



▶▶ Gamme Rubis Neo

Fours modulaires électriques : pâtisserie, boulangerie - pizza



Pavaiiler
La cuisson à votre mesure

- ▶▶ Four à soles CYCLOTHERME
- ▶▶ Four électrique à soles : OPALE Style et Saphir
- ▶▶ Four à chariot rotatif : CRISTAL et R10
- ▶▶ Four ventilé TOPAZE Style

- ▶▶ Four électrique modulaire **RUBIS Neo**
- ▶▶ Fours combinés TOPAZE & RUBIS Style
- ▶▶ Fours à tubes annulaires JADE Style
- ▶▶ Fours à soles EMERAUDE

▶▶ Rubis Neo

Modulable et évolutif, spécialisé ou polyvalent...

... Le four modulaire Rubis Neo est destiné à une utilisation **pâtissière, boulangère, pizza** ou bien **mixte** (en panachant ces trois modules à votre convenance).

Compact, rapide à installer, Rubis Neo saura trouver sa place dans votre fournil ou votre magasin, pour vous aider à diversifier votre offre et faire face aux défis quotidiens.



▶▶ Le module pâtissier, Expertise et précision

Grâce à son fond réalisé en tôle noire à picots, ce module permet de cuire les produits pâtisseries les plus exigeants et délicats, qu'ils soient sur plaque, cerclés, légers ou non.



▶▶ Le module pizza, Spécialiste des hautes températures

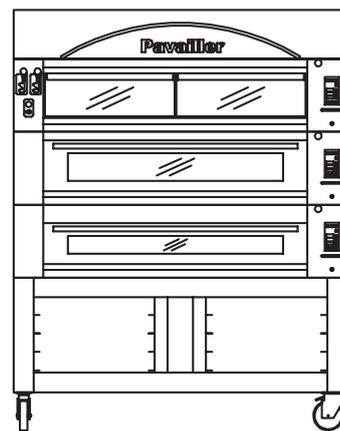
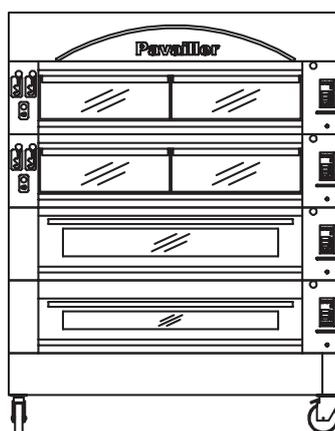
Testé et approuvé tout au long de son élaboration par un Champion de France de la discipline, le module pizza permet de cuire sur une sole spéciale, des pâtes fines ou épaisses (de type «teglia»).

La buée peut être ajoutée en option si vos préparations et produits l'exigent : un oura manuel asséchera efficacement la chambre de cuisson quand nécessaire.

Nous l'avons conçu pour supporter la constante ouverture de la porte lors d'enfournements successifs. La remontée en température est extrêmement rapide et permet donc de cuire en continu.

▶▶ Configurable et évolutif

De nombreuses options sont possibles pour adapter précisément votre Rubis Neo aux besoins du moment : hotte, condenseur et bandeau enjoliveur, faux caisson avec glissières, étuve avec roulettes, enfourneur pour étage(s) boulanger(s), buée pour étage(s) pâtissier(s) et pizza, ...



Pâtisserie

- Sole en tôle noire à picots pour un meilleur défournement de plaques et moules à la pelle
- Répartiteur de chaleur exclusif en voute et sole
- Porte pâtisserie à double vitrage isolée par lame d'air
- Oura manuel en standard
- Module sole / voute
- Nouvel appareil à buée en option

Boulangerie

- Sole de 13 mm (dalle en matériau réfractaire haute densité)
- Répartiteur exclusif de chaleur en voute et sole
- Module sole / voute
- Oura manuel en standard
- Nouvel appareil à buée en standard
- Elévateur intégré et enfourneur en option

Pizza

- Dalle ultra haute température de 14mm
- Répartiteur de chaleur exclusif en voute et sole
- Porte Pizza à double vitrage isolée par lame d'air
- Oura manuel en standard
- Module sole / voute
- Nouvel appareil à buée en option

▶▶ Autres avantages

- Chaque étage constitue un véritable four indépendant : il possède sa propre isolation, son oura manuel, sa régulation. Cette construction permet d'imaginer une évolution postérieure à l'achat avec l'ajout d'un module facile et rapide à installer.
- L'option buée peut également être ajoutée par la suite sur l'étage pâtissier et/ou pizza.

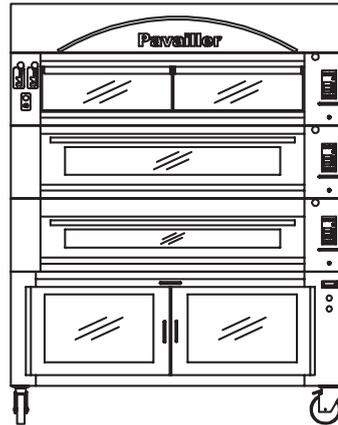
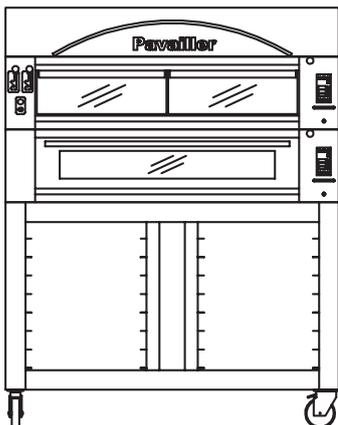
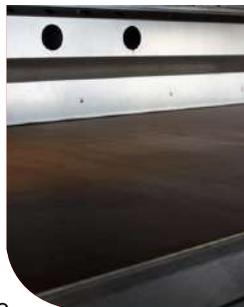
▶▶ Construction

- Façade et extérieur en acier inoxydable brossé
- Supports avec glissières et roulettes d'une hauteur : de 408 mm, 781 mm ou 1154 mm
- Empilement possible de 1 à 4 étages

▶▶ Le module boulanger, Polyvalent et efficace

Doté d'une sole de 13mm en matériaux réfractaires, il a été équipé d'une nouvelle génération d'appareil à buée. Bien isolé et peu gourmand en énergie, il vous permettra de cuire tous types de pains avec une parfaite régularité.

Vous retrouverez cette même homogénéité lors de la cuisson de vos viennoiseries et pâtisseries. Un élévateur / enfourneur est disponible en option.



“Turbo Steam” Un rendement de buée EXCEPTIONNEL

Notre ambition étant de mettre à votre service le meilleur équipement qui soit, nous avons totalement repensé l'appareil à buée.

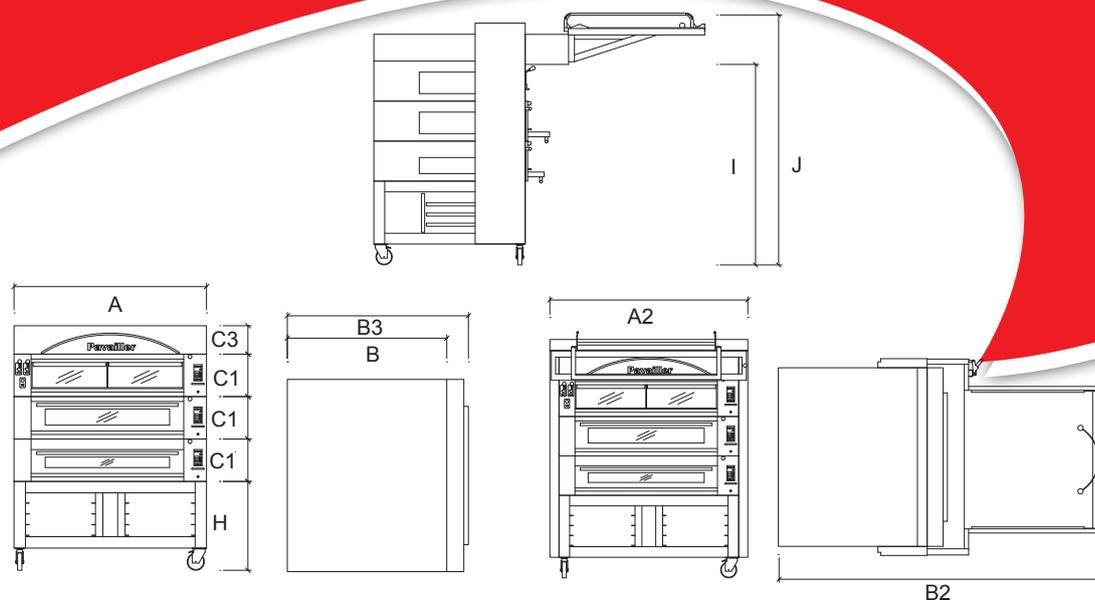
Inspirée de la technique du «radiateur», sa géométrie intérieure a été étudiée pour obtenir une forme spécifique, permettant d'**évaporer la juste quantité d'eau de la manière la plus efficace.**

L'appareil à buée **Turbo Steam** permet d'atteindre **un rendement de 97%.**

291 ml sur les 300 ml d'eau injectés se transforment donc en buée !

Immédiatement disponible grâce à une remontée en température rapide, la buée est injectée sous pression afin de garantir **un balayage avant / arrière parfait.** La chambre de cuisson est remplie en quelques secondes et **la buée se dépose sur le pain de manière parfaitement régulière et homogène.**

Trois résistances assurent une parfaite répartition de la chaleur en tous point de l'appareil. Equilibrées sur les 3 phases du réseau électrique, elles lui confèrent **une longue durée de vie tout en réduisant la consommation d'énergie.**



►► Caractéristiques techniques

B - Module Boulanger **PA** - Module Pâtissier **PI** - Module Pizza
 ● standard - ○ option - € option payante - ⊘ non disponible

Type de module	Rubis Neo R2			Rubis Neo R3			Rubis Neo R4			Rubis Neo R6	
	B	PA	PI	B	PA	PI	B	PA	PI	B	PA
Nombres de plaques (par étage)	2			3			4			6	
Types de plaques (mm)	400x600 / 460x660			400x600 / 460x660			400x600 / 460x660			400x600 / 460x660	
Sens d'entrée des plaques	600	600	600	400	400	400	600	600	600	400	400
Nombre de bouche (par étage)	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1
Hauteur utile (mm)	200	200	150	200	200	150	200	200	150	200	200
Nombre d'étages	1 à 4	1 à 4	1 à 4	1 à 4	1 à 4	1 à 4	1 à 4	1 à 4	1 à 4	1 à 4	1 à 4
Élévateur intégré et enfourneur	€	⊘	⊘	€	⊘	⊘	€	⊘	⊘	⊘	⊘
Production de buée (par étage)	●	€	€	●	€	€	●	€	€	●	€
Surface de cuisson (m ²)	0,65			0,97			1,3			1,95	
A - Largeur (mm)	990			1760			1690			1760	
B - Profondeur (mm)	1400			1110			1400			1800	
C1 - Hauteur (mm)	373	373	373	373	373	373	373	373	373	373	373
Raccordement électrique	380-415V / TRI+N+T / 50-60Hz / T/NTT										
Puissance standard (kW)	7,7	5,8	5,8	10,5	8,6	8,6	13	11,1	11,1	17	15
Intensité standard (A)	10,9	8,2	8,2	14,8	12,1	12,1	18,3	15,6	15,6	23,8	21,1
Poids net (kg)	180	165	160	265	240	215	295	270	245	300	275
Avec élévateur intégré											
A2 - Largeur avec élévateur intégré et enfourneur (mm)	⊘	⊘	⊘	1944	⊘	⊘	1874	⊘	⊘	⊘	⊘
B2 - Profondeur avec élévateur intégré et enfourneur (mm)	⊘	⊘	⊘	2485	⊘	⊘	3065	⊘	⊘	⊘	⊘
J - Hauteur avec élévateur en stationnement haut (mm)	⊘	⊘	⊘	2347	⊘	⊘	2347	⊘	⊘	⊘	⊘
I - Hauteur passage libre avec élévateur en stationnement haut (mm)	⊘	⊘	⊘	1869	⊘	⊘	1869	⊘	⊘	⊘	⊘
Poids net (kg)	⊘	⊘	⊘	345	⊘	⊘	350	⊘	⊘	⊘	⊘
Avec hotte + extracteur											
A - Largeur (mm)	990			1760			1690			1760	
B3 - Profondeur (mm)	1600			1300			1600			2000	
C3 - Hauteur (mm)	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Raccordement électrique	Alimentation avec le four										
Puissance standard (kW)	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Intensité standard (A)	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Poids net (kg)	47			68			78			78	

PAV 009 - 02/2018
 Photographies et illustrations non contractuelles.