

FOURS SEBASTIA

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Diamètre utile du four	Surface de cuisson	Diamètre intérieur du conduit de raccordement des FUMÉES	Diamètre intérieur du conduit de raccordement des BUEES	Surface au sol hors habillage décoratif	Poids estimé (tonnes) hors habillage décoratif
Ø 2m00	3,14m ²	Ø 200mm	Ø 150mm	5,70m ²	10,20 t.
Ø 2m20	3,80m ²	Ø 200mm	Ø 150mm	6,50m ²	11,70 t.
Ø 2m56	5,10m ²	Ø 200mm	Ø 150mm	8,00m ²	14,40 t.
Ø 2m77	6,02m ²	Ø 250mm	Ø 150mm	9,76m ²	17,57 t.
Ø 3m00	7,00m ²	Ø 250mm	Ø 150mm	11,50m ²	20,70 t.
Ø 3m20	8,00m ²	Ø 250mm	Ø 150mm	12,50m ²	22,50 t.
Ø 3m50	9,60m ²	Ø 250mm	Ø 150mm	14,30m ²	25,80 t.
Ø 4m00	12,50m ²	Ø 250mm	Ø 150mm	17,70m ²	32,00 t.
Ø 4m50	16,00m ²	Ø 250mm	Ø 150mm	21,40m ²	38,50 t.
Ø 5m00	19,60m ²	Ø 250mm	Ø 150mm	25,60m ²	46,00 t.

TRAVAUX A LA CHARGE DU CLIENT :

Tous travaux de maçonnerie, plâtrerie etc , nécessaires à la pose du four.

Habillage décoratif du four.

Conduits d' évacuations à proximité immédiate du four.

Entrée d' air basse et sortie d' air haute si le foyer est intérieur.

Tés de raccordement des conduits métalliques.

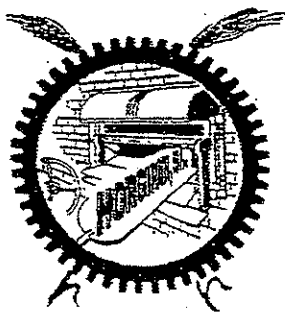
Récupération des condensats en pied de conduits.

Réservations pour traversées de murs.

Ligne lumière monophasée 100w.

Prise de courant 10/16 A+T pour extracteur 400w.

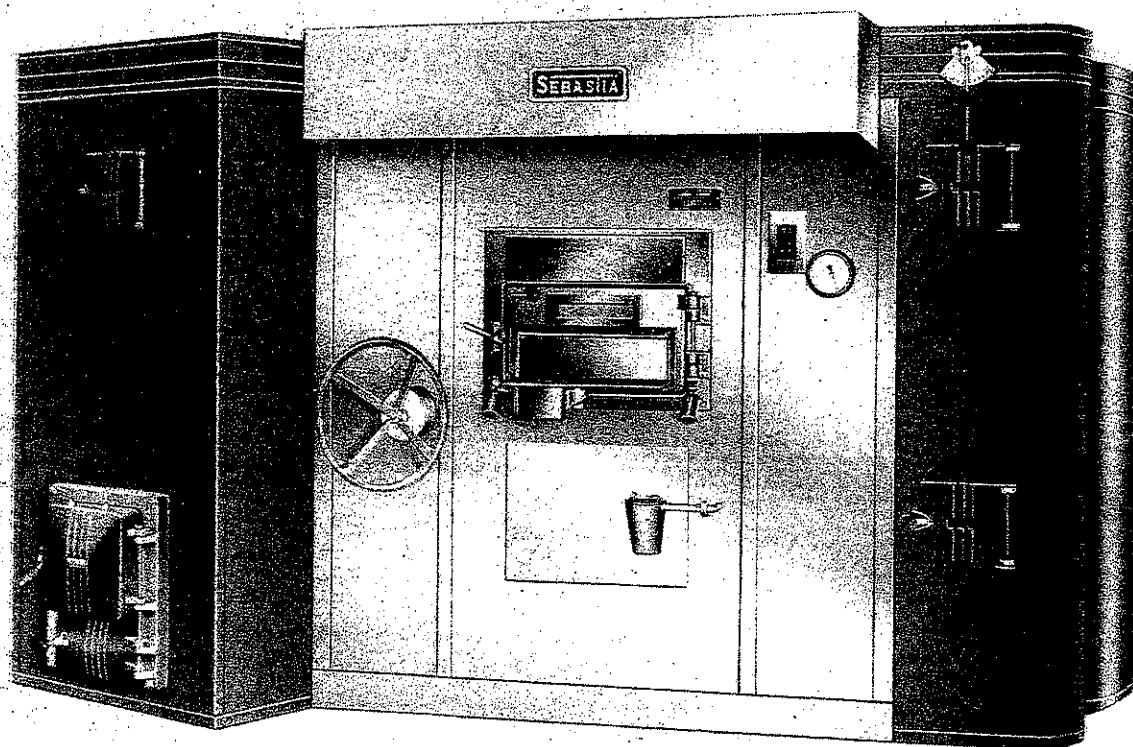
La réalisation des conduits et ventilations du local devront être réalisés selon les normes en vigueur lors de l' exécution des travaux.



HORGIPAN, S.L.

FABRICACIÓN Y MANTENIMIENTO DE HORNOS SEBASTIA

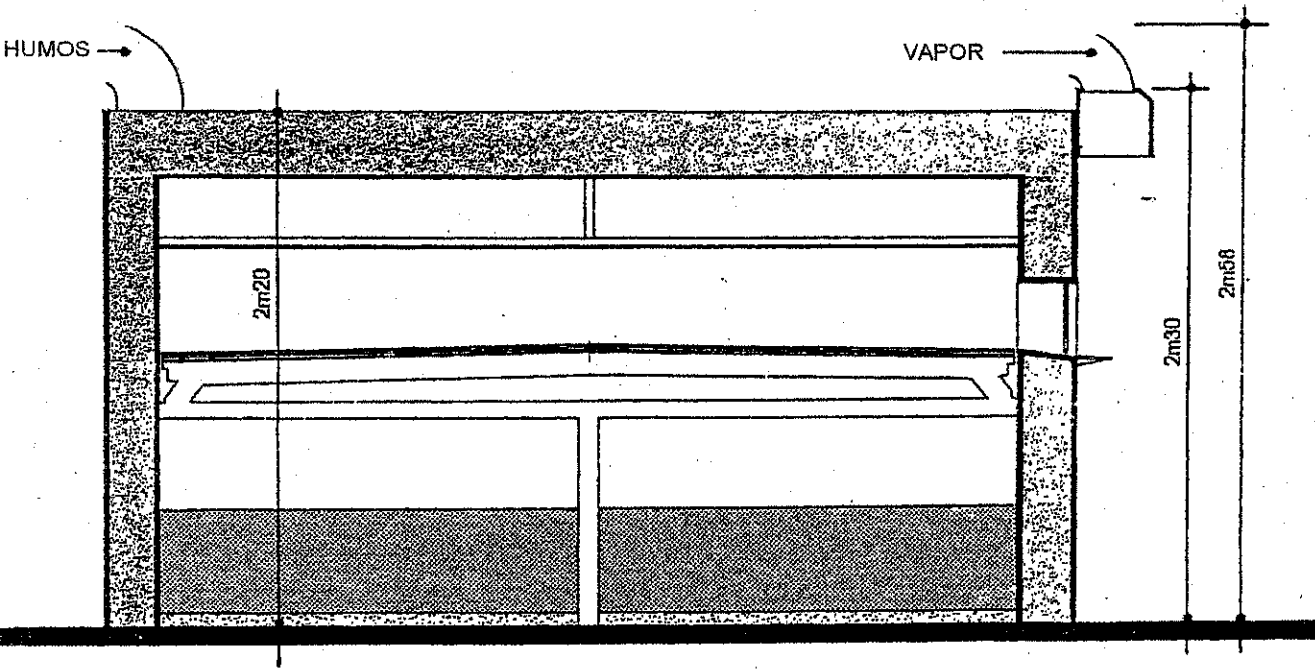
Paseo Sanllehy, 15, Nave 19, Pol. Ind. Sud-Est. 08213 Polinyà. BARCELONA
Tels. 93 381 15 16 – 93 381 15 50. E-mail : sebastiahornos@yahoo.es



**FOUR GIRATOIRE METALIQUE, SANS AXE CENTRAL,
POUR BOULANGERIE ET PATISSERIE**

DISTRIBUTEUR:

HORNOS SEBASTIA



SEBASTIA

FOURS

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Ce modèle de four est celui qui donne les meilleurs résultats pour ce qui est de la cuisson de toutes sortes de masses et de toutes sortes de grandeur de pain, que ce soit avec beaucoup de vapeur ou sans celle-ci. Ce four cuit à la perfection les pièces de 25 grammes comme celles de 3,000 grammes.

La Hauteur de sa voûte a été étudiée de façon à pouvoir obtenir une bonne vaporisation si le pain le requière, mais durant le temps de cuisson, la vapeur est sèche, afin que l'on obtienne la croûte voulue pour que la qualité du pain soit excellente. Ce point est essentiel pour que l'industrie boulangère puisse faire concurrence aussi bien en présentation qu'en saveur.

En comparaison avec d'autres fours, notre modèle élimine les fortes réactions de la partie inférieures, qui existent dans tous les autres fours, car nous avons obtenu un équilibre constant de la température de la partie supérieure et de celle d'en bas que l'on peut régler à volonté, grâce au système patenté de la circulation de la chaleur. Cela permet une facilité de maniment incroyable, tant et si bien que la personne chargée de son travail s'adapte et s'identifie avec le four, depuis le premier jour de l'élaboration.

La partie extérieure est en acier inoxydable avec des finitions parfaites dans tous les détails. Tous les accessoires y sont incorporés comme: thermomètre, lumières intérieures, vaporisateur, porte automatique à double cadre, cloche d'absorption, récolecteur de condensation, registres de nettoyage et de tirage, isolement en vermiculite etc.

Authentiquement métallique et démontable, de façon qu'il n'est pas nécessaire de faire des creusements qui puissent affecter l'emplacement, ce qui permet de le déplacer s'il le faut.

Il est construit dans les grandeurs suivantes:

<u>Diamètre intérieur utilisable</u>	<u>Mètres carrés de cuisson utilisables</u>
3.— mètres	7.—
3,20 "	8.—
3,50 "	9,60
4.— "	12,50
4,50 "	16.—
5.— "	19,60

Il permet la combustion de bois, de charbon, de fuel, de copeaux etc. avec une grande économie.

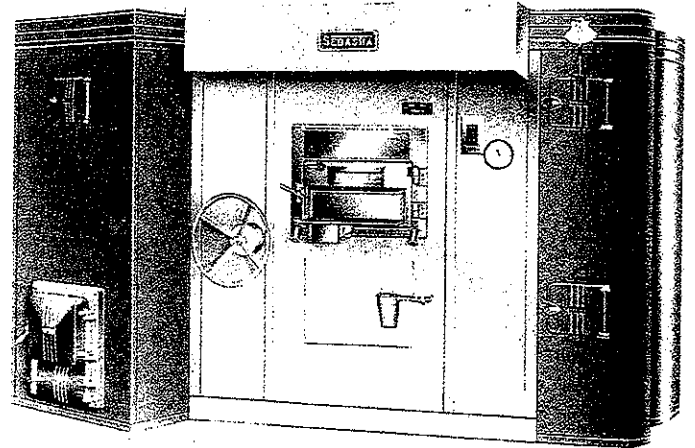
Il est reconnu par la Compagnie qui souministre le gaz de ville comme celui ayant le plus grand rendement.

LE MEILLEUR RAPPORT QUALITE PRIX

NOMBREUSES REFERENCES EN FRANCE

SUR
ECONOMIQUE
BRILLANT
ACTUEL
SOUPLE
TOURNANT
IDEAL
ATTAYANT

*Possibilité d'équiper
ce four d'un brûleur
pour fonctionnement au
fuel domestique ou
au gaz*



IDEAL

Par sa conception de répartition de chaleur, tout risque de surchauffe est éliminé, procurant une température constante au cours des cuissons.

QUE CUIRE ?

Tous les pains : "de la ficelle à la miche".

PÂTISSERIE ET PAINS GRIS

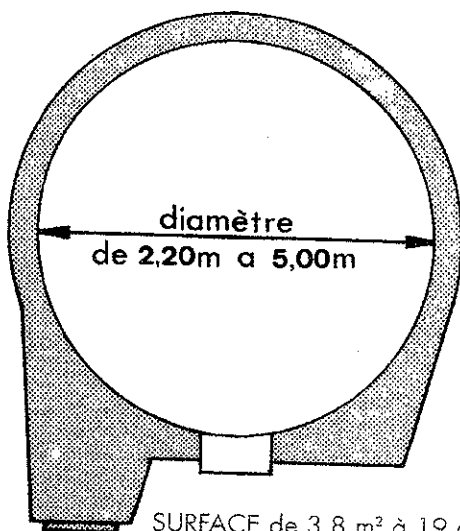
La chambre de cuisson est pourvue d'un **OURA** facilitant l'évacuation de la buée.

IMPLANTATION

Il n'est pas nécessaire de prévoir de réservation dans le sol pour recevoir notre four. *Possibilité de changer l'emplacement du foyer par rapport à la bouche d'enfournement.

TEMPS DE MONTAGE

Une semaine environ hors décoration.



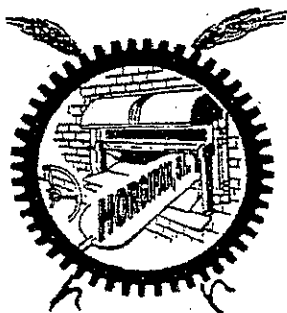
* FOYER

SURFACE DE CUISSON DE 3,80 m² à 19,60 m²

Diamètre intérieur utile	Surface de cuisson
Ø 2,20 m	3,80 m ²
Ø 3,00 m	7,00 m ²
Ø 3,20 m	8,00 m ²
Ø 3,50 m	9,60 m ²
Ø 4,00 m	12,50 m ²
Ø 4,50 m	16,00 m ²
Ø 5,00 m	19,60 m ²

Le constructeur se réserve la possibilité de modifier ses produits sans préavis afin de leur apporter toutes améliorations techniques.

Document non contractuel



HORGIPAN, S.L.

FABRICACIÓN Y MANTENIMIENTO DE HORNOS **SEBASTIA**

Paseo Sanllehy, 15, Nave 19, Pol. Ind: Sud-Est. 08213 Polinyà. BARCELONA
Tels. 93 381 15 16 – 93 381 15 50. E-mail : sebastiahornos@yahoo.es

HORNO GIRATORIO METALICO MODELO CAMPEON "SEBASTIA"

(FOUR METALIQUE GIRATOIRE MODELE CAMPEON "SEBASTIA")

CONSUMO DE KILOCALORIAS/HORA

(PUISSANCES DE BRÛLEUR)

DIAMETRO HORNO DIAMETRE FOUR	COCCION UTIL COCTION UTIL	KILOCALORÍAS /HORA Kcal./H.
2,00 mts	3,14 m2	45.000
2,20 mts	3,80 m2	48.000
2,56 mts	5,10 m2	65.000
2,77 mts	6,00 m2	75.000
3,00 mts	7,10 m2	80.000
3,20 mts	8,00 m2	85.000
3,50 mts	9,60 m2	90.000
4,00 mts	12,50 m2	110.000
4,50 mts	16,00 m2	145.000
5,00 mts	19,60 m2	160.000

Nota: cantidades de consumo Kilocalorías/hora orientativas según método de trabajo y condiciones de mantenimiento del horno.