

Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Four ventilé 600 x 400 mm



Four ventilé idéal pour tout type de produits, de la boulangerie à la pâtisserie en passant par la petite restauration.
Grâce à sa modularité, les utilisations sont multiples.

La fiabilité associée à une grande régularité de cuisson vous assure un rendement optimal.

Capacité : 5 OU 8 plaques 600 x 400 mm

Voir tableau des références

Modèle	V5	V8	PH12	Piètement
Capacité 600 x 400 mm	5	8	2	10 à 16
Puissance / Kw	10	10 ou 17	5	
Poids / Kg	160	210	110	35
Dimensions L	800	800	800	800
P / mm	1050	1050	1050	1050
H / mm	680	930	420	1000 ou 670

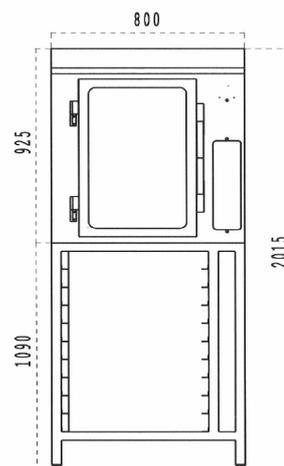
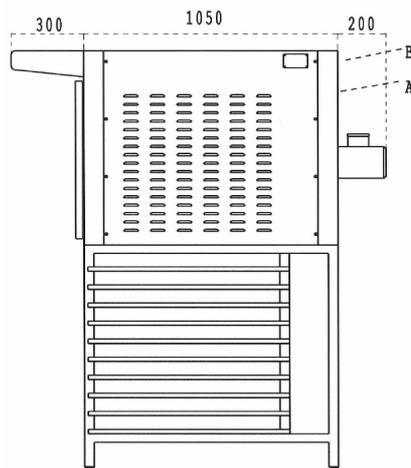
Attention : réservation 220 mm pour moteur arrière (V8)

Caractéristiques :

- Ferrage de porte à gauche
- Commandes électromécaniques pour plus de fiabilité
- Sens de ventilation inversée pour une cuisson optimale
- Fours disponibles combinés à un four à sole
- Sur piètement
- Sur étuve
- Avec hotte sans extraction

Options :

- Ferrage de porte à droite
- Appareil à buée
- Sur roulettes
- Branchement monophasé
- Humidificateur d'étuve
- Extracteur



Four ventilé électrique 400x600

Fabrication :

- Construction tout inox, chambre de cuisson et habillage en inox 15/10
- Porte avec double vitrage pour éviter toute déperdition de chaleur
- Tous nos fours sont fabriqués en notre usine
- Matériel électrique de grande qualité
- Isolation en laine blanche ayant un haut pouvoir isolant et une grande résistance dans le temps
- Oura mécanique
- Façade et habillage en inox brossé
- Hélice 4 pales
- Moteur à cage fermée étanche
- Résistances en inox austénitique avec blindage – Diamètre 10 mm
- Eclairage halogène
- Pieds réglables

Réservations :

- Arrivée d'eau 1/2''
- Eau froide pression 1 bar
- Alimentation en Tri 400 T+N
- Diamètre de la hotte 200 mm
- Diamètre oura 60 mm
- Evacuation trop plein des buées 3/8''

- Régulateurs réglés en mode PID (Calcul de l'inertie pour une température stable et précise).

Minuterie digitale incorporée et alarme sonore de fin de cuisson. Modèle débrosable permettant un changement par un utilisateur non averti.

Régulateur type M9

