

# Four de Boulangerie



F3

## Le four de boulangerie SINMAG:

F3: four à chariot rotatif 18 plaques 800x1000 mm

Le falcon 3 (F3) est fabriqué initialement chez MACADAMS (sous licence WERNER) SINMAG a repris la fabrication de ce four qui a fait ses preuves.

### Construction du four:

- Chambre de cuisson entièrement en acier inoxydable
- Porte à double vitre munie d'un traitement spécial pour réduire la température et élimine tout risque de brûlure, largement dimensionnée, facilite le contrôle de la cuisson
- Rotation de chariot sur plateforme à l'aide d'un moteur réducteur doté d'un limiteur de couple
- Echangeur de chaleur en tôle inoxydable réfractaire épaisseur 2mm
- Tension 380V, 50/60hz
- Chariot pour 18 plaques de 12 à 14 baguettes
- Système de rotation plateforme tournante
- Équipé d'extracteur de 100 m<sup>3</sup>
- Equipé d'un système de buée très performant
- Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson
- Tableau de commande composé de:
  - Minuterie de fin de cuisson
  - Régulateur de température
  - Temporisateur de buée
  - Bouton marche arrêt du système de buée
  - Bouton d'arrêt d'urgence (coup de point)
  - Bouton de marche extérieur
  - Buzzer
  - Lampe d'éclairage à néon

Code produit	Type	Capacité Nombre plateaux	Dimensions des plaques (mm)	Consommation électrique (kw)	Consommation gaz (kcal/h)	Poids (kg)	Dimensions (LxPxH cm)
F3	Gaz/ Mazout	18	800x1000	4	86000	1850	2420x1620x2350