

FOURS VENTILÉS MIXTES - ÉLECTRIQUE



Capacités

- **Format de plaques :**
400 x 600 mm (GN 1/1 en option)
- **Nombre de niveaux :**
6 ou 10 niveaux (7 ou 11 en GN 1/1)

Utilisation

ALCOR BAKE est un four ventilé mixte qui propose 3 modes de cuisson : convection, combiné ou vapeur. Il est destiné à cuire des produits boulangers précuits, pâtisseries et viennois. Son mode de cuisson vapeur vous permet également de cuire des produits snacking et des plats cuisinés. Il est décliné en deux modèles, 6 et 10 niveaux, compatibles avec des supports 400 x 600. Les glissières 400 x 600 peuvent être remplacées par des glissières GN 1/1, augmentant la capacité des fours à 7 et 11 niveaux. Il est possible de programmer vos cuissons avec une minuterie ou avec une sonde de température à cœur (en option).

Pour faciliter la prise en main, des recettes pré-enregistrées sont disponibles dans la commande, puis personnalisables selon vos envies. Plusieurs cycles de lavage automatique sont disponibles, assurant une propreté parfaite quel que soit le niveau d'encrassement de la chambre de cuisson. Conçu pour simplifier votre quotidien, le four **ALCOR BAKE** regorge de fonctionnalités qui vous feront gagner du temps, comme les cuissons simultanées et synchronisées ou les cycles de régénération par exemple.

Principe de fonctionnement

Les produits sont déposés sur grilles, plaques, filets ou dans des bacs, puis enfournés dans la chambre de cuisson ventilée.

En mode convection, un air sec est garanti grâce à une extraction forcée de l'humidité.

En mode combiné ou vapeur, la vapeur est produite de manière continue grâce à un système

d'injection de l'eau directement sur la source de chaleur, transformant ainsi l'eau en vapeur.

Une fois réchauffée, la vapeur est diffusée sur les produits grâce aux ventilateurs.

L'ouverture et la fermeture des ouras peuvent être gérées manuellement ou automatiquement en fonction du pourcentage d'humidité souhaité.

Construction

- **FAÇADE TOUT INOX BROSSÉ ET VERRE**
 - Porte double vitrage avec ouverture sans outil de la vitre intérieure, pour un nettoyage facile
 - Poignée à droite ou à gauche (uniquement configurable à la commande)
 - Gouttière de récupération et d'évacuation des condensats
- **CHAMBRE DE CUISSON**
 - Tout inox 304
 - Angles inférieurs arrondis, pour un nettoyage facile
 - Tôles arrière et latérale en forme de pointe de diamant, pour prévenir la déformation
 - Sens de ventilation alterné toutes les 30 secondes, pour garantir une répartition homogène de l'air
 - Éclairage halogène, facile à remplacer
- **LAVAGE**
 - Dosage automatique du produit détergent en fonction du cycle sélectionné
 - Réservoir de produit détergent intégré

Les avantages

- 3 modes de cuisson : convection, combiné et vapeur
- Lavage automatique
- 7 vitesses de ventilation
- Commande tactile 10''
- 115 recettes pré-enregistrées dans la commande, classées par catégories
- Possibilité de créer jusqu'à 500 recettes avec image
- Gestion automatique de l'ouverture des ouras
- Cuissons multiples synchronisées (Stop Synchro')
- Cuissons multiples simultanées (Multi Chrono')
- Préchauffage réglable jusqu'à 300°C
- Disponible en version électromécanique
- Départ cycle de cuisson automatique dès fermeture de porte
- Gestion cuisson par sonde de température à cœur

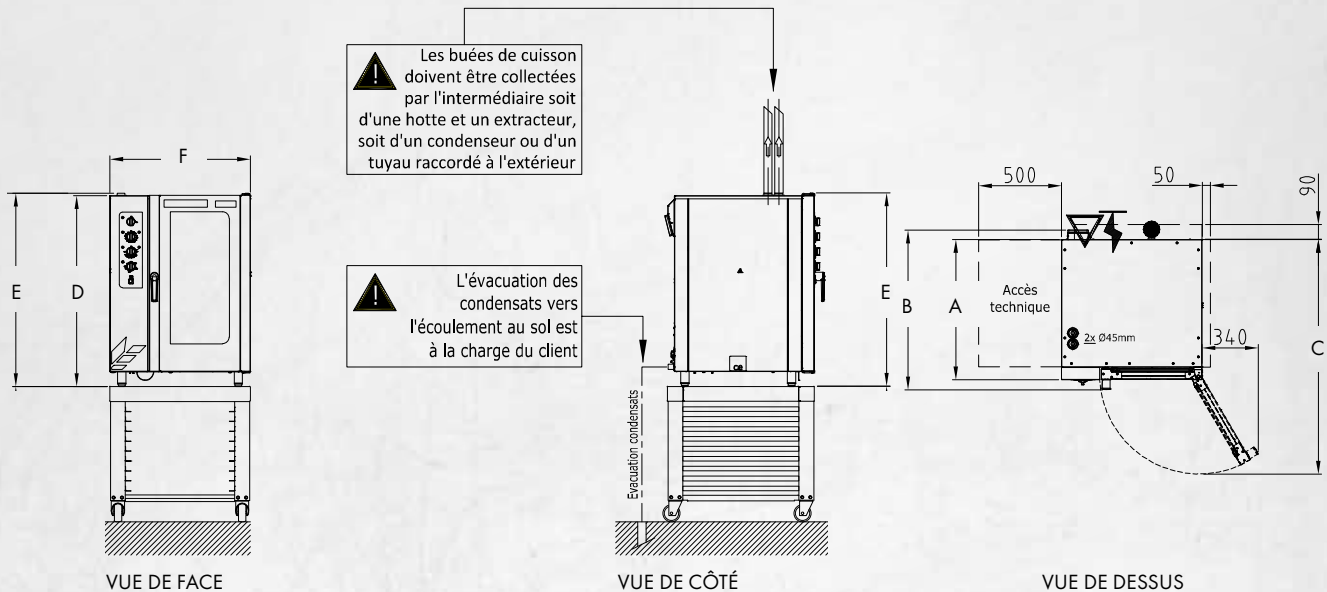
FOURS VENTILÉS MIXTES **ALCOR BAKE**

Données techniques

| Modèles | ALCOR BAKE 6 | ALCOR BAKE 10 | ALCOR BAKE EM 6 | ALCOR BAKE EM 10 |
|---|--------------|---------------|-----------------|------------------|
| Commande | | | | |
| Commande tactile 10" | • | • | - | - |
| Commande électromécanique | - | - | • | • |
| Ventilation | | | | |
| 2 vitesses de ventilation (1160 - 1400 rpm) | - | - | • | • |
| 7 vitesses de ventilation (810 - 1440 rpm) | • | • | - | - |
| Fonctionnalités | | | | |
| Modes de cuisson : Recettes, Stop Synchro', Multi Chrono', Cycles spéciaux, Delta T | • | • | - | - |
| Fonctions préchauffe et maintien à température | • | • | - | - |
| Lavage automatique | • | • | - | - |
| Gestion automatique des ouras | • | • | - | - |
| Fonction Softbaking (cuisson semi-statique) | • | • | - | - |
| Système de gestion intelligente de l'hygrométrie HygroControl | - | - | - | - |
| Caractéristiques | | | | |
| Glissières 400 x 600 6 niveaux | • | - | • | - |
| Glissières 400 x 600 8 niveaux | - | € | - | € |
| Glissières 400 x 600 10 niveaux | - | • | - | • |
| Glissières GN 1/1 7 niveaux | € | - | € | - |
| Glissières GN 1/1 11 niveaux | - | € | - | € |
| Production de vapeur par injection directe | • | • | • | • |
| Production de vapeur boostée (chaudière) | - | - | - | - |
| Port USB | • | • | - | - |
| Pieds à hauteur réglable | • | • | • | • |
| Ampoule halogène | • | • | • | • |
| Option sans filtre anticalcaire* | -€ | -€ | -€ | -€ |
| Accessoires | | | | |
| Sonde à piquer multipoints + support | € | € | - | - |
| Douchette à enrouleur automatique | € | € | € | € |
| Douchette externe | € | € | € | € |
| 12 bouteilles d'1 kg de liquide détergent Alclean** | • | • | - | - |
| 1 bouteille d'1 kg de liquide détartrant Alcal** | - | - | - | - |
| Porte | | | | |
| Poignée à gauche | • | • | • | • |
| Poignée à droite | € | € | € | € |
| Gouttière de récupération et d'évacuation des condensats | • | • | • | • |
| Fumisterie | | | | |
| Raccord fumisterie (pièce adaptatrice vers Ø 150 mm) | € | € | € | € |
| Evacuation de l'eau | | | | |
| Kit évacuation de l'eau haute température | € | € | € | € |
| Hotte | | | | |
| Hotte à extraction | € | € | € | € |
| Piètements | | | | |
| Piètements sans roulettes H 720 mm avec range-plaques réglable pour 6 ou 12 plaques | € | € | € | € |
| Roulettes pour piètements | € | € | € | € |
| Étuve sans roulettes H 730 mm | € | € | € | € |
| Roulettes pour étuve | € | € | € | € |
| Tension d'alimentation four | | | | |
| 3N~380-415V 50/60Hz | • | • | • | • |

FOURS VENTILÉS MIXTES ALCOR BAKE

Données techniques



● Evacuation condensats Ø1" (Tenue >90°C)

⚡ Alimentation directe par câble 5x4mm² (H07RN-F) en attente jusqu'au sol
Câble cuivre impératif

▽ Alimentation eau froide Ø3/4" avec robinet d'arrêt

⊙ Evacuation buées Ø45mm

| Caractéristiques dimensionnelles et techniques | | | ALCOR BAKE 6 | ALCOR BAKE 10 | ALCOR BAKE EM 6 | ALCOR BAKE EM 10 |
|--|---------------------------------------|-------------------|--------------|---------------|-----------------|------------------|
| Four | | | | | | |
| A | Profondeur du four | (mm) | | | 845 | |
| B | Profondeur hors tout | (mm) | | | 960 | |
| C | Profondeur totale porte ouverte | (mm) | | | 1420 | |
| D | Hauteur du four | (mm) | 870 | 1150 | 870 | 1150 |
| E | Hauteur hors tout | (mm) | 890 | 1170 | 890 | 1170 |
| F | Largeur au sol | (mm) | | | 850 | |
| | Hauteur hotte | (mm) | | | 330 | |
| | Profondeur hotte | (mm) | | | 990 | |
| | Poids hotte | (kg) | | | 49 | |
| | Raccordement eau (lavage) | (pouces) | | | 3/4" | |
| | Raccordement eau adoucie (buée) | (pouces) | | | 3/4" | |
| | Evacuation d'eau | mm | | | 32 | |
| | Surface au sol du four | (m ²) | | | 0,72 | |
| | Poids total du four | (kg) | 95 | 132 | 90 | 125 |
| Accessoires | | | | | | |
| | Hauteur piètement avec roulettes | (mm) | | | 820 | |
| | Hauteur piètement sans roulettes | (mm) | | | 720 | |
| | Poids piètement simple | (kg) | | | 37 | |
| | Hauteur étuve avec roulettes | (mm) | | | 746 | |
| | Hauteur étuve sans roulettes | (mm) | | | 736 | |
| | Poids étuve sous four | (kg) | | | 58 | |
| Caractéristiques énergétiques | | | | | | |
| | Puissance de raccordement | (kW) | 11 | 17 | 11 | 17 |
| | Puissance de raccordement de l'étuve | (kW) | | | 1,5 | |
| | Puissance de raccordement de la hotte | (W) | | | 170 | |
| | Protection électrique | (A) | 20 | 32 | 20 | 32 |
| | Température maximale d'utilisation | (°C) | | | 280 | |
| | Température maximale de préchauffe | (°C) | 300 | | | |
| Raccordement à l'eau | | | | | | |
| | Pression | (bar) | | | 1,5 - 5 | |

FOURS VENTILÉS MIXTES **ALCOR BAKE**

Données techniques

| Spécifications des supports | Niveaux | Ecartement (mm) | Charge max (kg) | Charge max par étage (kg) |
|------------------------------------|---------|-----------------|-----------------|---------------------------|
| Support 400 x 600 mm | | | | |
| ALCOR BAKE et ALCOR BAKE EM 6 | 6 | 80 | 30 | 5 |
| ALCOR BAKE et ALCOR BAKE EM 10 | 10 | | 45 | |
| Support GN 1/1 (530x325 mm) | | | | |
| ALCOR BAKE et ALCOR BAKE EM 6 | 7 | 70 | 30 | 5 |
| ALCOR BAKE et ALCOR BAKE EM 10 | 11 | | 45 | |

| Lavage automatique | Durée (min) | Eau (L) | Alclean (g) |
|--------------------|-------------|---------|-------------|
| 6 niveaux | | | |
| Cycle rapide | 20 | 17 | 90 |
| Cycle doux | 36 | 26 | 180 |
| Cycle moyen | 52 | 37 | 270 |
| Cycle intensif | 67 | 46 | 360 |
| 10 niveaux | | | |
| Cycle rapide | 20 | 17 | 130 |
| Cycle doux | 36 | 26 | 260 |
| Cycle moyen | 52 | 37 | 390 |
| Cycle intensif | 67 | 46 | 520 |

| Emballage Palette (Carton) | | ALCOR BAKE 6 | ALCOR BAKE 10 | ALCOR BAKE EM 6 | ALCOR BAKE EM 10 |
|----------------------------|------|--------------|---------------|-----------------|------------------|
| Largeur | (mm) | 915 | 915 | 915 | 915 |
| Profondeur | (mm) | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| Hauteur | (mm) | 1045 | 1330 | 1045 | 1330 |
| Poids | (kg) | 113 | 152 | 108 | 145 |