



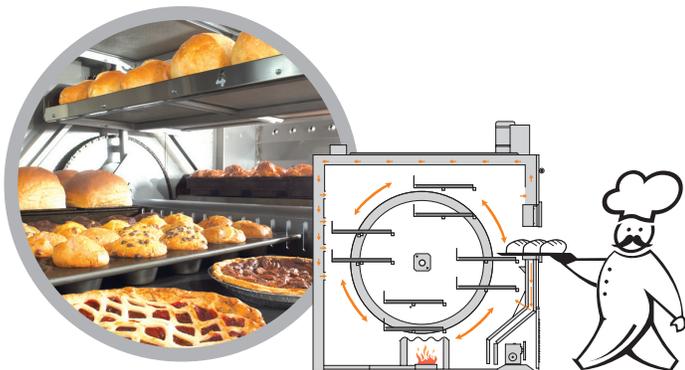
LA NOUVELLE  
GÉNÉRATION DE FOURS



**RÉVOLUTION**  
BOULANGERIE | BAGEL | PIZZA

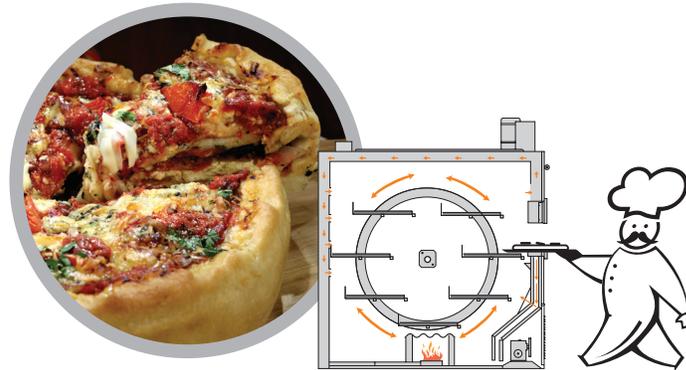
# RÉVOLUTION

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

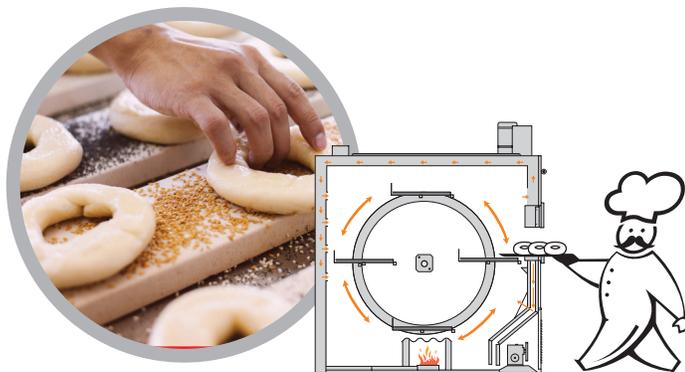


## CARACTÉRISTIQUES PIZZA

- 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

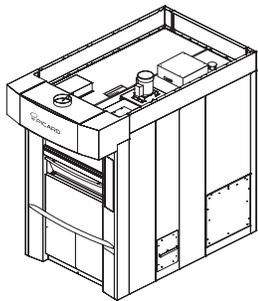
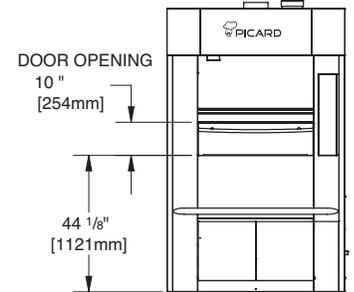
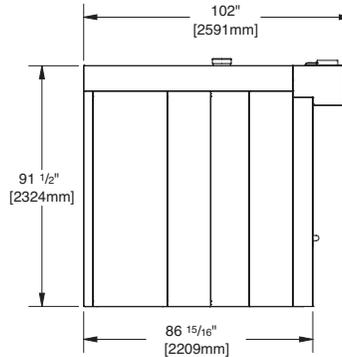
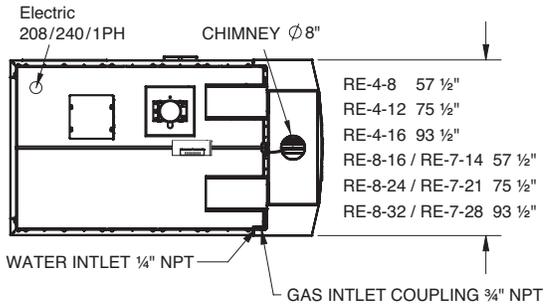
### SYSTÈME DE VENTILATION AEROMAX

- 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

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

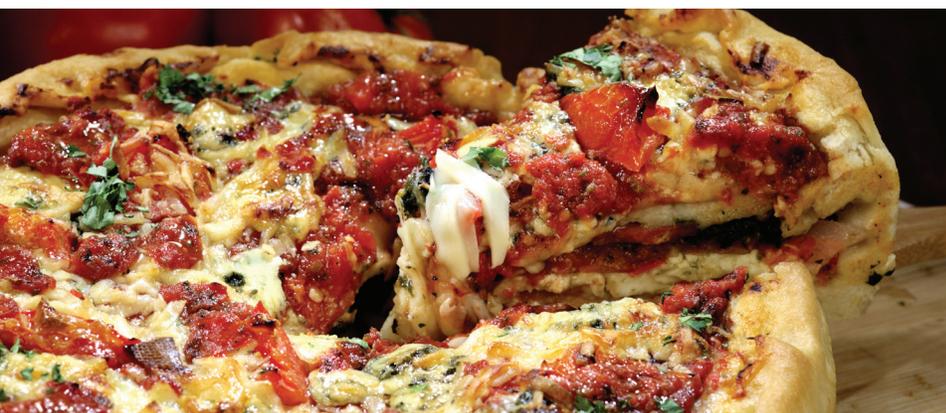
- 3 tuyaux d'évacuation
- Réservoirs de graines pour éviter le blocage des tuyaux d'évacuation
- Tablette de rangement inférieure

|          | 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](http://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](http://picardovens.com)