



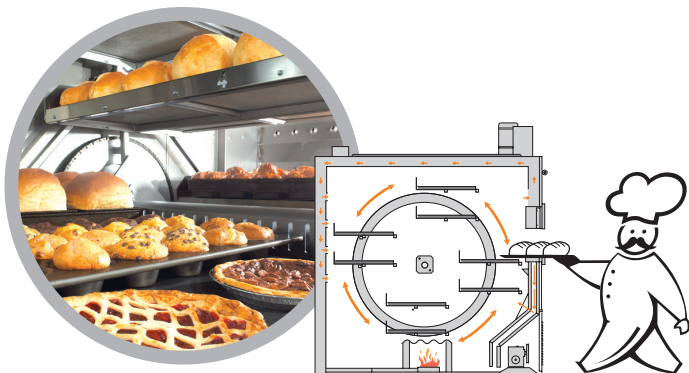
LA NOUVELLE
GÉNÉRATION DE FOURS



RÉVOLUTION
BOULANGERIE | BAGEL | PIZZA

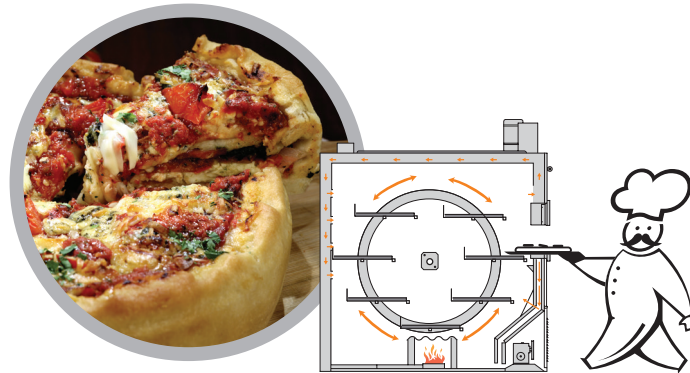
RÉVOLUTION

MODÈLES : RE 4-8 | RE 4-12 | RE 4-16 | RE-7-14 | RE-7-21 | RE-7-28 | RE 8-16 | RE 8-24 | RE 8-32



CARACTÉRISTIQUES BOULANGERIE

- Au gaz ou à l'électricité
- **Configuration des tablettes :**
 - 2, 3 ou 4 plaques par tablette
 - 4 ou 8 tablettes
 - En acier plein
 - En pierre
 - Acier, pierre ou perforées
- Ventilation horizontale
- Système de rotation en 90 secondes

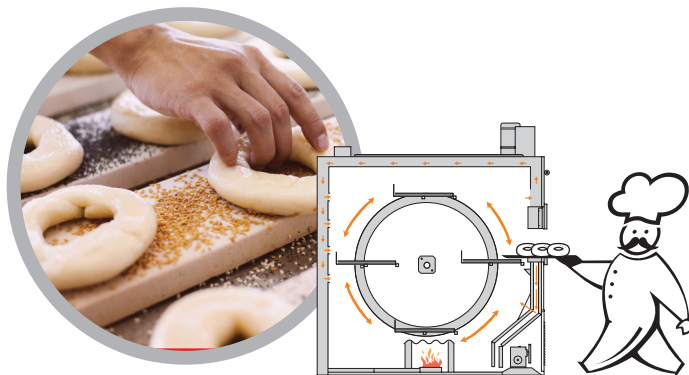


CARACTÉRISTIQUES PIZZA

- Au gaz ou à l'électricité
- **Configuration des tablettes :**
 - 2, 3 ou 4 plaques par tablette
 - 8 tablettes (tablettes doubles)
 - 7 tablettes (tablettes simples)
 - En acier plein
 - En pierre
- Ventilation horizontale pour les tablettes doubles
- Système de rotation en 60 secondes
- Ventilation verticale pour les 7 tablettes

CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Façade entièrement en acier inoxydable
- **Deuxième moteur non assemblé pour les modèles suivants :**
 - RE-4-8 • RE-4-12 • RE-8-16 • RE-7-14 • RE-8-24 • RE-7-21
- **Deuxième moteur assemblé pour les modèles suivants :**
 - RE-4-16 • RE-8-32 • RE-7-28
- Protection en acier inoxydable contre le sel
- Plaques amovibles en acier
- Parois extérieures en acier inoxydable
- Four livré entièrement assemblé
- Adaptateur de cuve à bagels
- Système à vapeur autonome



CARACTÉRISTIQUES BAGEL

- Au gaz ou à l'électricité
- **Configuration des tablettes :**
 - 2, 3 ou 4 plaques par tablette
 - 4 tablettes
 - En acier plein
 - En pierre
- Ventilation horizontale
- Système de rotation en 60 secondes
- Adaptateur de cuve à bagels

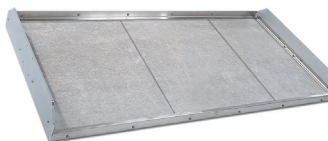
Tablettes / acier



Tablettes / perforées



Tablettes / pierre



RÉVOLUTION

MODÈLES : RE 4-8 | RE 4-12 | RE 4-16 | RE-7-14 | RE-7-21 | RE-7-28 | RE 8-16 | RE 8-24 | RE 8-32

POURQUOI UTILISER UN FOUR RÉVOLUTION ?

POLYVALENT

Le four Révolution est un four à cuisson continue, à feu direct, à chaleur rayonnante et non un four à convection. Vous pouvez faire cuire plusieurs produits différents en même temps, ce qui vous permet d'augmenter vos ventes et d'offrir à vos clients tout ce qu'ils désirent, lorsqu'ils le désirent.

OPTIONS

Faites votre choix entre le modèle à gaz ou le modèle électrique. De plus, 3 différentes options de matériaux s'offrent à vous pour les tablettes : acier, pierre ou perforées.

ÉCONOMIQUE

Parce que ce four occupe moins de place dans votre cuisine et vous offre un design ergonomique, vous pouvez en ajouter d'autres. Ceci, additionné à un système de brûleur extrêmement performant, vous aide à économiser à plusieurs niveaux, et donc à réduire vos coûts d'exploitation.

FORMAT COMPACT

Le format compact du four Révolution n'est que l'une des nombreuses caractéristiques qui font de ce four une révolution dans l'histoire des fours rotatifs.

PEU D'ENTRETIEN

Fours Picard est devenue célèbre en offrant quelques-uns des fours les plus innovateurs et durables de l'industrie. Nous continuons cette longue tradition en faisant du four Révolution un four facile à nettoyer, résistant à la rouille et simple à utiliser. Vous pouvez compter sur le four Révolution pour des années d'utilisation sans tracas.



CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Un seul point de ventilation à travers la hotte de ventilation
- Panneau de commande à affichage numérique
- Parois intérieures et plafond du four en acier aluminé
- Bagues en graphite de carbone pour les pièces mobiles
- Choix entre tablettes en acier plein ou en métal déployé; aussi offertes en option : tablettes en pierre de cuisson enfoncées à l'intérieur de la structure des tablettes

SYSTÈME POWERMAX

- Un système unique de Fours Picard
- Maintient une température constante
- Une efficacité énergétique élevée
- Puissant
- Silencieux
- Sans entretien
- Brûle sans résidu
- Supports à plateaux

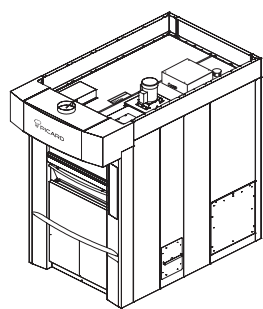
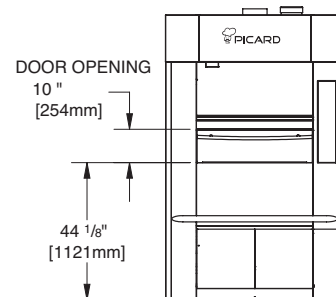
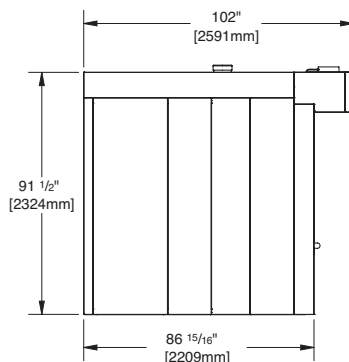
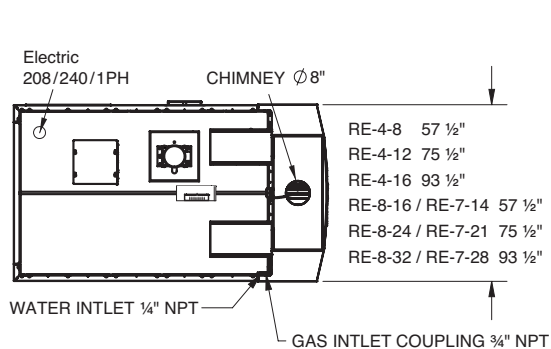
SYSTÈME DE VENTILATION AEROMAX

- Ventilation directionnelle double (avant et arrière)
- Permet une cuisson uniforme
- Réglé en usine, mais peut être rajusté chez le client selon ses besoins
- Système spécial pour une performance optimale
- Cuisson plus rapide

RÉVOLUTION

MODÈLES : RE 4-8 | RE 4-12 | RE 4-16 | RE-7-14 | RE-7-21 | RE-7-28 | RE 8-16 | RE 8-24 | RE 8-32

DIMENSIONS DE L'APPAREIL



Modèles électriques aussi offerts. Fiche technique disponible sur demande. *Un conduit de ventilation doit passer par le toit ou par un mur, selon votre installation. LE CLIENT DOIT EN ASSUMER LA RESPONSABILITÉ ET LES COÛTS.

DISTANCE MINIMALE RECOMMANDÉE

Du plancher au plafond	108" pour conduit droit, 108" pour coude à 90°
Entre le côté/l'arrière et le mur	1" pour l'entrée d'air du brûleur
Plancher	Approuvé pour les surfaces non combustibles
Côté trou d'homme	24"

Pour votre sécurité, le four Révolution détient la certification ETL États-Unis et Canada. De plus, il est conforme aux normes CSA 1.8-2002 et ANSI Z83.11-2002.

FOUR ÉLECTRIQUE

Modèle	Tension	Ampères	kW
RE 4-8	208 V / 3 PH / 60 Hz	109 A	36 kW
	480 V / 3 PH / 60 Hz	43 A	
	600 V / 3 PH / 60 Hz	36 A	
RE 4-12	208 V / 3 PH / 60 Hz	134 A	45 kW
	480 V / 3 PH / 60 Hz	54 A	
	600 V / 3 PH / 60 Hz	45 A	
RE 4-16	480 V / 3 PH / 60 Hz	65 A	54 kW
	600 V / 3 PH / 60 Hz	54 A	
	208 V / 3 PH / 60 Hz	109 A	
RE 7-14	480 V / 3 PH / 60 Hz	43 A	36 kW
	600 V / 3 PH / 60 Hz	36 A	
	208 V / 3 PH / 60 Hz	134 A	
RE 7-21	480 V / 3 PH / 60 Hz	54 A	45 kW
	600 V / 3 PH / 60 Hz	45 A	
	480 V / 3 PH / 60 Hz	65 A	
RE 7-28	600 V / 3 PH / 60 Hz	54 A	54 kW
	208 V / 3 PH / 60 Hz	109 A	
	480 V / 3 PH / 60 Hz	43 A	
RE 8-16	600 V / 3 PH / 60 Hz	36 A	36 kW
	208 V / 3 PH / 60 Hz	134 A	
	480 V / 3 PH / 60 Hz	54 A	
RE 8-24	600 V / 3 PH / 60 Hz	45 A	45kW
	208 V / 3 PH / 60 Hz	109 A	
	480 V / 3 PH / 60 Hz	65 A	
RE 8-32	600 V / 3 PH / 60 Hz	54 A	54 kW
	480 V / 3 PH / 60 Hz	65 A	

RÉVOLUTION

MODÈLES : RE 4-8 | RE 4-12 | RE 4-16 | RE-7-14 | RE-7-21 | RE-7-28 | RE 8-16 | RE 8-24 | RE 8-32

FOUR À GAZ

Type	Dimensions minimales du tuyau de gaz	Pression de canalisation	Puissance (BTU/h)								
			RE 4-8	RE 4-12	RE 4-16	RE 7-14	RE 7-21	RE 7-28	RE 8-16	RE 8-24	RE 8-32
Gaz naturel	¾" NPT	5-14" CE	150 000	200,000	250 000	150 000	200 000	250 000	150 000	200 000	250 000
Gaz propane	¾" NPT	5-14" CE	150 000	200,000	250 000	150 000	200 000	250 000	150 000	200 000	250 000
Connexion secondaire			208 V / 1 PH / 60 Hz / 9 A	208 V / 1 PH / 60 Hz / 9 A	208 V / 1 PH / 60 Hz / 11 A	208 V / 1 PH / 60 Hz / 9 A	208 V / 1 PH / 60 Hz / 9 A	208 V / 1 PH / 60 Hz / 11 A	208 V / 1 PH / 60 Hz / 9 A	208 V / 1 PH / 60 Hz / 9 A	208 V / 1 PH / 60 Hz / 11 A

CAPACITÉ DE CUISSON

Modèle	Plateaux		Bagels	Pains			Tartes	Pizzas					
	Qté	Dimensions	5 oz	Plaques (18" x 26")	1 lb	1,5 lb	9 pouces	8 pouces	10 pouces	12 pouces	14 pouces	16 pouces	18 pouces
RE 4-8	4	26" x 36 ½"	120	8	60	48	36	44	24	16	12	8	8
RE 4-12	4	26" x 54 ½"	180	12	90	72	54	66	36	24	18	12	12
RE 4-16	4	26" x 72 ½"	240	16	120	96	72	88	48	32	24	16	16
RE 7-14	7	20" x 36"	196				56	56	35	21	14	14	14
RE 7-21	7	20" x 54"	308				70	84	56	35	21	21	21
RE 7-28	7	20" x 72"	392				98	112	70	35	28	28	28
RE 8-16	8	26" x 36 ½"	240	16	120	96	72	88	48	32	24	16	16
RE 8-24	8	26" x 54 ½"	360	24	180	144	108	132	72	48	36	24	24
RE 8-32	8	26" x 72 ½"	480	32	240	192	144	176	96	64	48	32	32

*Le développement continu des produits constitue une politique de Picard. Nous nous réservons ainsi le droit de changer les caractéristiques et/ou la conception de nos produits sans préavis.

**La température ambiante sur le dessus du four ne doit pas dépasser 105 °F (40 °C).

***Si vous avez choisi l'option vapeur, il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée d'eau de l'appareil afin d'éliminer les minéraux de l'eau.

ACCESSOIRES PICARD



CUVE À BAGELS

- 3 tuyaux d'évacuation
- Réservoirs de graines pour éviter le blocage des tuyaux d'évacuation
- Tablette de rangement inférieure

	BT56	BT74	BT92
Hauteur	40"	40"	40"
Largeur	57"	74"	92"
Longueur	20,5"	20,5"	20,5"

CONCEPTION, INNOVATION ET QUALITÉ

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, CONTACTEZ-NOUS AU
819 395.5151 / 1 855 395.5252 OU VISITEZ NOTRE SITE WEB PICARDOVENS.COM

Merci de votre intérêt.



Votre détaillant autorisé :



QUÉBEC, CANADA 🇨🇦
2555, Alfred Nobel, Drummondville, QC Canada J2A 0L5
TÉL. : 819 395.5151 1 855 395.5252
TÉLÉC. : 819 395.5343
picardovens.com