

# 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

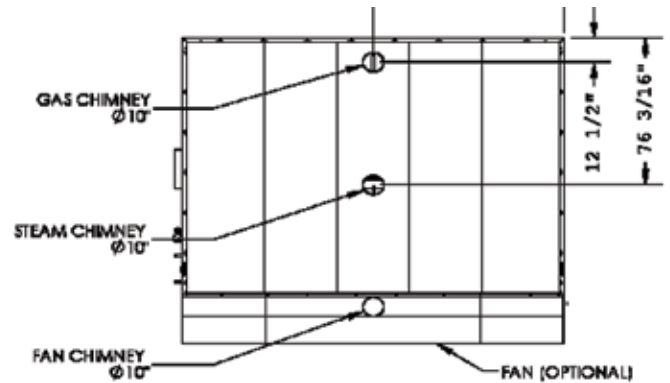
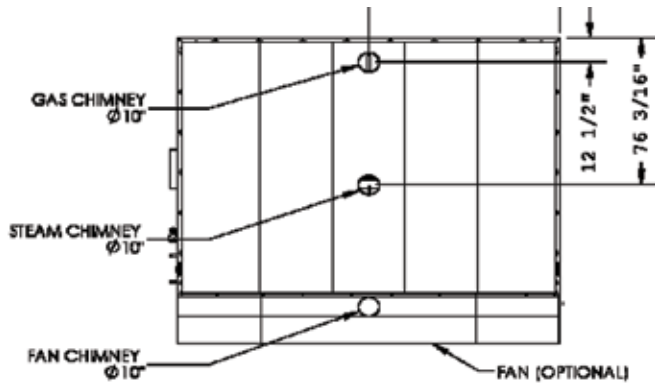
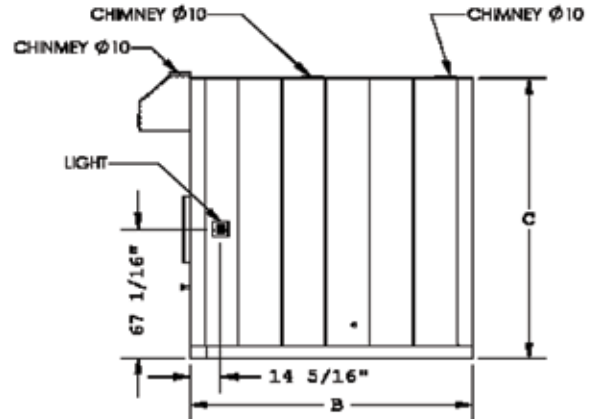
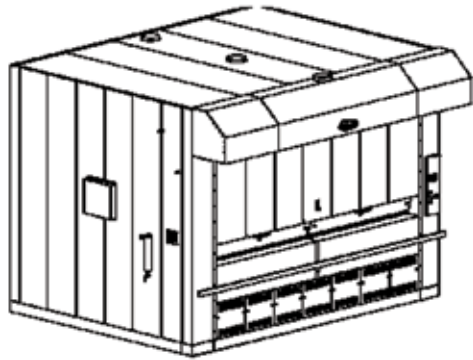
Un technicien accrédité de Fours Picard s'occupera du déchargement et de l'installation du four chez le client. Tous les raccordements électrique, au gaz, à l'eau et de cheminée, ainsi que la mise en marche des brûleurs, sont aux frais du client et doivent être effectués par un technicien d'installation 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 ½" x 111 ½"	6	142 ½"	104"	95 11/16"	109 ¾"	10"	10"	10"	10"	400 000		
T-6-42	42	26 ½" x 129 ½"	6	163 ¾"	104"	95 11/16"	109 ¾"						420 000	
T-6-48	48	26 ½" x 147 ½"	6	181 ¾"	104"	95 11/16"	109 ¾"						480 000	
T-8-48	48	26 ½" x 111 ½"	8	142 ½"	121 ¼"	113"	126 ¾"						480 000	
T-8-56	56	26 ½" x 129 ½"	8	163 ¾"	121 ¼"	113"	126 ¾"						560 000	
T-8-64	64	26 ½" x 147 ½"	8	181 ¾"	121 ¼"	113"	126 ¾"						640 000	
T-10-60	60	26" x 111 ½"	10	142 ½"	134 3/16"	131 3/16"	145 ¼"						600 000	
T-10-70	70	26" x 129 ½"	10	163 ¾"	134 3/16"	131 3/16"	145 ¼"						700 000	
T-10-80	80	26" x 147 ½"	10	181 ¾"	134 3/16"	131 3/16"	145 ¼"						800 000	