

Les FOURS MIXTES et PULSAIR

EMERAUDE COMPACT



HMI  **THIRODE**

DES IDÉES, DES OUTILS ET DES HOMMES

Les fours mixtes et Pulsair **E**

COMPACTS MAIS

Priorité à la robustesse

- Structures internes et externes en inox 18-10.
- Peut être équipé d'un piétement de 110 mm ou de 900 mm de hauteur, avec ou sans échelle de stockage.
- Lorsque l'on superpose deux fours, l'utilisateur dispose en simultané de la cuisson vapeur et de la cuisson à air pulsé, une alternative souvent capitale pour les besoins du service.

EMERAUDE COMPACT :
pour un service jusqu'à
100 COUVERTS

Des commandes claires et simples



- Chacune des positions correspond à une fonction visualisée.
- Fonction humidification qui crée, durant une cuisson sèche, une humidité ambiante de 1 à 2 secondes pour faciliter la pousse des viennoiseries ou éviter le croûtage et le dessèchement des rôtisseries.
- Utilisée hors cuisson, la fonction humidification permet de refroidir l'enceinte pour passer par exemple d'une cuisson sèche à une cuisson vapeur.



Une utilisation simplifiée

- Confort et ergonomie largement favorisés : la porte vitrée en verre trempé de 8 mm d'épaisseur permet une parfaite visibilité des produits pendant la cuisson ; une cheminée collecte les buées.
- Lorsque les fours sont superposés, la vidange du four supérieur se raccorde sur celle du four inférieur.
- Afin de faciliter le chargement, la porte s'ouvre à 180°C. Une simple traction et une légère poussée suffisent à l'ouvrir et la fermer. Tout autour de l'enceinte, un joint de silicone haute température garantit une étanchéité totale.
- Ventilation et chauffe se coupent automatiquement à l'ouverture de la porte.

EMERAUDE COMPACT

PERFORMANTS

Un générateur de vapeur breveté

- Synonyme de performance, les fours EMERAUDE COMPACT mettent la vapeur à disposition en moins de 2 minutes.
- Une tirette placée sur le tableau de commande permet une vidange et un rinçage quotidiens du générateur en fin de service.
- En option, un condenseur de vapeur limite le dégagement de vapeur dans la pièce.

Une conception astucieuse

- Le nettoyage du four est facilité grâce à l'enceinte de cuisson aux angles arrondis, un filtre à graisse débrochable et une gaine de ventilation amovible.
 - Les parois en inox lisse limitent l'accrochage et la carbonisation des projections.
 - Les échelles démontables sont étudiées pour passer aisément en plonge. Enfin, la goulotte de récupération des condensats est munie d'un bouchon amovible.



EMERAUDE COMPACT

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacités	Standard 6 niveaux	Option 5 niveaux	Option 4 niveaux
Étages GN1/1 (325x530)	6	5	4
Espacements entre étages	43 mm	52 mm	65 mm
Capacité bacs prof. 55 mm	3	3	4

Dimensions (Hauteur x Largeur x Profondeur) : 430 x 800 x 765 mm

Moteur 0,25 kW	Tension Tri	Intensité max. (A)		Puissance (kW)		
		Pulsair	Poly	Air	Vapeur	Mixte
220 V 3~	220 + T	14,5	14,5	5,5	5,5	5,5
400 V 3N~	220 + T + N	8,7	8,7	6	6	6

Eau	Pression (min/maxi)	200/600 KPa (2/6 bars)
	Température Maxi	20°C
	Nature	Eau filtrée, adoucie max 7°TH ou eau traitée par antitartre à polyphosphate
	Raccordement	Filetage 15/21 (1/2") mâle

Vidange	Sur entonnoir	Filetage 26/34 (1") mâle - Filetage 33/42 (1" 1/4) femelle
	Température condensats	Approximativement 70°C

Plage de température 0-250°C	Minuterie 120 minutes	Construction Tout inox 18-10
-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------------

QUELQUES EXEMPLES DE CAPACITÉS ET TEMPS DE CUISSON

Produits	Vapeur	Mixte	Sec	Nb niveaux utiles	
				6/5	4
Rôti de porc 2 kg (5 pièces)		20/35' à 180°C	40' à 210°C	2	2
Rôti de boeuf 2,2 kg (5 pièces)		30/35' à 200°C	10' à 250°C	2	2
Gigot d'agneau 2,2 kg (3 pièces)		35/45' à 190°C	10' à 250°C	2	2
Sauté de veau 2 kg		95' à 130°C		2	2
Sticks de poisson (12 pièces)			10' à 240°C	6/5	4
Haricots verts surgelés 2,5 kg	20/30' à 98°C			3	4
Oeufs durs (40 pièces)	20/30' à 98°C			6/5	4
Quiches Ø 10 cm (16 pièces)			25/35' à 220°C	3	4
Crèmes caramel (24 pièces)			15/25' à 150°C	3	4
Génoise Ø 30 cm (2 pièces)			25/35' à 180°C	3	4

Agrément aux normes françaises et européennes
NF C 73-842 / NF U 60-010 / EN 335-2-42



Indice de protection
IP 259

HMI THIRODE

RUE DES FRÈRES LUMIÈRE - Z.I. MITRY COMPANS
F - 77292 MITRY-MORY CEDEX
TÉL. : 33 (0)1 64 67 61 00 - FAX : 33 (0)1 64 67 61 01
E.mail : contact@hmi-thirode.com
International : international@hmi-thirode.com
www.hmi-thirode.com

Votre correspondant