

Fours hybrides cyclothermes et convection

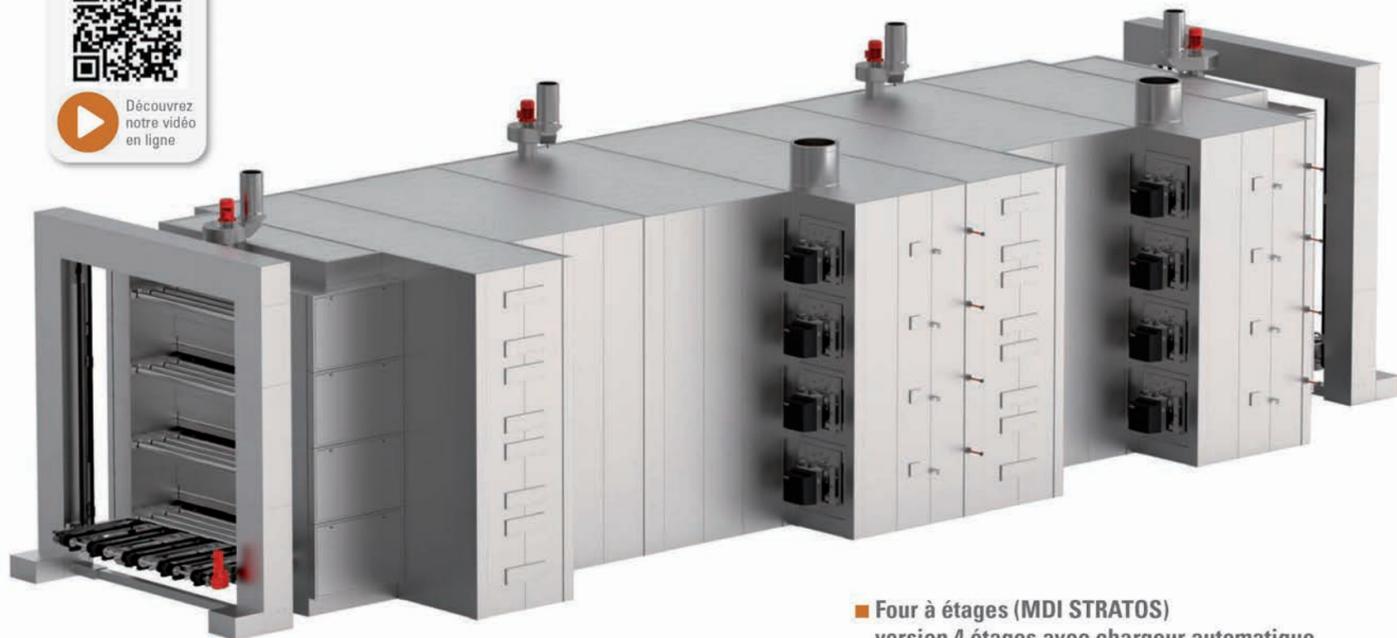
LES + PRODUIT

– Le four tunnel SDI PHAROS offre une souplesse combinée hybride cyclotherme radiant et convection. Il est disponible avec des largeurs de travail variables. Le transfert de chaleur vers le produit se fait principalement par rayonnement, et en option au choix

avec une convection naturelle (conduite simple, vitesse de ventilation réglable, sole/voûte, voûte/sole) – SDI PHAROS peut en outre être équipé du système FAJ (Force Air Jet), dans le cas de produits nécessitant une cuisson locale mixte radiant/convection



■ Four 1 niveau (SDI PHAROS) largeurs de travail 2500, 3100, 3300, 3700 et 4100 mm



■ Four à étages (MDI STRATOS) version 4 étages avec chargeur automatique

Exemples d'applications



■ Viennoiseries



■ Petits pains



■ Pains rustiques

Plus en détails



■ Chargeur automatique



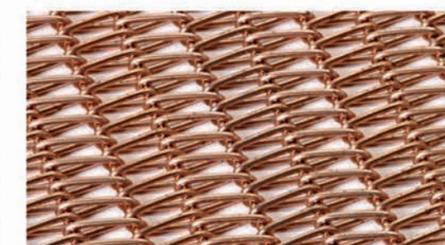
■ Four version - 1 étage



■ Mécanisation four multi-étages

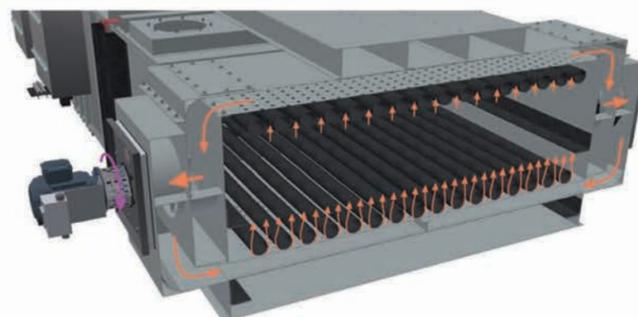


■ Exemples d'implantation

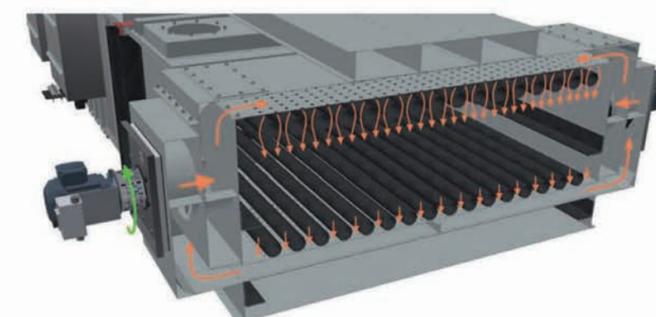


■ Convoyeurs au choix: inox ajouré, sole de pierre, grillagé

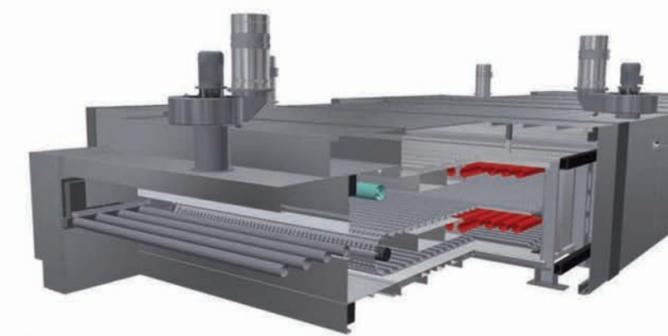
Données techniques



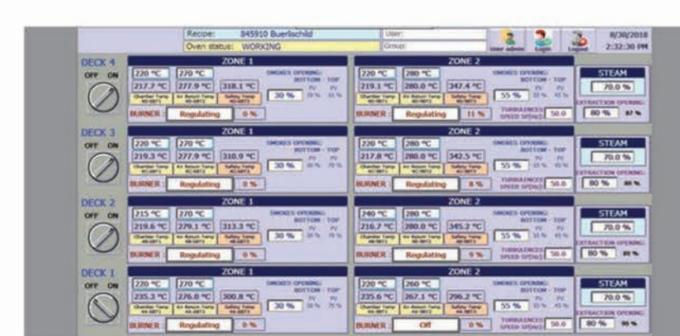
■ Sélection unité AIR JET sole/voûte



■ Sélection unité AIR JET voûte/sole



■ Coupe four cyclothermique



■ Automate programmable pour four multi-étages