

LES FOURS ROTATIFS

ROTARY RACK OVEN

PARTENAIRE



L'EXCELLENCE D'UNE CUISSON HOMOGENE, SPECIFIQUEMENT CONÇU POUR LES PRODUCTIONS BOULANGÈRES, PÂTISSIÈRES, VIENNOISERIES

THE EXCELLENCE OF HOMOGENEOUS BAKING, SPECIFICALLY DESIGNED FOR BAKERY, VIENNOISERIE AND PASTRY PRODUCTIONS.

STARDECK
EUROLABO

**TOUTES LES ÉNERGIES
POSSIBLES :
ÉLECTRIQUE, GAZ, FIOUL
ET PELLETS**



LES + EUROLABO

- > **EFFICACITÉ** : Excellente qualité de cuisson grâce à une parfaite circulation du flux d'air chaud
- > **COMPACT** : Faible encombrement au sol
- > **MODULABLE** : Possibilité de jumeler avec un autre four EUROLABO
- > **ERGONOMIE** : Commandes et facilité d'intervention technique
- > **ROBUSTE** : Construction solide et fiable avec un habillage intérieur et extérieur tout inox

MORE WITH EUROLABO

- > **EFFICIENCY** : Excellent quality of baking through a perfect circulation of hot air flow.
- > **COMPACT** : Low bulk
- > **ADJUSTABLE** : Ability to couple with other Eurolabo's ovens
- > **ERGONOMY** : Easy to use and easy accessibility for technical operating
- > **ROBUST** : Inner and outer parts in stainless steel

EUROLABO

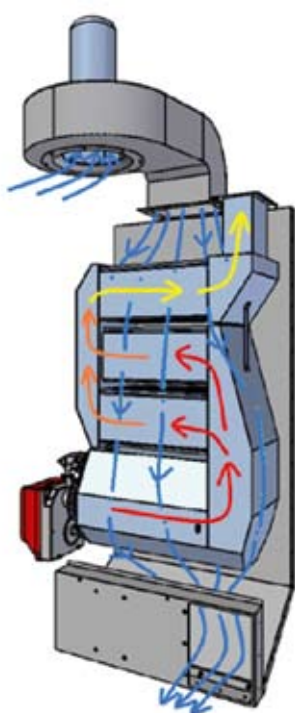
//

CUISSON

LES FOURS ROTATIFS GAMME SP ROTO

Four à chariot rotatif avec échangeur arrière

- > Alimentation électrique, gaz, fioul, ou pellets
- > Cuisson rapide et uniforme
- > Construction solide et fiable
- > Production de buées importante et homogène
- > Conception soignée
- > Ergonomie



Ci-contre : visualisation de la circulation des flux d'air avec mise en évidence du croisement des flux chauds du brûleur vers le haut et des flux d'air plus "froids" pour la cuisson vers le bas. **Ce croisement assure des basses consommations et une longue durée de vie de l'échangeur.**

LISTE DES OPTIONS



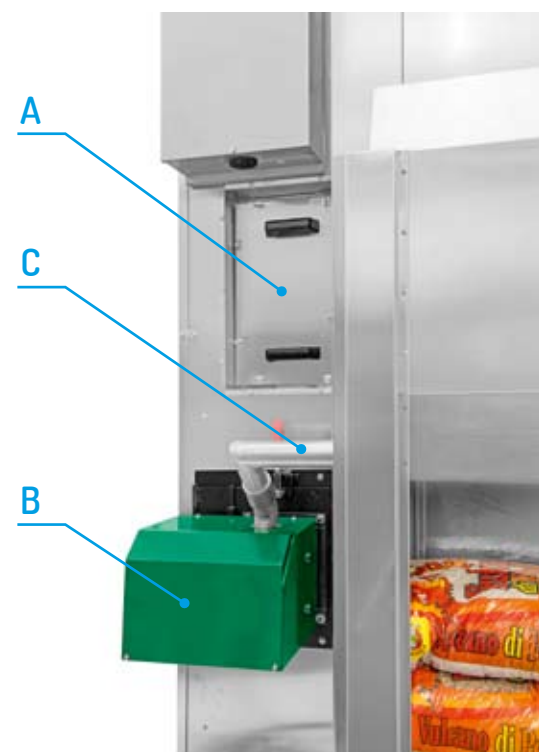
- > Commande inversée (échangeur droit, charnières à gauche, tableau de commande à droite)
- > Commande électromécanique
- > Commande avec écran LCD
- > Platine de commande DIGIT, permettant notamment un démarrage automatique journalier
- > Variateur de régulation de vitesse de ventilation
- > Plate-forme pour chariots à accrochage bas
- > Remontée de chariot automatique
- > Aspirateur intégré en acier inox
- > Four avec alimentation et puissance renforcée
- > Panneaux de protection d'angle afin de protéger le brûleur
- > Aménagement pour brûleur à granulés

LES FOURS ROTATIFS À PELLETS – GAMME GREEN LINE

POURQUOI L'ÉNERGIE PELLETS ?

- > **Énergie renouvelable** = un respect de l'environnement + **un bénéfice d'image**
- > Excellent rendement thermique
- > **Économique de fonctionnement** : Économie **réellement constatée** assez forte notamment face à l'électrique.
- > Production de buées importante et homogène
- > **Facile d'utilisation** : se comporte comme un brûleur normal permettant la régulation et la programmation

La gamme Green Line des fours Stardeck présente un four rotatif à chariot, spécialement conçu pour une combustion de pellets.



FONCTIONNEMENT

- A** Accès rapide, afin d'assurer le nettoyage des conduits de fumée. Garantissant une efficacité maximum
- B** Brûleur à pellets
- C** Levier permettant de lever la trappe située sur le brûleur et d'accéder à la chambre de combustion
- D** Trémie de stockage pouvant accueillir 90 kg jusqu'à 200 kg de pellets pour les plus gros modèle. Emplacement prévu également pour le stockage des sacs de pellets
- E** La trémie de stockage est éclairée, offrant ainsi à travers cette trappe, la possibilité de vérifier les quantités restantes.

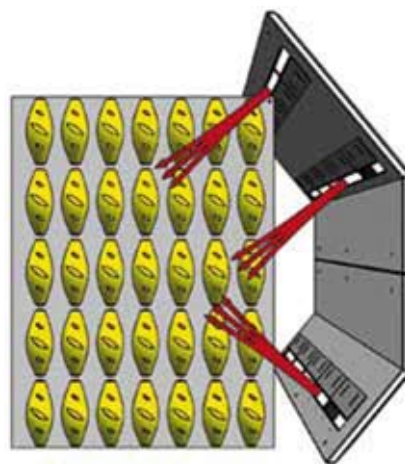


FOURS ROTATIF PREMIUM – GAMME BOSS & PANORAMA



- > Générateur de vapeur **RAPIDE ET PUISSANT** grâce à sa position centrale au milieu du flux d'air chaud. Le four STARDECK BOSS garantit une rapidité et une puissance afin d'obtenir une croûte croustillante.
- > **RENDEMENT** garanti avec une **montée rapide en température**, seulement 50.000 kcal/h pour le modèle BOSS 80x60 = **ÉCONOMIE**
Cette performance est possible grâce à l'installation de **deux puissants ventilateurs** et d'un **échangeur** de chaleur à **3 sorties de fumées**. Mais également par la **triple isolation** de laine de roche pressée.

- > **CUISSON PARFAITE** grâce à une parfaite circulation de l'air chaud. Le flux **d'air doux et linéaire** permet d'obtenir une cuisson similaire à un four statique.
- > **ENCOMBREMENT peu important**, avec seulement **1.97 m²** occupé au sol pour le modèle BOSS 60.80.
- > **ERGONOMIE TECHNIQUE** grâce aux trappes **facilement accessibles** par le haut du four



LIGNE PANORAMA

La ligne PANORAMA est la **version idéale** pour la mise en exposition du four **visible par la clientèle**.

Avec sa large vitre panoramique située à l'arrière du four, **le client possède une vue privilégiée sur la cuisson en cours**.

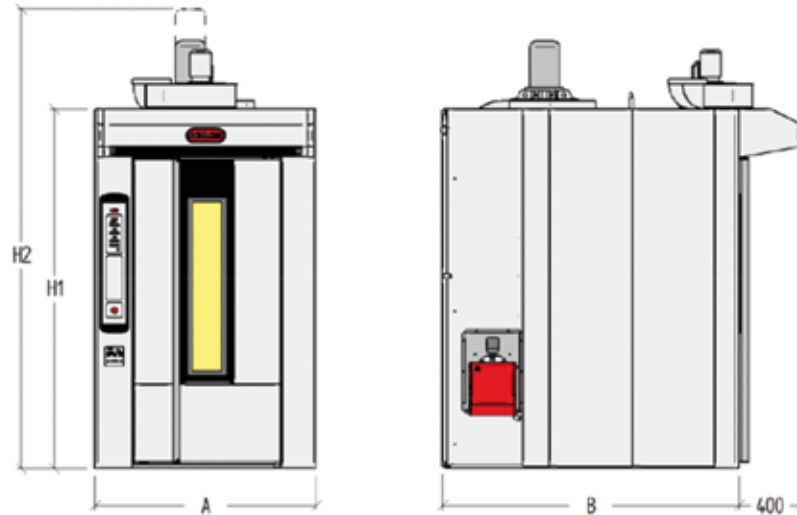
De l'autre côté, à l'abri des regards indiscrets, **on retrouve la façade classique du four**, avec toutes les fonctionnalités du four de la gamme BOSS.



Vue arrière du four pour une présentation soignée face à la clientèle

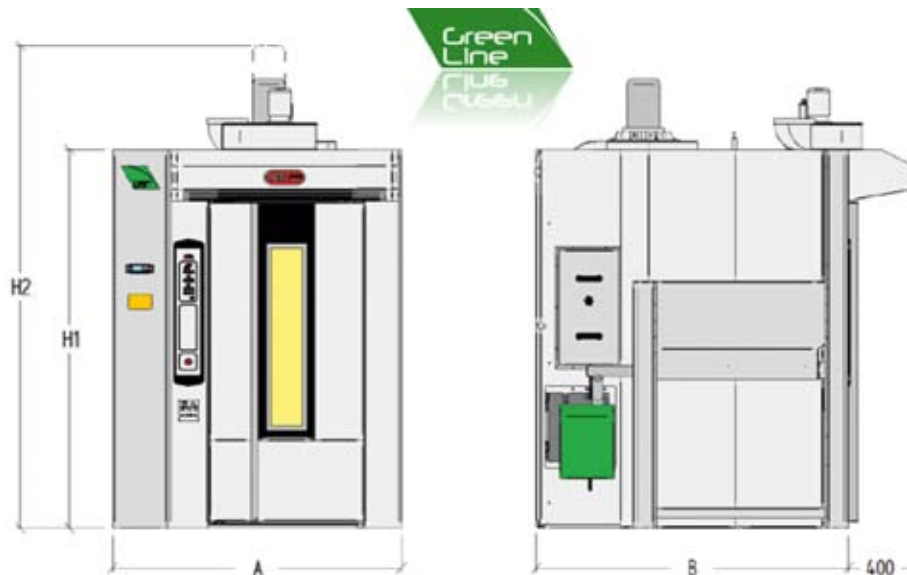
DÉTAILS TECHNIQUES

GAMME ROTO SP



MODÈLE	DIM.	Nb. NIVEAUX	S. CUISSON m ²	Kcal/h (kW)	PUISSANCE (kW)	A	B	H1	H2	POIDS (kg)
SP MINI	400x 600	15	3.60	40000 (46)	1.5	1120	1600	2100	2700	1150
SP MINI E				-	22.5					1150
SP MEDIO	600x 800	18	8.60	65000 (76)	3.0	1420	1900	2300	3050	1500
SP MEDIO E				-	43.5					1500
SP MAXI	600x 800	18	17.20	110000 (128)	4.0	1920	2400	2300	3200	2000
SP MAXI E				D.Prof	-					76.0

GAMME EASY GREEN



MODÈLE	DIM.	Nb. NIVEAUX	S. CUISSON m ²	Kcal/h (kW)	PUISSANCE (kW)	A	B	H1	H2	Capacité Pellets (kg)	POIDS (kg)
SP MINI P	400x 600	15	3.60	40000 (46)	1.5	1460	1600	2100	2700	90	1350
SP MEDIO P	600x800	18	8.60	65000 (76)	3.0	1760	1900	2300	3050	130	1700
SP MAXI P	600x 800	18	17.2	110000 (128)	4.0	2260	2400	2300	3200	200	2200

Dimensions des fours en mm

TENSION : 400 v Tétra+T.

E = four électrique / Sans E = four à énergie à combustion nécessitant un brûleur

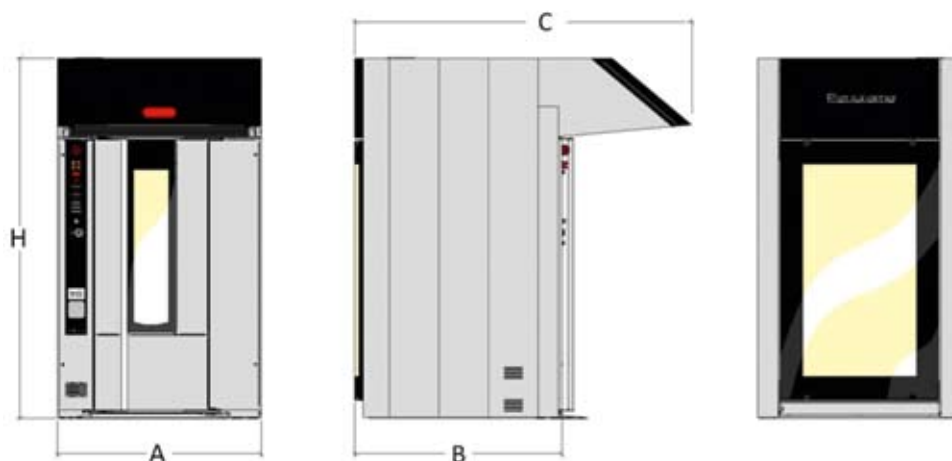
DÉTAILS TECHNIQUES

GAMME PREMIUM BOSS



MODÈLE	DIMENSIONS	Nb. NIVEAUX	S. CUISSON m ²	Kcal/h (kW)	PUISSANCE (kW)	A	B	H1	H2	POIDS (kg)
BOSS 50x70	400x600	16	3.8	32000 (37)	1.6	1310	1240	2040	2260	1100
BOSS 50x70 E	400x600			-	28.0					1100
BOSS 60x80	600x800	18	8.6	50000 (58)	2.4	1440	1370	2150	2540	1400
BOSS 60.80 E	600x800			-	43.0					1400

GAMME PREMIUM - PANORAMA



MODÈLE	DIMENSIONS	Nb. NIVEAUX	S. CUISSON m ²	Kcal/h (kW)	PUISSANCE (kW)	A	B	H1	H2	POIDS (kg)
BOSS 50x70	400x600	16	3.8	32000 (37)	1.6	1310	1340	2270	2260	1100
BOSS 50x70 E	400x600			-	28.0					1100
BOSS 60x80	600x800	18	8.6	50000 (58)	2.4	1440	1480	2390	2540	1400
BOSS 60.80 E	600x800			-	43.0					1400

Dimensions des fours en mm

TENSION : 400 v Tétr+T.

E = four électrique / Sans E = four à énergie à combustion nécessitant un brûleur