Fours à chariots

Rack ovens

FOURS GUYON

1652 avenue de Genève - 74 140 SCIEZ

Tél. : +33 4 50 72 76 55 - Fax : +33 4 50 72 52 72

www.fours-guyon.fr - Email : fours.guyon@wanadoo.fr - guyon.ovens@wanadoo.fr

Jusqu'à 40% d'économie d'énergie

La construction massive tout inox, les briques réfractaires (jusqu'à 500 kg) et les composants soigneusement sélectionnés nous permettent de vous garantir une fiabilité inégalée et des économies d'énergie uniques sur le marché.

The all stainless steel construction, the refractory bricks (up to 500 kg), and the carefully selected components enable us to guarantee you unequalled reliability and the best energy savings on the market.

Fours à chariots rotatifs / *Rotary rack ovens*

Caractéristiques / *Characteristics*

		BVT96E	BVT96FG	BVT120E	BVT120FG	BVT144E	BVT144FG	BVT180E	BVT180FG
Capacité / *Capacity*	Nombre d'étages / *Number of levels*	16	16	15	15	18	18	18	18
	Nombre de baguettes / *Number of baguettes*	96	96	120	120	144	144	180	180
Filets / *Baking trays*	Dimensions 800 x 460	•	•						
	Dimensions 800 x 600			•	•	•	•		
	Dimensions 900 x 750							•	•
Puissance / *Power*	36 Kw	•							
	39 Kw			•					
	52 Kw					•			
	61 Kw							•	
	70 th - 81 Kw		•						
	80 th - 93 Kw				•				
	90 th - 100 Kw						•		•
Energie / *Energy*	Gaz ou fuel		•		•		•		•
	Electrique	•		•		•		•	
Poids / *Weight*		1000	1000	1500	1500	2000	2000	2500	2500
Dimensions / *Dimensions*	Largeur / *Width*	1300	1300	1500	1500	1500	1500	1700	1700
	Profondeur / *Depth*	2000	2120	2010	2160	2120	2160	2280	2280
	Hauteur / *Height*	2200	2200	2050	2050	2270	2270	2270	2270
Hauteur / *Height*	Hors tout en mm / *Overall height in mm*	2710	2710	2560	2560	2780	2780	2780	2780

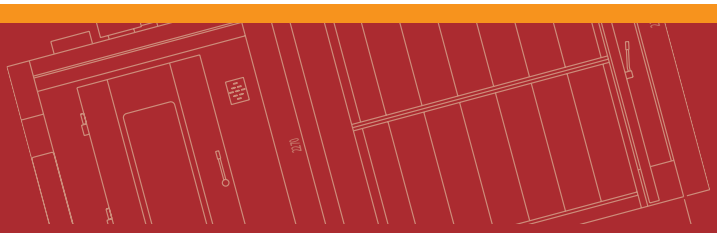
Jusqu'à 500 Kg de briques réfractaires par four

Options / *Options*

Modèle *Model*	Traversant 2 portes *2 doors (front and back)*
Platine 99 *99 control panel*	Platine de commande programmable jusqu'à 99 programmes, remplace la platine standard *Programming control panel up to 99 programs*

Chariots / *Racks*

		BVT 96	BVT 120	BVT 144	BVT 180
Capacité / *Capacity*	Nombre d'étages / *Number of levels*	16	15	18	18
Filets / *Baking trays*	Dimensions 800 x 460	•			
	Dimensions 800 x 600		•	•	
	Dimensions 900 x 750				•
Intervalle / *Gap*		99	92	92	92
Type / *Type*	Normal / *Normal*	•	•	•	•
Poids / *Weight*		28	30	35	40
Dimensions / *Dimensions*	Largeur / *Width*	530	670	670	820
	Profondeur / *Depth*	805	805	805	905
	Hauteur / *Height*	1770	1570	1845	1845



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

La construction massive tout inox, les briques réfractaires (jusqu'à 500 kg)
et les composants soigneusement sélectionnés nous permettent de vous garantir
une fiabilité inégalée et des économies d'énergie uniques sur le marché.
Les deux cellules sont de plus totalement autonomes,
ce qui nous permet une très grande flexibilité.

The all stainless steel construction, the refractory bricks (up to 500 kg),
and the carefully selected components enable us to guarantee you unequalled
reliability and the best energy savings on the market.
The two compartments are totally independent of each other,
which allows for a lot of flexibility.

Fours à chariots rotatifs doubles / *Double rotary rack ovens*

Caractéristiques / *Characteristics*

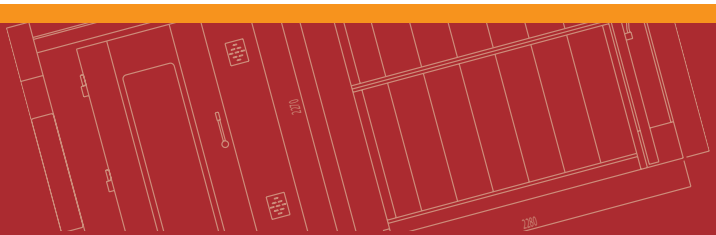
		BVT 2.144 E	BVT 2.144FG	BVT 2.180 E	BVT 2.180FG
Capacité / ***Capacity***	Nombre d'étages / *Number of levels*	2 x 18	2 x 18	2 x 18	2 x 18
	Nombre de baguettes / *Number of baguettes*	288	288	360	360
Filets / ***Baking trays***	Dimensions 800 x 600	•	•		
	Dimensions 900 x 750			•	•
Puissance / ***Power***	2 x 52 Kw	•			
	2 x 61 Kw			•	
	2 x 90 th - 2 x 100 Kw		•		•
Energie / ***Energy***	Gaz ou fuel		•		•
	Electrique	•		•	
Poids / ***Weight***		4000	4000	5000	5000
Dimensions / ***Dimensions***	Largeur / *Width*	3000	3000	3400	3400
	Profondeur / *Depth*	2120	2160	2280	2280
	Hauteur / *Height*	2270	2270	2270	2270
Hauteur / ***Height***	Hors tout en mm / *Overall height in mm*	2780	2780	2780	2780

Dimensions des chariots identiques à ceux de la page 7
For rack dimensions, see page 7

Jusqu'à 500 Kg de briques réfractaires par four

Options / *Options*

Modèle ***Model***	Traversant 2 portes *2 doors (front and back)*
Platine 99 ***99 control panel***	Platine de commande programmable jusqu'à 99 programmes, remplace la platine standard *Programming control panel up to 99 programs*



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

La construction massive tout inox, les briques réfractaires et les composants soigneusement sélectionnés nous permettent de vous garantir une fiabilité inégalée et des économies d'énergie uniques sur le marché.
Cette technologie à chariot fixe vous autorise de plus un gain considérable de place.

The all stainless steel construction, the refractory bricks (up to 500 kg), and the carefully selected components enable us to guarantee you unequalled reliability and the best energy savings on the market.
This fixed rack technology allows for considerable space economy.

Fours à chariots fixes / *Fixed rack ovens*

Caractéristiques / *Characteristics*

		BV 80	BV 96	BV 96	BV 120
Capacité / *Capacity*	Nombre d'étages / *Number of levels*	16	16	12	15
	Nombre de baguettes / *Number of baguettes*	80	96	96	120
Filets / *Baking trays*	Dimensions 800 x 400	•			
	Dimensions 800 x 460		•		
	Dimensions 800 x 600			•	•
Puissance / *Power*	36 Kw	•	•		
	38 Kw			•	
	41 Kw				•
Energie / *Energy*	Electrique	•	•	•	•
Poids / *Weight*	990 Kg	•			
	1000 Kg		•	•	
	1100 Kg				•
Dimensions / *Dimensions*	Largeur / *Width*	1050	1050	1150	1150
	Profondeur / *Depth*	1710	1710	1710	1710
	Hauteur / *Height*	2130	2130	1790	2100
Hauteur / *Height*	Hors tout en mm / *Overall height in mm*	2640	2640	2300	2610

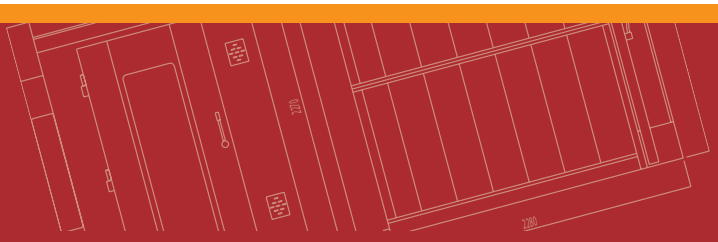
Briques réfractaires

Options / *Options*

Platine 99	Platine de commande programmable jusqu'à 99 programmes, remplace la platine standard
99 control panel	*Programming control panel up to 99 programs*

Chariots / *Racks*

		BV 80	BV 96	BV 96	BV 120
Capacité / *Capacity*	Nombre d'étages / *Number of levels*	16	16	12	15
Filets / *Baking trays*	Dimensions 800 x 400	•			
	Dimensions 800 x 460		•		
	Dimensions 800 x 600			•	•
Intervalle / *Gap*		98	98	105	105
Type / *Type*	Déflecteurs / *Deflector*	•	•	•	•
Poids / *Weight*		30	30	34	34
Dimensions / *Dimensions*	Largeur / *Width*	470	530	670	670
	Profondeur / *Depth*	805	805	805	805
	Hauteur / *Height*	1770	1770	1345	1655



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours à chariots / *Rack ovens*

Informations supplémentaires / *Additional informations*

Fours à chariots fixes / *Fixed rack ovens*

Extracteur gratuit
Phases / Tri et mono
Arrivée d'eau / 1/2 "
eau froide
pression 1 bar
Sortie de buée / Diamètre de la hotte : 200 mm
Débit de l'extracteur : 1700 m³/h
Sortie gaz / Diamètre de 200 mm
Oura / 110 mm à 80°C
Evacuation / Diamètre du trop plein de buée : 1/2"
Diamètre des condensats : 3/8"

The extrator is supplied free of charge
Phase / Available in single or 3-phase connecting
Water supply / 1/2"
cold water
1 bar pressure
Steam exhaust / hood diameter : 200 mm
extractor flow : 1700 m³/h
Burnt gas exhaust / 200 mm diameter
Steam exhaust / 110 mm at 80°C
Drains / Diameter for the steam generators overflow : 1/2"
For steam condensation : 3/8"

Fours à chariots rotatifs / *Rotary rack ovens*

Fours fuel / gaz / Mise en route des brûleurs par vos soins
Extracteur gratuit
Phases / Tri et mono
Arrivée d'eau / 1/2 "
eau froide
pression 1 bar
Sortie de buée / Diamètre de la hotte : 200 mm
Débit de l'extracteur : 1700 m³/h
Sortie gaz / Diamètre de 200 mm
Oura / 110 mm à 80°C
Evacuation / Diamètre du trop plein de buée : 1/2"
Diamètre des condensats : 3/8"

Fuel/gas ovens / Burners have to be started by local technician
The extrator is supplied free of charge
Phase / Available in single or 3-phase connecting
Water supply / 1/2"
cold water
1 bar pressure
Steam exhaust / hood diameter : 200 mm
extractor flow : 1700 m³/h
Burnt gas exhaust / 200 mm diameter
Steam exhaust / 110 mm at 80°C
Drains / Diameter for the steam generators overflow : 1/2"
For steam condensation : 3/8"

Capacité pour filets 600 x 800 mm / *Capacity for 600 x 800 mm trays*

6 pains de 400 gr, L=800	*6 bread 400 gr, L =800*
8 baguettes de 250 gr, L = 800	*8 baguettes 250 gr, L 800*
32 croissants	*32 croissants*

Capacité pour filets 600 x 400 mm / *Capacity for 600 x 400 mm trays*

4 pains de 400 gr, L=600	*4 bread 400 gr, L =600*
5 baguettes de 250 gr, L = 600	*5 baguettes 250 gr, L 600*
16 croissants	*16 croissants*

Attention / *Warning*

Toute utilisation de chariots non certifiés conforme par l'usine suspend toute garantie et responsabilité des fours Guyon.
Pour garantir la longévité des appareils à buée, il faut utiliser un dispositif de purification d'eau. Prévoir 300 mm derrière le four pour l'entretien.
We shall not be hold responsible for any damage caused by the use of non-approved racks. Guarantee will not apply in that case.
To ensure a longer lifetime, our steam generators need water softeners. Do allow a 300 mm space on the back of the oven for the maintenance.

Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis