacité cuve (kg) | 5,5 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Dim. cuve (mm) | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| Capacité horaire (pc) | 1300 | 2100 | 2600 | 3600 | 4300 |
| Dim. (cm) LxPxH | 75x80x145 | 75x80x145 | 75x80x145 | 75x80x145 | 75x80x145 |
| Voltage, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |



Pour les mêmes modèles, une version manuelle ou entièrement automatique est également disponible

DIVISEURS MANUELS SUR DEMANDE



FACONNEUSE

| MODÈLE | CB700 |
|------------------------------------|-------------|
| Cylindres (cm) | 3 x 50 cm |
| Ouverture du cylindre (cm) | 0-2 |
| Dim. (cm) LxPxH | 100x78x76 |
| Poids (kg) | 200 |
| Puissance (Kw) | 0,75 |
| Pièces par heure (n°) | 1200/1500 |
| Longueur maximale de baguette (mm) | 790 |
| Chariots à roulettes | ✓ |
| Structure en acier peint | ✓ |
| Tension, Hz, PH | 400V, 50, 3 |



FACONNEUSE A PAIN

| MODÈLE | CF600 |
|------------------------------------|-------------|
| Cylindres (cm) | 3 x 50 cm |
| Ouverture du cylindre (cm) | 0-1 |
| Dim. (cm) LxPxH | 97x85x118 |
| Poids (kg) | 270 |
| Puissance (Kw) | 1,1 |
| Pièces par heure (n°) | 15-2500 |
| Longueur maximale de baguette (mm) | ✓ |
| Chariots à roulettes | ✓ |
| Structure en acier peint | 400V, 50, 3 |



MÉLANGEURS PLANÉTAIRES

| MODÈLE | CPB10 | CPB20 | CPC40 | CPC60 | CPC80 |
|-------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim. (cm) LxPxH | 58x68x83 | 58x68x83 | 70x100x150 | 80x105x157 | 80x105x157 |
| Poids (kg) | 90 | 90 | 375 | 375 | 375 |
| Capacité cuve (LT) | 10 | 20 | 40 | 60 | 80 |
| Panneau de contrôle | variableur | variableur | 3 vitesses | 3 vitesses | 3 vitesses |
| Puissance (KW) | 0,75 | 0,75 | 2,5 | 3 | 4 |
| Matériau de structure | Inox peint | Inox peint | Inox peint | Inox peint | Inox peint |
| Outils en inox | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vitesse outil (tr/min) | 100-415 | 100-415 | 100-415 | 100-415 | 100-415 |
| Option : variateur de vitesse | inclus | inclus | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tension | 220/380 50/60 | 220/380 50/60 | 220/380 50/60 | 220/380 50/60 | 220/380 50/60 |



Système de réduction de cuve sur demande

PÉTRIN À DOUBLE BRAS



| MODÈLE | CT45 | CT60 | CT80 | CT100 | CT140 | CT160 |
|----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Dim. (cm) LxPxH | 64x98x146 | 77x118x163 | 77x118x163 | 95x140x186 | 95x140x186 | 95x140x186 |
| Capacité pâte (kg) | 45 | 60 | 80 | 100 | 140 | 160 |
| Puissance (KW) | 2,2 | 4 | 4 | 9,2 | 9,2 | 11 |
| Tension | 400 50 3 | 400 50 3 | 400 50 3 | 400 50 3 | 400 50 3 | 400 50 3 |
| Poids (kg) | 400 | 630 | 660 | 1000 | 1000 | 1000 |
| 2 vitesses tr/min | 31/62 | 31/62 | 31/62 | 31/62 | 31/62 | 31/62 |
| Variateur vitesse (option) | 36 to 82 | 36 to 82 | 36 to 82 | 36 to 82 | 36 to 82 | 36 to 82 |
| Outils en inox | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Matériau de structure | Acier peint | Acier peint | Acier peint | Acier peint | Acier peint | Acier peint |

Machine disponible avec commandes électromécaniques (2 vitesses + minuterie) et écran tactile

LAMINOIRS



| MODÈLE | CSBST58 SIMPLE | CSB58 | CSB510 | CS58 | CS510 | CS512 |
|------------------------------|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Largeur de la ceinture (cm) | X | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Longueur de ceinture (cm) | X | 80 | 100 | 80 | 100 | 120 |
| Basement | X | X | X | ✓ | ✓ | ✓ |
| Structure en acier peint | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Diamètre cylindre (mm) | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Ouverture max. cylindres(mm) | 30 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 |
| Poids (kg) | 80 | 130 | 140 | 210 | 220 | 230 |
| Puissance (kW) | 0,37 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Taille de la palette (cm) | 80x80x50 | 115x80x70 | 115x80x70 | 115x120x180 | 115x120x180 | 115x120x180 |
| Tension, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |

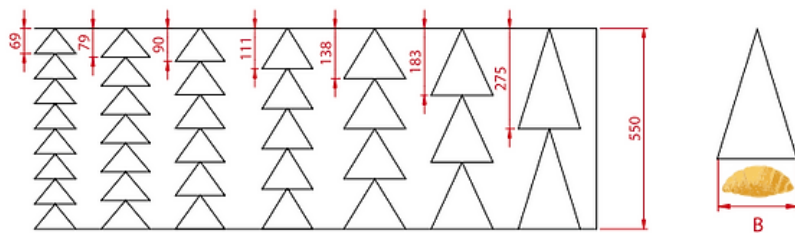
| MODÈLE | CS610 | CS612 | CS614 | CS616 | CSA714 AUTOMATIC | CSA716 AUTOMATIC |
|------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------------|---------------------|
| Largeur de la ceinture (cm) | 60 | 60 | 60 | 60 | 70 | 70 |
| Longueur de ceinture (cm) | 100 | 120 | 140 | 160 | 140 | 160 |
| Basement | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Structure en acier peint | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | Inox 304 | Inox 304 |
| Diamètre cylindre (mm) | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Ouverture max. cylindres(mm) | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 |
| Poids (kg) | 240 | 250 | 240 | 250 | 650 | 680 |
| Puissance (kW) | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 4,4 | 4,4 |
| Taille de la palette (cm) | 115x120x180 | 115x120x180 | 115x120x180 | 115x120x180 | 155x155x195 | 155x155x195 |
| Tension, Hz, PH | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 | 400V, 50, 3 |
| Station de coupe disponible | X | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Les laminoirs automatiques ont un panneau de commande à écran tactile



CROISSANT GROUP

| MODÈLE | CGC3000 | CGC6000 |
|---------------------------|----------------|----------------|
| Dimension extérieure (mm) | 3000x2200 | 3000x2200 |
| Poids (kg) | 670 | 700 |
| Puissance (kw) | 2 | 2,2 |
| Calibreur | ✓ | ✓ |
| Structure en acier peint | ✓ | ✓ |
| Diamètre du cylindre (mm) | 80 | 80 |
| Tension | 220/380 50/60 | 220/380 50/60 |
| Production horaire | 1800 pcs 100gr | 3000 pcs 100gr |
| | 2400 pcs 80gr | 4000 pcs 80gr |
| | 3000 pcs 50gr | 5000 pcs 50gr |
| | 3600 pcs 30gr | 6000 pcs 30gr |
| | 4000 pcs 20gr | 7000 pcs 20gr |



B = 68 - 75 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 180 - 190 - 200 - 240 - 300 (mm)



Continental Forni srl
Via della tecnica 80
36043 Camisano Vicentino
Vicenza, Italia

Contatti:
+39 3512729866
commerciale@continentalforni.com