

# SÉRIE INDUSTRIELLE

BOULANGERIE | PIZZA



# SÉRIE INDUSTRIELLE (FOURS ROTATIFS)

MODÈLE T : T-6-36 | T-6-42 | T-6-48 | T-8-48 | T-8-56 | T-8-64 | T-10-60 | T-10-70 | T-10-80

## POURQUOI UTILISER LE MODÈLE T ?

### QUALITÉ

Le four industriel Modèle T vous offre une qualité de cuisson exceptionnelle. Ce four est idéal pour les boulangeries à productivité élevée souhaitant une cuisson de qualité constante.

### QUANTITÉ

Le four industriel Modèle T est offert en 9 modèles de dimensions différentes ayant une capacité de 36 à 80 plats de cuisson.

### ROBUSTE

Les fours de Fours Picard sont fabriqués selon les normes les plus élevées, et le Modèle T ne fait pas exception. Conçu pour durer, le four industriel Modèle T vous offrira de façon durable une cuisson de qualité supérieure.

### OPTIONS

Fours Picard vous offre plusieurs caractéristiques en option pour satisfaire les besoins de chaque boulanger-pâtissier, comme le choix entre 3 matériaux différents pour les tablettes (métal, pierre ou métal perforé). Aussi, un système d'injection de vapeur interne peut être installé et raccordé à un générateur de vapeur externe.



## CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Feu direct
- Brûleurs à gaz
- Commandes numériques
- Intérieur (parois et plafond) en acier aluminé
- Façade extérieure en acier inoxydable, panneaux extérieurs (côtés et arrière) en acier galvanisé
- Portes avant avec accès au système d'entraînement, au gaz et aux composants électriques
- Portes à contrepoids en aluminium épais
- **Double système de stabilisation pour les modèles T-6-48, T-8-64 et T-10-80**
- Tablettes en acier plein ou en métal perforé

## CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Hotte de ventilation (moteur extracteur non inclus)
- Système à vapeur intégré et autonome
- Injecteurs de vapeur en acier inoxydable pour utilisation avec un générateur de vapeur séparé

## INSTALLATION

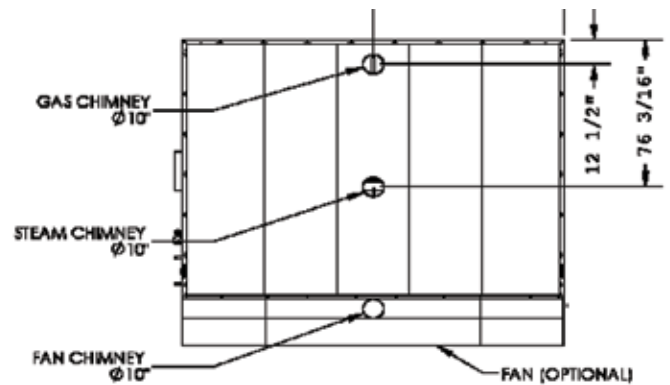
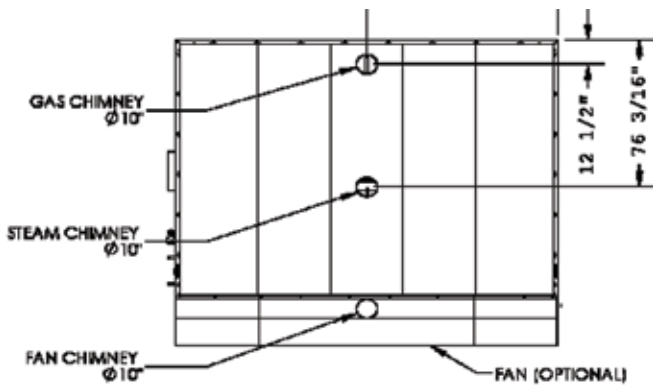
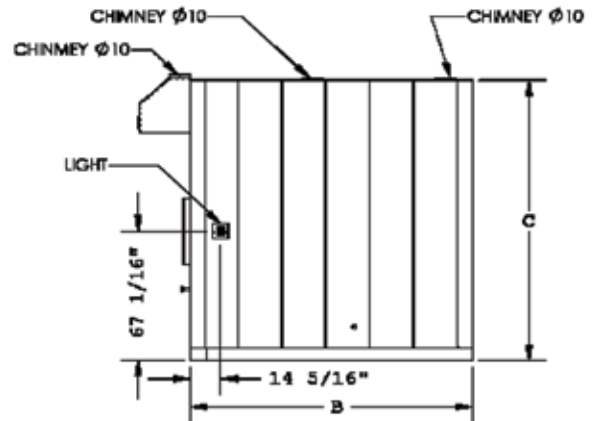
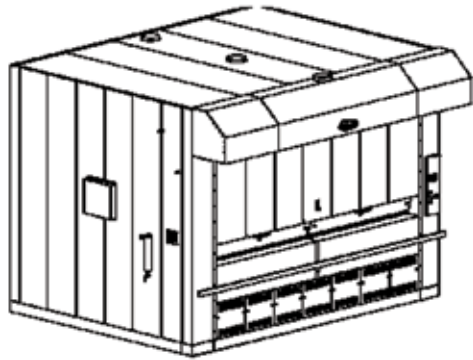
Un technicien accrédité de Fours Picard s'occupera du déchargement et de l'installation du four chez le client. Tous les raccordements électrique, au gaz, à l'eau et de cheminée, ainsi que la mise en marche des brûleurs, sont aux frais du client et doivent être effectués par un technicien d'installation qualifié et conformément aux normes locales.



# SÉRIE INDUSTRIELLE (FOURS ROTATIFS)

MODÈLE T : T-6-36 | T-6-42 | T-6-48 | T-8-48 | T-8-56 | T-8-64 | T-10-60 | T-10-70 | T-10-80

## DIMENSIONS DE L'APPAREIL



## INFORMATION GÉNÉRALE

Modèle	Nombre de plaques de cuisson 18" x 26"	Dimensions des tablettes	Nombre de tablettes	Largeur du four		Profondeur du four		Hauteur du four (feu direct)	Hauteur du four (feu indirect)	Hauteur de la porte du four	Diamètre du conduit de cheminée	Diamètre de la conduite d'évacuation d'air de la hotte	Diamètre du tuyau de ventilation de la chambre de cuisson	BTU						
				A	B	C	C													
T-6-36	36	26 1/2" x 111 1/2"	6	142 1/2"	104"	95 11/16"	109 3/8"	10"	10"	10"	10"	400 000								
T-6-42	42	26 1/2" x 129 1/2"	6	163 7/8"	104"	95 11/16"	109 3/8"						420 000							
T-6-48	48	26 1/2" x 147 1/2"	6	181 3/4"	104"	95 11/16"	109 3/8"							480 000						
T-8-48	48	26 1/2" x 111 1/2"	8	142 1/2"	121 1/4"	113"	126 3/4"								480 000					
T-8-56	56	26 1/2" x 129 1/2"	8	163 7/8"	121 1/4"	113"	126 3/4"									560 000				
T-8-64	64	26 1/2" x 147 1/2"	8	181 3/4"	121 1/4"	113"	126 3/4"										640 000			
T-10-60	60	26" x 111 1/2"	10	142 1/2"	134 3/16"	131 3/16"	145 1/4"											600 000		
T-10-70	70	26" x 129 1/2"	10	163 7/8"	134 3/16"	131 3/16"	145 1/4"												700 000	
T-10-80	80	26" x 147 1/2"	10	181 3/4"	134 3/16"	131 3/16"	145 1/4"													800 000

# SÉRIE INDUSTRIELLE (FOURS TUNNELS)

LP-200 : LP-200-10-48 | LP-200-15-48 | LP-200-20-48 | LP-200-25-48 | LP-200-30-48

## POURQUOI UTILISER LE LP-200?

### PIERRES DE CUISSON DE HAUTE QUALITÉ

Le LP-200 est un four à convoyeur en pierres de cuisson spécialement conçu pour cuire vos pizzas et pains plats à la perfection. L'équipe d'ingénierie de Fours Picard a développé un four à convoyeur en pierre exceptionnel qui permet une cuisson directe et donne des résultats sans pareil. Les pierres de cuisson sont toujours prêtes à cuire votre prochaine pizza. Savourez le goût exquis et la texture parfaite d'une pizza cuite à l'ancienne, sur une pierre de cuisson.

### QUALITÉ DE PRODUIT AMÉLIORÉE

Un système de ventilation à air pulsé assure une circulation continue de l'air, permettant ainsi une cuisson uniforme et efficace. L'air chaud (dont la température est réglable) est rapidement dirigé vers le bas, sur la surface du produit, par de petites cavités en forme d'entonnoir, ce qui empêche le centre de la pizza de rester froid.

### TEMPS DE CUISSON RÉDUIT

Pouvant cuire une pizza et un pain en moins de 1 minute, le LP-200 est un four extrêmement efficace. Les fours LP-200 sont infiniment réglables et s'adaptent à vos recettes, et non l'inverse. L'aire de ventilation est entièrement réglable.

### FACILE À UTILISER

- Panneau de commande à écran tactile
- Choix de la direction du convoyeur (gauche ou droite)
- Permet à l'utilisateur de sauvegarder des recettes et d'allumer le four aux heures souhaitées
- Peu d'entretien : Fours Picard s'engage à vous offrir un produit de qualité supérieure qui requiert le moins d'entretien possible

### CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Gaz naturel ou propane
- Convoyeur en pierre
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable
- Zones de ventilation variables de 0 à 100 %
- Choix de la direction du convoyeur (gauche ou droite)
- Panneau de commande numérique à écran tactile
- Convoyeur de sortie

### CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Convoyeur d'entrée en acier inoxydable
- Éléments électriques supplémentaires pour une chaleur rayonnante dans la chambre de cuisson



### INSTALLATION

Notre four compact est conçu pour maximiser l'espace disponible.

#### Exigences :

- Électricien agréé
- Technicien gazier agréé pour l'installation au gaz et la mise en marche des brûleurs
- Spécialiste en chauffage, ventilation et climatisation pour la ventilation

Tous les raccordements électrique, au gaz et de cheminée, ainsi que la mise en marche des brûleurs, sont aux frais du client et doivent être effectués par des gens de métier qualifiés et conformément aux normes locales.

### FOURS DE GRANDE TAILLE

Modèle	Dimensions de la chambre de cuisson
LP-200-10-48	10' long. x 48" larg.
LP-200-15-48	15' long. x 48" larg.
LP-200-20-48	20' long. x 48" larg.
LP-200-25-48	25' long. x 48" larg.
LP-200-30-48	30' long. x 48" larg.