

Four Charcutier FC600

Optimisez la cuisson de vos Produits Charcutiers !



Votre Savoir-Faire allié à
la Technologie d' Aujourd'hui !



Arcos

Route de Saint Trivier - 01190 SAINT- BÉNIGNE
Tel : 03 85 30 99 26 - Fax : 03 85 51 82 27
www.arcos-agro.com

Une Cuisson Soignée... l'assurance qualité de vos produits charcutiers

Cruciale et souvent difficile, cette étape ne doit pourtant rien laisser au hasard.

En réponse à tous vos problèmes de cuisson, le four FC vous assure qualité et régularité de vos fabrications charcutières, que ce soit uniquement par air pulsé (jusqu'à 250°C), ou en combinant air pulsé et vapeur.

S'adaptant à tous les types de cuissons, son process unique vous permet de réaliser avec succès la cuisson vapeur des produits sous vide et des jambons, la cuisson mixte des pâtés et terrines, les cuissons de rôtisseries ou pâtisseries

Les "Atouts Cuisson" reconnus du Four FC....

☞ Une ventilation performante à flux d'air horizontal (par buses de soufflage) qui garantit une homogénéité de cuisson sur tous les niveaux quel que soit la géométrie des produits à cuire.

☞ Un réglage manuel de l'évacuation d'air pour les cuissons sèches.

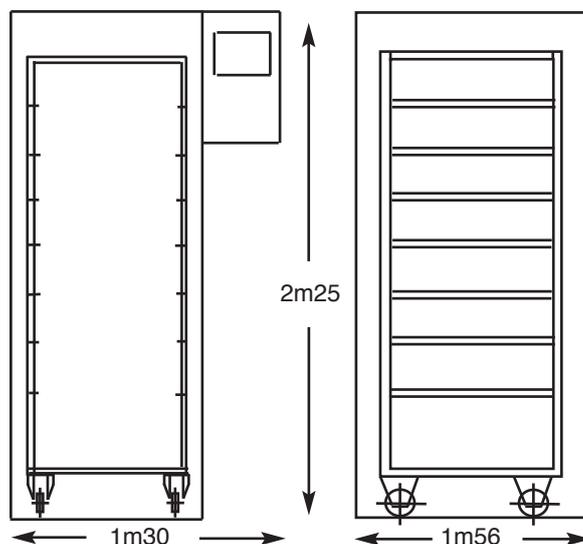
☞ Une régulation précise, fiable, facile à utiliser, par automate ARCOS COMPACT programmable (99 phases de traitement organisées en différents programmes de cuisson).

☞ Un contrôle efficace pour chaque programme (température ambiante et à coeur du produit, puissance de chauffe, mode sec/humidité/mixte, durée de phase, consignes de température à coeur).

☞ Une construction robuste, étudiée en respect de toutes les normes d'hygiène, conçue pour l'utilisation dans l'environnement spécifique de la charcuterie.

☞ Une installation et une maintenance aisée

Four Charcutier FC 600
(pour 24 jambons ou 48 pâtés de 3 kg)



L'automate Arcos Compact

Les caractéristiques techniques du Four FC600

CELLULE	EQUIPEMENTS DE BASE		
Construction entièrement en inox 304L Calorifugeage par laine de roche compactée	Chauffage par résistances inox 316 - Turbine de ventilation en inox 304L Réglage manuel de l'évacuation d'air (cuissons sèches) Régulation par automate ARCOS COMPACT (99 programmes de cuisson avec contrôles) Tôleries intérieures entièrement démontables pour faciliter le nettoyage		
DIMENSIONS	CAPACITE	EQUIPEMENTS SPECIFIQUES	RESERVATIONS
Extérieures Hors tout : Largeur 1270 mm Profondeur 1560 mm - Hauteur 2250 mm Utiles : 1 chariot inox largeur 600 mm Profondeur 800 mm - Hauteur 1800 mm 8 niveaux en standard	environ 24 jambons ou 48 pâtés de 3 Kg	Deux turbines de ventilation placées à l'arrière du four Générateur de vapeur atmosphérique 12KW	Sol plan et niveau Alimentation eau Alimentation électrique TRI 380V 38 KW