

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
FOURS ÉLECTRIQUES À CONVOYEUR

Modèles : APC-18-1, APC-18-2, APC-18-3

CONÇUES POUR UTILISATION AUTRE QUE DOMESTIQUE

PRIÈRE DE CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES FUTURES

MESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

Cet équipement a été conçu pour vous offrir un fonctionnement fiable toute l'année, dans la mesure où il est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et aux normes habituelles des cuisines commerciales.



7/03 Form #APCFR101

BAKER'S PRIDE OVEN CO., INC

30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801

Tél. : (914) 576-0200
Fax : (914) 576-0605

1 800 431-2745 ÉU et Canada
Site Internet : www.bakerspride.com

TABLE DES MATIÈRES

I. INSTALLATION

SECTION	RUBRIQUE	PAGE
1	Réception	3
2	Emplacement	3
3	Préparation à l'installation	4
4	Superposition	4
5	Alimentation électrique	4
6	Branchement électrique	5
	a) Instructions générales	5
	b) Branchement sur place	5
7	Description du panneau de commande	6
	A. Interrupteur principal	
	B. Commande de vitesse du convoyeur	
	C. Redémarrage du convoyeur	
	D. Commande de la température	
	E. Commande du corps de chauffe supérieur	
	F. Commande du corps de chauffe inférieur	

II. MODE D'EMPLOI

SECTION	RUBRIQUE	PAGE
1	Conception de base	7
2	Instructions pour la mise en service	7
	A. Mise en service initiale	7
	B. Utilisation quotidienne	7
3	Éteindre le four	8
4	Renseignements relatifs à la cuisson	9
	A. Température	8
	B. Durée	9
	C. Commande du corps de chauffe supérieur	9
	D. Commande du corps de chauffe inférieur	9
	E. Rideaux d'entrée/de sortie	9
	F. Recette de pizza	9
	G. Trucs et astuces	10
	H. Plat et grille	11
5	Nettoyage et entretien	11
	A. Extérieur du four	11
	B. Intérieur du four	11
6	Réparations	12
7	Dépannage	12
8	Guide de cuisson	13
9	Schéma de câblage	14

I. INSTALLATION

DÉGAGEMENT MINIMUM PAR RAPPORT À DES SURFACES COMBUSTIBLES OU NON COMBUSTIBLES :

À l'arrière : 15 cm (6 pouces)
À gauche : 46 cm (18 pouces)
À droite : 46 cm (18 pouces)

1. RÉCEPTION :

Lire la notice apposée à l'extérieur du carton concernant les dégâts encourus pendant le transport. Les dégâts qui sont découverts après l'ouverture de la (des) caisse(s)/du (des) carton(s) sont des dégâts « DISSIMULÉS » et le transporteur doit en être informé immédiatement. Celui-ci enverra un inspecteur pour vérifier les dégâts et fournir des formulaires à remplir par le destinataire pour sa réclamation contre le transporteur. Conserver tous les matériaux d'emballage, y compris la boîte de carton extérieure, jusqu'à la fin de l'inspection.

À la livraison, le four devrait comprendre :

Une caisse contenant votre nouveau four à convoyeur avec les pieds de 10,16 cm (4 pouces) prémontés.

Remarque : pour une installation superposée, seul le four du bas est livré avec les pieds installés. Les autres unités sont livrées sans pieds.

2. EMBLACEMENT :

Placez votre four aussi prêt que possible de l'endroit où il sera installé de façon permanente. Le four a été emballé à plat. La palette peut être laissée sous le four pour faciliter la manutention. Déballez le four soigneusement en évitant d'endommager le devant en acier inoxydable et/ou le garnissage. Si vous découvrez des dégâts dissimulés, suivez les instructions relatives à la réception (ci-dessus).

- a. Le côté portant le logo de Baker's Pride est le devant du four.
- b. Dans certaines régions, les codes locaux exigent que le four soit placé sous une hotte de ventilation.
- c. Le four doit être monté sur les pieds avec lesquels il a été livré, sous peine de causer une accumulation extrême de chaleur sous le four.
- d. Suffisamment d'espace doit être prévu pour la ventilation du moteur et des commandes.
- e. Les abords du four doivent toujours être libres de matières combustibles.
- f. Il est essentiel de fournir une alimentation en air adéquate pour la ventilation du four. Les dégagements minimum indiqués doivent être respectés.

3. PRÉPARATION À L'INSTALLATION :

- 1). Retirez tous échantillons ou matériaux d'emballage de la cavité du four.
- 2). Installez les deux ramasse-miettes amovibles à chaque extrémité du four.
Chaque ramasse-miettes est doté d'une poignée noire pour en faciliter la manutention.

4. SUPERPOSITION :

Jusqu'à trois (3) unités peuvent être superposées. Toutes les unités étant fabriquées exactement de la même façon, elle peuvent être superposées dans n'importe quel ordre. Une fois l'unité comportant les pieds installée au sol, utilisez un équipement de levage adéquat pour placer doucement l'unité supérieure sur celle du bas, en vous assurant qu'elles sont correctement alignées. Pour superposer trois unités, placez la troisième au dessus des deux autres. Une fois cette opération accomplie, posez l'écran de protection sur le boîtier de commande. Il est très important d'installer cet écran correctement pour éviter que la chaleur émanant de l'unité du bas ne surchauffe les éléments électriques du compartiment de commande situé sur l'unité du haut et n'entraîne une panne des commandes.

5. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

ALIMENTATION POUR UN SEUL APC-18*

TENSION	AMPÈRES TRIPHASÉS				AMPÈRES MONOPHASÉS		
	L1	L2	L3	N	L1	L2	N
115 / 208	25	33,3	25	0,5	47,5	48	0,5
115 / 240	21,7	29	21,7	0,5	41	41,5	0,5

***CHAQUE UNITÉ DOIT ÊTRE BRANCHÉE SÉPARÉMENT.**

***CONSULTEZ LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SUR L'UNITÉ AVANT DE PROCÉDER À DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES.**

6. BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES :

a) Instructions d'ordre général :

1. Les branchements électriques ne doivent être effectués que par un électricien agréé.
2. Une fois installée, l'unité doit être mise à la masse conformément aux codes locaux et/ou à la version la plus récente du National Electrical Code [Code national de l'électricité] ANSI/NFPA No. 70 aux États-Unis, ou au Canadian Electrical Code /Code canadien de l'électricité C22.5 au Canada.
3. Assurez-vous que l'alimentation en courant correspond aux indications de la plaque signalétique.
4. Dans le cas de sources d'alimentation monophasées à 3 fils ou triphasées à 4 fils de 115/208-240 volts CA, le circuit de dérivation de commande est conçu pour fonctionner sous 115 volts CA et est précâblé en usine entre les bornes L2 et N du bloc de branchement sur place.
5. Dans le cas de sources d'alimentation triphasées à 4 fils de 50 Hz de 220/380 ou 340/415 volts CA, le circuit de dérivation de commande est conçu pour fonctionner sous 220-240 volts CA et est précâblé en usine entre les bornes L2 et N du bloc de branchement sur place.
6. N'utiliser que des conducteurs en cuivre prévus pour 90 °C.
7. Le moteur électrique, ainsi que les interrupteurs correspondants et le panneau de commande sont précâblés en usine.

b) Branchements sur place :

1. Retirez le panneau d'accès du côté du four.
2. Acheminez le câble d'alimentation (fourni par le client) par le trou d'accès à l'arrière du four et tirez-le vers le devant du four sous le panneau d'accès où il peut être attaché au support de câble.
3. Connectez le fil conducteur au bloc de branchement sur place en suivant le schéma approprié conforme à la plaque signalétique. Le fil de masse doit être connecté à la patte de mise à la terre attachée au support de fixation du câble.
4. Assurez-vous que tous les branchements sont bien serrés puis reposez le couvercle d'accès.

7. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE :

A. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE : cet interrupteur contrôle l'alimentation électrique principale de l'unité.

B. COMMANDE DE VITESSE DU CONVOYEUR : cette commande contrôle le moteur et garantit une vitesse uniforme en fonction du temps de cuisson programmé. Pour programmer le temps de cuisson, pressez la flèche pointant vers le haut (▲) pour augmenter le temps de cuisson, ou celle pointant vers le bas (▼) pour le réduire. Les chiffres de l'affichage numérique indiquent le temps en minutes et en secondes. Attendez quelques secondes pour permettre au moteur de se stabiliser à la nouvelle vitesse.

C. REDÉMARRAGE DU CONVOYEUR : il s'agit d'une fonction de sécurité du moteur du convoyeur qui arrête automatiquement le convoyeur en cas de surcharge du moteur en présence d'obstructions. Après avoir enlevé les obstructions, pressez ce bouton à la main pour réalimenter le moteur.

D. COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE : c'est le thermomètre numérique du four. Il règle la température dans la chambre de cuisson jusqu'à 800 °F (400 °C). Le thermomètre est préréglé en usine. Il possède quatre touches correspondant aux fonctions suivantes :

- * Quand elle est pressée, la valeur de réglage clignote.
 - * ▲ Pressées simultanément, elles augmentent la valeur de réglage du thermostat.
 - * ▼ Pressées simultanément, elles diminuent la valeur de réglage du thermostat.
- P** Cette touche permet d'accéder au mode de programmation.

REMARQUE : ne pas toucher à la touche « P ».

E. COMMANDE DU CORPS DE CHAUFFE SUPÉRIEUR : c'est un régulateur de puissance des éléments de chauffage supérieurs. Pour augmenter la chaleur, faites tourner le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre vers DARK. Pour réduire la chaleur, faites tourner le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers LIGHT.

F. COMMANDE DU CORPS DE CHAUFFE INFÉRIEUR : c'est un régulateur de puissance des éléments de chauffage inférieurs. Pour augmenter la chaleur, faites tourner le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre vers DARK. Pour réduire la chaleur, faites tourner le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers LIGHT.

II. MODE D'EMPLOI

1. CONCEPTION DE BASE :

Le modèle APC-18 a été conçu pour tous les types de cuisson. L'ouverture de la chambre de cuisson est de 12,7 cm (5 pouces) permettant d'y placer des articles de plus grande taille comme des muffins anglais ou des sandwiches épais. Le four est doté d'une commande numérique de vitesse qui peut être réglée pour un temps de cuisson de 1 minute et demi à 30 minutes, d'un thermostat numérique et de commandes de réglage supplémentaires pour les corps de chauffe supérieur et inférieur. Les résultats souhaités sont obtenus en programmant le thermostat, la commande de vitesse, les réglages de vitesse et les commandes des corps de chauffe supérieur et inférieur.

2. INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE :

A. MISE EN SERVICE INITIALE :

Comme tout autre four, celui-ci doit subir une période de rodage appropriée. Durant cette période initiale, la chaleur sèche le revêtement isolant pour permettre une cuisson plus uniforme. Toute utilisation du four avant la fin de cette période de rodage produira des résultats médiocres.

RODAGE :

1. Assurez-vous que le four a été installé correctement et est placé dans un endroit bien ventilé.
2. Allumez le four.
3. Réglez le thermostat à 400 °F (205 °C).
4. Réglez la commande de chaleur voûte à 5.
5. Réglez la commande de chaleur sol à 5.
6. Réglez la vitesse du convoyeur à 7,5 minutes.
7. Laissez le four chauffer jusqu'à ce qu'il ne se dégage plus aucune fumée.
8. Une fois que la fumée a disparu, réglez le thermostat à la température désirée. Le four doit atteindre cette température avant de commencer la cuisson.

ATTENTION : de la fumée peut se dégager pendant ce processus. Assurez-vous que le rodage est effectué dans un endroit bien ventilé. L'exposition à trop de fumée peut causer des nausées ou des étourdissements.

NOTE : après avoir préchauffé le four pour le préparer, faites quelques essais pour vous familiariser avec son opération et trouver la juste combinaison des réglages de température, du temps de cuisson (vitesse du convoyeur) et des réglages des corps de chauffe supérieur et inférieur.

B. UTILISATION QUOTIDIENNE :

1. Pressez l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position 0N (en fonction).
2. La température du four s'affiche normalement au régulateur de température. Ajustez la température désirée en appuyant simultanément sur *▲ et pour augmenter la température et sur *▼ et pour le réduire. Appuyer sur* uniquement pour voir la valeur de réglage (ELLE CLIGNOTE).
3. Ajustez le temps de cuisson sur le régulateur de vitesse. Appuyez sur▲ pour l'augmenter et sur▼ pour la réduire.
4. Réglez la commande du corps de chauffe supérieur.
5. Réglez la commande du corps de chauffe inférieur.
6. Attendez environ 45 minutes pour laisser au four le temps de préchauffer avant de commencer la cuisson.

3. POUR ÉTEINDRE LE FOUR :

Pressez l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position 0FF (hors fonction).

AVANT TOUTE RÉPARATION, FERMER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE VERS L'UNITÉ.

4. RENSEIGNEMENTS SUR LA CUISSON :

Ce four à convoyeur a été conçu pour obtenir un produit consistant. Lors du réglage initial du four, il est possible d'ajuster le temps, la température, la chaleur des corps de chauffe supérieurs et inférieurs, ainsi que la position des rideaux d'entrée/de sortie. Chaque modification de ces réglages aura un effet sur le produit fini. **Il est fortement recommandé de ne procéder qu'à un seul changement à la fois et d'attendre un peu entre chaque période de cuisson pour permettre au four de s'adapter aux changements.**

A. TEMPÉRATURE : il est recommandé de commencer la cuisson à 575 °F (302 °C). Si la pizza présente une couleur plus grise que dorée, la température doit être réduite ; si elle est de couleur pâle, la température doit être augmentée. Attendez de 10 à 15 minutes après ces changements avant de commencer la cuisson pour permettre à la cavité du four de se stabiliser.

B. TEMPS : lors du réglage initial, commencez avec un réglage de 6,5 à 7 minutes. Si la pizza n'est pas complètement cuite, augmentez la durée ; si elle est trop cuite, diminuez-la.

C. COMMANDE DU CORPS DE CHAUFFE SUPÉRIEUR : la commande du corps de chauffe supérieur permet à l'opérateur d'augmenter ou de diminuer la cuisson/couleur du dessus du produit. Commencez avec un réglage de 5, puis augmentez ou diminuez-le suivant le besoin.

C. COMMANDE DU CORPS DE CHAUFFE INFÉRIEUR: la commande du corps de chauffe inférieur permet à l'opérateur d'augmenter ou de diminuer la cuisson/couleur du dessous du produit. Commencez avec un réglage de 5, puis augmentez ou diminuez-le suivant le besoin.

D. RIDEAUX D'ENTRÉE/DE SORTIE : ces rideaux servent à empêcher l'entrée d'air froid dans le four. Ils peuvent être utilisés pour augmenter ou réduire la couleur du produit. Lorsque les rideaux sont relevés, l'intensité de la chaleur est réduite ; quand ils sont baissés, elle augmente.

F. RECETTE DE PIZZA :

Recette de Baker's Pride pour la pizza de style new-yorkais :

Pour un batteur de 57 litres (60 pintes) :

20 litres (21 pintes) d'eau

18 kg (40 livres) de farine enrichie d'un haut taux de gluten

170 gr (6 onces) de sel

85 gr (3 onces) de levure

1. Mélanger l'eau et la levure dans un bol jusqu'à ce que la levure soit dissoute.
2. Ajouter le sel, bien mélanger.

3. Ajouter la farine et mélanger à petite vitesse pendant 10 à 12 minutes. La pâte doit former une boule et nettoyer les parois du bol. La pâte doit présenter une texture douce et lisse.
4. Découper la pâte en fonction du poids désiré (selon la taille de la pizza).
5. Façonner la pâte en boules.
6. Laisser lever pendant une demi-heure à une heure.
7. Placer au réfrigérateur et refroidir aussi rapidement que possible.
8. Retirer du réfrigérateur 15 à 20 minutes avant de l'utiliser. Avant de procéder à la cuisson, s'assurer que la pâte a atteint la température ambiante et a doublé de volume.
9. Aplatir la boule de pâte à l'épaisseur désirée, y appliquer la sauce tomate puis la mozzarella ou tout autre ingrédient.
10. Cuire jusqu'à ce que la pizza soit à point.

D'autres ingrédients, comme des œufs, du sucre ou de l'huile peuvent être ajoutés à cette recette. Chaque ingrédient modifiera la saveur et la texture de la croûte. Pour des quantités plus ou moins grandes, augmenter ou diminuer les ingrédients par poids.

G. ASTUCES :

1. Les croûtes de pizza surgelées doivent être dégelées avant la cuisson.
2. Si la pizza présente une couleur d'ensemble foncée et qu'elle est cuite à point, réduisez la chaleur voûte et la chaleur sol ou diminuez le temps de cuisson.
3. Si la pizza présente une couleur d'ensemble claire et qu'elle est cuite à point, augmentez la chaleur voûte et la chaleur sol ou augmentez le temps de cuisson.
4. Si la pizza est bien cuite mais présente une couleur claire sur le dessus, augmentez la chaleur voûte.
5. Si la pizza est bien cuite mais présente une couleur claire au fond, augmentez la chaleur sol.
6. N'utilisez que des ustensiles bien « culottés » et de couleur noire.
7. La température correcte permet à la pizza de cuire complètement sans brûler. Une croûte de couleur grise indique une température trop élevée.
8. Les légumes frais contiennent une grande quantité d'eau qui est libérée lors de la cuisson. Pour éviter des pizzas molles et humides, vous pouvez soit cuire les légumes au préalable, soit les couper un jour l'avance et éliminer l'excès d'eau au moyen d'une essoreuse à salade. Il se peut toutefois qu'une certaine quantité d'eau soit quand même libérée. Si cela présente un problème, réduire la quantité de légumes utilisés.
9. Les pizzas comportant beaucoup de garnitures et celles qui ont des croûtes épaisses ont généralement besoin d'une plus faible température et d'un plus long temps de cuisson que celles qui sont moins garnies ou dont la croûte est plus mince.
10. Si la pizza présente des endroits humides sur le fond, elle adhérera à la grille ou au plat.
11. Des bulles dans le produit fini indiquent que la pâte est froide. Laisser les boules de pâte doubler de volume et atteindre la température ambiante avant la cuisson.
12. Un produit présentant des cloques avec des points noirs indique que la pâte n'a pas assez levé. Laisser la pâte doubler de volume avant la cuisson. Une pâte qui ne lève pas assez peut être causée par une levure trop vieille ou de l'eau trop chaude ou trop froide.
13. Une pâte qui a trop levé prendra plus de temps pour devenir brune qu'une pâte qui a levé correctement. Quand elle est étendue, une pâte qui a trop levé comportera des endroits minces.
14. L'uniformité est essentielle pour la cuisson dans un four à convoyeur. Le poids de la pâte, la durée de fermentation, la température de la pâte, la quantité de sauce et de garniture jouent tous un rôle dans la consistance du produit fini. Tout changement des éléments mentionnés ci-dessus affectera le produit fini. Par exemple : si vous vous trouvez à court de pâte correctement levée et à la température ambiante et que vous devez en retirer du réfrigérateur, celle-ci sera froide et ne cuira de la même façon qu'une pâte chaude. Dans la plupart des cas, les fonds seront de couleur claire et vous observerez la présence de bulles. Il est recommandé d'estimer vos besoins et de prévoir une quantité suffisante de pâte qui aura eu le temps d'atteindre la température ambiante et de lever correctement.

H. PLATS ET GRILLES :

Choisissez un plat d'une profondeur aussi proche que possible de l'épaisseur de votre produit. Un plat dont les bords sont trop hauts compromettra la couleur du dessus du produit. **IL EST DÉCONSEILLÉ D'UTILISER DES PLATS ET GRILLES EN ALUMINIUM POLI.** Les plats et grilles de couleur sombre transmettent mieux la chaleur que ceux de couleur claire. Quel que soit le type de plat ou de grille utilisé, ils doivent être « culottés » sans quoi les pizzas auront un fond de couleur claire et adhéreront au plat ou à la grille. Suivez les instructions ci-dessous pour cette opération :

1. Sélectionner une température de 300 °F (149 °C).
2. Régler la vitesse du convoyeur sur 5 minutes.
3. Utiliser un aérosol dispensant du Pam ou autre huile végétale pour en pulvériser légèrement sur le plat ou la grille.
4. Faire passer les plats ou grilles sur le convoyeur.
5. Répéter ce processus au moins trois fois, ou jusqu'à ce que les plats ou grilles aient acquis une teinte sombre. Comme ce processus dégage de la fumée, l'endroit doit être bien ventilé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

A. EXTÉRIEUR DU FOUR :

Nettoyer les surfaces extérieures du four au moyen d'eau tiède et d'un détergent doux, ou avec un produit nettoyant pour l'acier inoxydable. Un échantillon du nettoyant pour acier inoxydable de Baker's Pride est livré avec cette unité.

B. INTÉRIEUR DU FOUR :

Lavez avec un détergent doux les ramasse-miettes, les plats d'accueil et plats de chargement, ainsi que tous les accessoires extérieurs amovibles, puis rincez-les à l'eau tiède. Séchez-les soigneusement avant de les remettre en place. Nettoyer la bande du convoyeur avec un chiffon propre ou une brosse métallique douce.

*** NE PAS UTILISER D'EAU POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR.**

6. RÉPARATIONS :

ATTENTION : DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT TOUTE RÉPARATION

- a). Les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé de l'usine.
- b). Pour assurer une réparation adéquate, un dégagement suffisant doit être prévu pour donner accès au panneau latéral de commande. Ceci est indispensable pour les réparations concernant l'alimentation électrique.
- c). Le présent manuel comporte un schéma de câblage.

7. DÉPANNAGE :

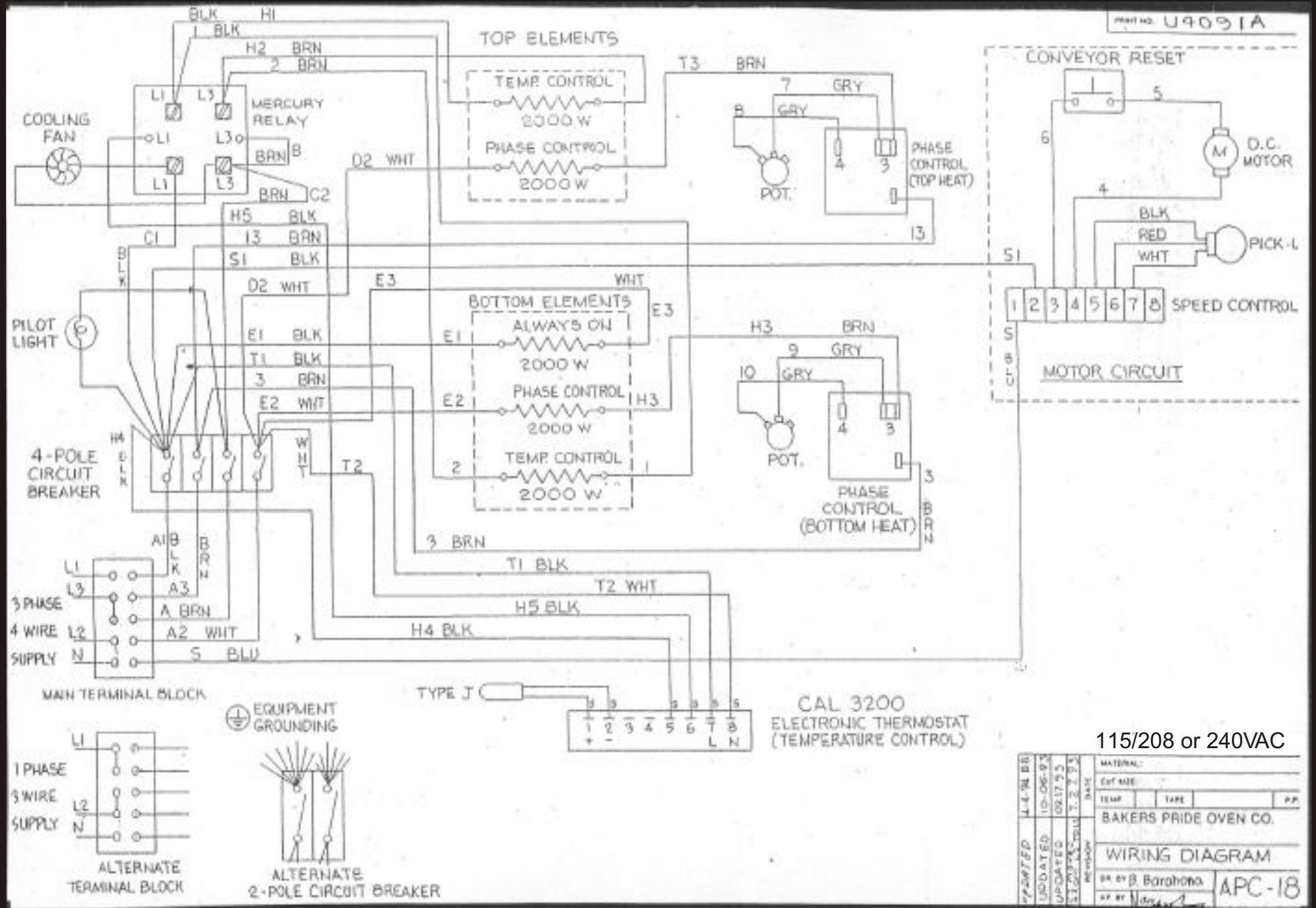
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le produit n'est pas assez cuit	Température trop basse	Augmenter la température
	Temps de cuisson trop court	Augmenter le temps de cuisson
	Courant d'air dans le four	Réduire le courant d'air ou abaisser les rideaux d'entrées/de sortie
	Réglage du corps de chauffage supérieur trop bas	Augmenter le réglage du corps de chauffage supérieur
	Réglage du corps de chauffage inférieur trop bas	Augmenter le réglage du corps de chauffage inférieur
	Grilles non « culottées »	« Culotter » les grilles

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Produit trop cuit	Température trop élevée	Réduire la température
	Temps de cuisson trop long	Réduire le temps de cuisson
	Réglage du corps de chauffage supérieur trop élevé	Réduire le réglage du corps de chauffage supérieur
	Réglage du corps de chauffage inférieur trop élevé	Réduire le réglage du corps de chauffage inférieur
Le convoyeur ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifier l'alimentation électrique
	La bande est bloquée par une obstruction	Enlever l'obstruction et presser le bouton de redémarrage
	Contrôle de vitesse non fonctionnel	Appeler l'agence de réparation
	Le moteur du convoyeur ne fonctionne pas	Appeler l'agence de réparation

8. GUIDE DE CUISSON

PRODUIT	TEMP.	TEMPS	RÉGLAGE SUPÉRIEUR	RÉGLAGE INFÉRIEUR
Focaccia	575 °F (302 °C)	6,15 mn	7,5	Dark
Pizza avec pâte fraîche	575 °F (302 °C)	8,15 mn	7,5	9
Pâte précuite au four	525 °F (274 °C)	5,30 mn	8	8,5
Bretzels mous à pâte fraîche	575 °F (302 °C)	6 mn	8	9
Calzones	575 °F (302 °C)	6,15 mn	7,5	Dark
Pain pita	750 °F (399 °C)	2,45 mn	Dark	Dark
Biscuits	350 °F (177 °C)	10 mn	6,5	6,5
Petits pains	400 °F (204 °C)	13 mn	7	7
Gressins	550 °F (288 °C)	6 mn	7,5	9
Chausson aux fruits en pâte feuilletée	375 °F (191 °C)	7 mn	8	8
Omelettes	550 °F (288 °C)	4 mn	9	6
Praires au four	450 °F (232 °C)	4 mn	8	8
Côtelettes	525 °F (274 °C)	7 mn	9	9
Plats mexicains	550 °F (288 °C)	3 mn	8	8
Sandwiches	550 °F (288 °C)	3 mn	8	8

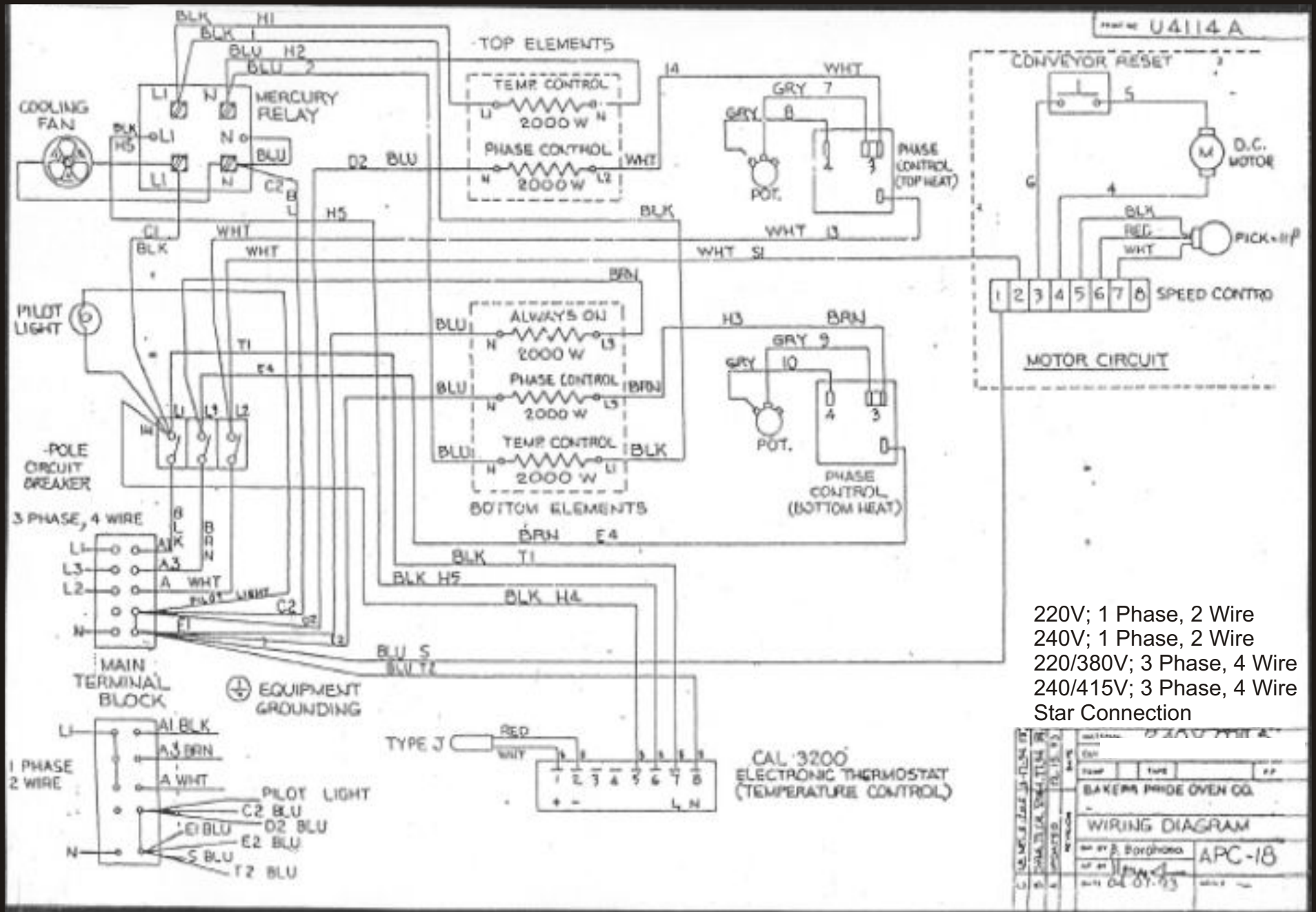
Pour de plus amples informations, adressez-vous à **BAKERS PRIDE OVEN CO. INC.** au (914) 576-0200 ou (800) 431-2745.



part no. U9091A

720878P	U-E-W BR	MATERIAL:	
10-06-97	10-06-97	EST. NAME	
021773	021773	TEMP	TAPE
11-23-97	11-23-97		P.P.
BAKERS PRIDE OVEN CO.			
WIRING DIAGRAM			
DR BY B. Barahona			
APC-18			

115/208 or 240VAC



220V; 1 Phase, 2 Wire
 240V; 1 Phase, 2 Wire
 220/380V; 3 Phase, 4 Wire
 240/415V; 3 Phase, 4 Wire
 Star Connection

U4114A	
DATE	TYPE
BAKERS PRIDE OVEN CO.	
WIRING DIAGRAM	
BY	APC-18
DATE	01-01-93

CENTRES INTERNATIONAUX DE DISTRIBUTION ET DE SERVICE APRÈS VENTE



BAKERS PRIDE INTERNATIONAL

30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801 USA
+1 (914) 576-0200
+1 (914) 576-0605 fax
sales@bakerspride.com
www.bakerspride.com

729 Third Avenue
Dallas, TX 75226 USA
+1 (214) 421-7366
+1 (214) 565-0976 fax
info@apwwyott.com

CANADA

Rabco — Steve Vella
4500 Sheppard Avenue E.
Unit 9-11 Scarborough
Ontario Canada M1S 3R6
+1 (416) 321-5823
+1 (416) 321-5826 fax
sales@rabcofoodservice.com

BAKERS PRIDE Europe — Tim White
Wealden Est Farningham Rd
Crowborough, E. Sussex, TN6 2JR
United Kingdom
+44 (1892) 667 311
+44 (1892) 667 322 fax
info@bakerspride.co.uk

Dorian Drake International
2 Gannett Drive
White Plains, NY 10604 USA
+1 (914) 697-9800
+1 (914) 697-9190 fax
export@doriandrake.com
www.doriandrake.com

Niwa Shoji Kaisha - Proserv — Akio Matsunaga
3-4-26, Tsukamoto
Yodogawa-ku, Osaka, 532-0026
Japan
+81 (6) 6307 7471
+81 (6) 6307 9181 fax
nori@pro-niwa.jp

FRANCE

SCAL — Jacques Merran
20 Ave de la Baltique
Za Courtaboeuf 1
Courtaboeuf Cedex 91958
France
+33 (1) 6982 8585
+33 (1) 6982 8599 fax
www.scal.fr

Perfi, Ltd. — Dmitri Slavin
22 Marksistskaya Street
Moscow, Russia 109147
+7 (095) 912 4100
+7 (095) 913 3553 fax
dmslavin@hotmail.com

Wisselaar Fast Food & Systeemgastronomie B.V.
— Jankees Rovers
Nijverheidsweg 41
3341 LJ, Hendrik Ido Ambacht
The Netherlands
+31 (78) 683 3833
+31 (78) 683-3830 fax
www.wisselaar.nl

FEM Food Equipment Mktg — Horst Herbert
Fuchshaldeweg 37
D-77654 Offenburg, Germany
+49 (781) 32077
+49 (781) 42365 fax
fem.gmbh@t-online.de
www.femgmbh.com

Heinami S. A. — Thanos Georgacopoulos
87 Alimou Avenue
17455 Alimos, Greece
+30 (210) 99 66 040
+30 (210) 99 66 047 fax
sales@heinami.gr
www.heinami.gr

FiBeMa Catering Udstyr Aps.
Kodboderne 18, Kodbyen
1714 Copenhagen, Denmark
+45 (33) 21 33 70
+45 (31) 21 10 30 fax
mail@fibema.dk
www.fibema.dk

Einar Riise & Son — Svein Riise
Enebakkveien 64C
Oslo 6, Norway
+47 (2) 208 3300
+47 (2) 219 0317 fax
svein@riise.no
www.riise.no

BAKERS PRIDE OVEN CO., INC.
30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801

(914) 576-0200 Phone
(914) 576-0605 Fax

(800) 431-2745 US & Canada
www.bakerspride.com Web Address