



ZOOM

FOURS
À SOLES FIXES
À TUBES VAPEUR



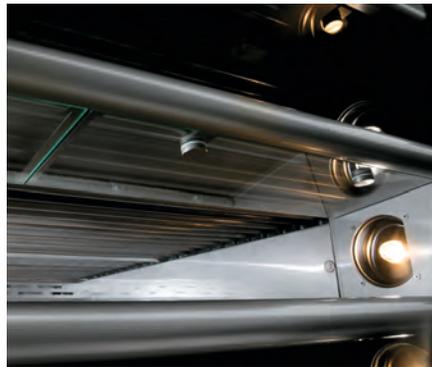
ZOOM

Zoom est un **four a sol fixe avec tubes annulaires de vapeur**, réalisé en acier inox **sans briques ni ciment**. Un ensemble de tube étanche contenant de l'eau forme l'échangeur, enveloppe et chauffe les chambres de cuisson. Son design et structure particuliers rendent possible le **déplacer** à n'importe quel moment **sans le démonter**.

Une **flexibilité** et une **réactivité exceptionnelle** représente un point de force très valide pour boulangeries et pâtisseries de tout genre. Le four permet de cuire différents types de pain et de produits de pâtisserie (pain avec levure naturelle, pâtes et gâteaux, biscuits et baklava, focaccia et pizza).

Son efficace système d'échange de chaleur avec canaux pour le recyclage des fumées de combustion, garantit un **stable cuisson a sol** et **economie de fonctionnement**. Une **cuisson équilibrée, stable et homogène**, qui donne volume, fragrance et mollesse. Une cuisson qui aide à maintenir l'arôme du produit et prolonge sa conservation.

Zoom, **flexibilité et réactivité**.



▣ CARACTÉRISTIQUES

- Chauffage à conduction: système annulaire à circuit étanche, dans lequel le vapeur circule.
- 4 chambres de cuisson superposées.
- Générateurs de vapeur indépendants pour chaque chambre de cuisson.
- Construit en acier inox avec épaisseur de 1,0 à 3,0 mm. 1,5 pour la façade.
- Echangeur de chaleur construit en acier inox AISI 310 avec épaisseur 2 mm.
- Surface de cuisson composée par plaques de ciment résistant au feu avec épaisseur de 20 mm, indiquées pour les produits alimentaires.
- Collecteur d'eau en acier inox.
- Portes d'enfournage en verre trempé, facilement remuables pour les nettoyer.
- Fonctionnement avec combustibles liquides ou gazeuses.
- Livré complètement assemblé.

♥ SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

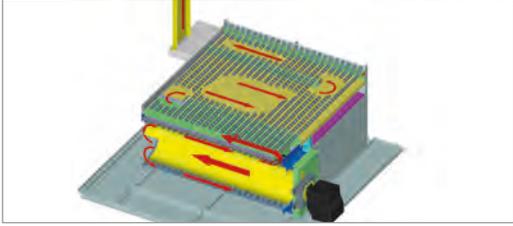
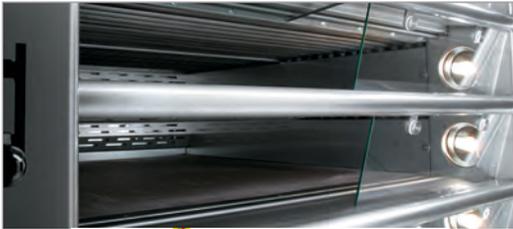
- Thermostat de sécurité.
- Bouton poussoir d'urgence.
- Extracteur de vapeur.
- Valve de surpression.
- Hotte d'aspiration pendant les opérations d'enfournage/défournage.
- CE. Machine conforme aux directives européennes applicables.

✓ SPÉCIFICATION

- 4 chambres de cuisson: 3 de 180mm, la dernière en haut de 230mm.
- Dimensions disponibles des chambres: cm.80x120; 120x120; 120x180.
- Surface totale de cuisson m2: 4 (80x120); 6 (120x120); 9 (120x180).
- Tension électrique: 400/50-60/3-220/50-60/3-208/60/3-110/1-220/1.
- Diamètre de canalisation de l'eau 1/2", d'évacuation 3/4".
- Evacuation de vapeur: 180mm.
- Evacuation de fumé: 150mm.
- Panneaux disponibles: électromécanique ou digital.
- 2 ans de garantie, 5 ans pour les tubes de vapeur.

★ QUALITÉ DE CUISSON

- Distribution uniforme de la chaleur; 3 différent niveaux de réglage.
- Cuisson homogène et produits parfaitement dorés.
- Fragrance, volume et mollesse garantis pour n'importe quel type de pain.
- Développé et excellente cuisson a sol. La croûte croquante garde les arômes et garantit une conservation durable du produit.
- Croûte brillante et épaisseur homogène.
- Texture excellente. Pain bien développé.



1. STRUCTURE

430	AISI	100%	assemblé
0	briques	20	mm, épaisseur des plaques de cuisson

Le four est réalisé en acier inox AISI 430, avec une épaisseur de 1 à 3 mm; la façade de 1,5 mm. Dans sa structure il n'y a ni briques ni ciment; le four peut être livré complètement assemblé et il peut être déplacé rapidement. L'échangeur de chaleur est réalisé en acier inox AISI 310 avec épaisseur de 2 mm. Sur le baïsement, des canaux spéciaux convertissent l'énergie de combustion en chaleur et la transmettent au système de tubes. Avec la récupération des fumées de combustion, la différence entre la température de combustion et la température de sortie des gaz de combustion est réduite. Les plaques de cuisson sont en matériau minéral à usage alimentaire de haute densité (1900 kg/m³), résistent au feu, avec épaisseur de 20 mm. Ils ont une grande capacité de stockage de la chaleur sans risque de rupture, une résistance mécanique élevée à l'abrasion et un revêtement exclusif facilitant la maintenance et le nettoyage. Les portes en verre trempé sont pensées pour l'usage de l'enfoureur pendant les opérations d'enfouissage/défouillage. L'ouverture des portes est escamotable vers le haut avec levier et un système à crochet. Le revêtement extérieur est en acier inoxydable, l'isolation en ciment thermique et en laine de roche.

2. TUBES

21,3	mm diamètre	0	soudures
3,25	mm épaisseur	0	structure à anneau

Les tubes représentent le cœur du four, le "moteur" thermique qui transmet la chaleur aux produits en cuisson. Le système est un circuit étanche avec une double branche pour le ciel et le sol et entoure chaque chambre. Les tubes diffusent la chaleur uniformément dans n'importe quelle partie de la chambre de cuisson. La capacité du four à garder une grande quantité de chaleur et à la libérer lentement, lui confère sa caractéristique cuisson douce et uniforme. Chaque tube forme un circuit indépendant, il contient de l'eau qui est chauffée, il se transforme en vapeur qui se dilate tout au long de sa dimension. Les tubes (21,5x3,25 mm) sont bâtis en acier inox à haute résistance, tréfilés à froid sans soudures. Les tubes sont testés un par un selon les directions UNI 663/68. La distance entre l'un et l'autre, leur position et le volume réel de l'eau dans le tube représentent le résultat de notre expérience et savoir-faire.

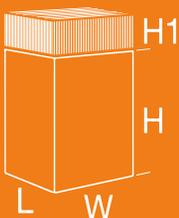
3. GENERATEUR DE BUÉE

65	kg, poids de générateur de buée	100%	parfaite distribution de buée
16	mm, section d'une barre	100%	couleur, arôme, épaisseur homogène de la croûte

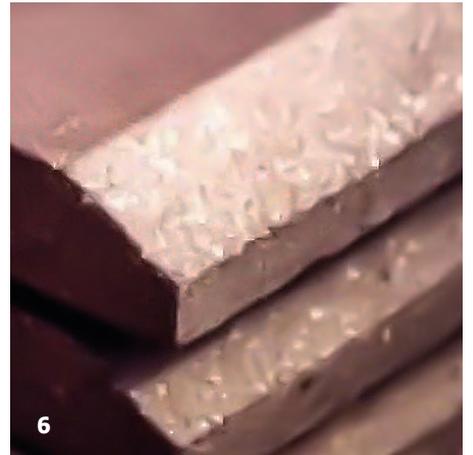
Chaque chambre de cuisson est dotée d'un puissant générateur de buée indépendant qui garantit une production de vapeur copieuse et régulière, instantanée et saturée. L'injection d'eau est gérée par une électrovanne avec temporisateur et intervient sur plusieurs points. La quantité et la rapidité avec lesquelles la vapeur est produite élimine les problèmes d'hydratation et de formation de bulles, garantissant une cuisson parfaite de la croûte. Il améliore la levée et garantit une croûte plus lisse et brillante, pour un pain plus développé qui conserve son arôme et se conserve plus longtemps. Les générateurs de buée sont placés au-dessus du conduit de gaz de combustion et se composent d'un ensemble de boîtes d'une épaisseur de 4 mm et une plaque de 6 mm. A l'intérieur des barres de 16 mm. Chaque chambre est dotée d'une valve d'évacuation. Le résultat est une distribution parfaite de la vapeur dans toute la chambre de cuisson, même avec des cycles de travail continus.

PERFORMANCE

- Efficacité thermique exceptionnelle combiné avec économie énergétique élevée.
- Générateur de vapeur de haute qualité: grandes quantités de vapeur et brèves périodes nécessaires pour la récupération.
- Machine statique et silencieuse; aucune partie en mouvement.
- Température maximale de travail: 300° C.
- Temps maximum de travail: 24/24h.
- Cycles de travail continus qui n'affectent pas la qualité du pain.
- Gradient moyen de montée en température: presque 2°/3° C/min.
- Toutes les parties techniques sont situés frontalement afin que l'accès soit direct et, par conséquent, que soient facilitées les opérations de réparations.
- Aucun espace libre autour du four est nécessaire.
- Isolation thermique à travers des panneaux pressés et laine de roche.
- Aucun matériau toxique est utilisé.



MODELE	SOLES	PORTE	DIMENSIONS DES FILETS		SURFACE DE CUISSON		PUISSANCE		DIMENSIONS	POIDS
			CM	NR	SQM	NR	KW	KCAL		
ZOOM 812	4	1	40x60	16	4.0	820x1230	1,0	22.000	1380X2280X2100+350	1850
ZOOM 818	4	1	40x60	24	4.0	820x1840	1,0	30.000	1380X2900X2100+350	2250
ZOOM 1212	4	2	40x60	24	6.0	1230x1230	1,0	30.000	1800X2280X2100+350	2250
ZOOM 1218	4	2	40x60	36	9.0	1230x1840	1,0	45.000	1800X2900X2100+350	2950



INFO ZOOM

1. Les spéciaux canaux pour la transmission de vapeur
2. Le système tubulaire de vapeur qui enveloppe la chambre de cuisson
3. Panneau de control mécanique
4. Panneau de control digital
5. Haut-niveau de finitions
6. Plaques de cuisson en ciment résistant au feu avec épaisseur de 20 mm



BASSANINA Baking Art
Forma S.r.l.
 Via Righetto, 22/24 36055 NOVE (VI) Italy

Tel. +39 0424 411325
 info@bassanina.com
 www.bassanina.com