

Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Fours à sole compact

MODELE : Four à sole compact (FASC) électrique

Four à sole compact vous permettant d'allier une grande qualité de cuisson à un faible encombrement pour un rendement optimal.

Caractéristiques :

- Coffret électrique droite
- Commandes électromécaniques pour plus de fiabilité
- Extracteur inclus
- Appareil à buée inclus
- Enfourneur intégré sur demande (Option)



GAMME DE FOUR A SOLE COMPACT MODULAIRES :

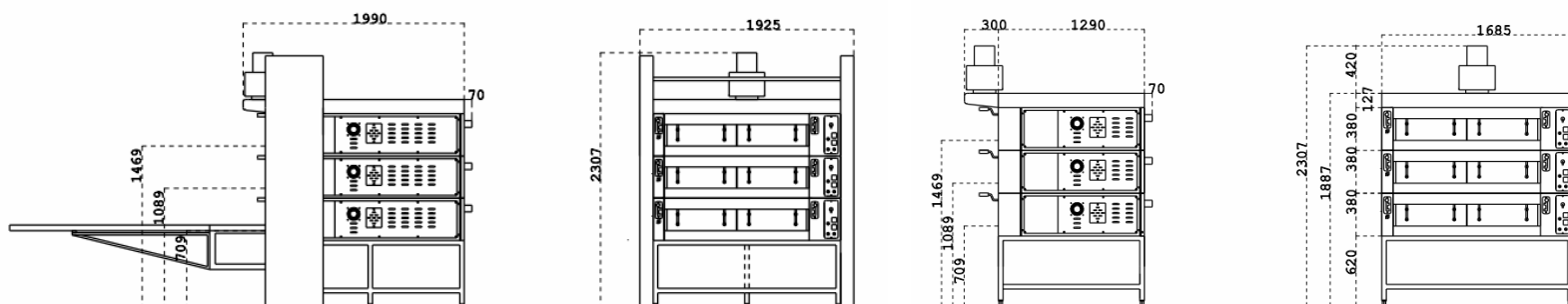
Choisissez votre surface de cuisson, définissez l'encombrement disponible et créez votre four sur mesure selon le nombre d'étages souhaité

| Denomination | Four à sole compact FASC 14 | Four à sole compact FASC 16 |
|--|--|--|
| Surface de cuisson | 1m ² | 1.57 m ² |
| Voies | 2 voies de 60 cm | 2 voies de 60 cm |
| Puissance | 10.8 Kw | 11.8 Kw |
| Poids | 320 | 370 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1600 x 1290 x 380 | 1600 x 1650 x 380 |
| Dimensions avec enfourneur L x P x H (mm) | 1950 x 1290 x 380 Réservation tapis : 1310 mm | 1950 x 1650 x 380 Réservation tapis : 1690 mm |

Exemples de compositions possibles :

FASC 318 (3PN16) ENFOURNEUR INTEGRE

FASC 312 (3PN14)

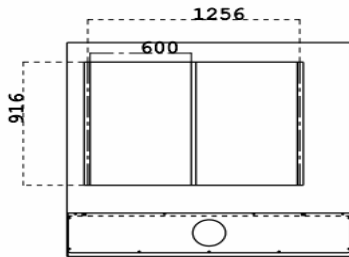


Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

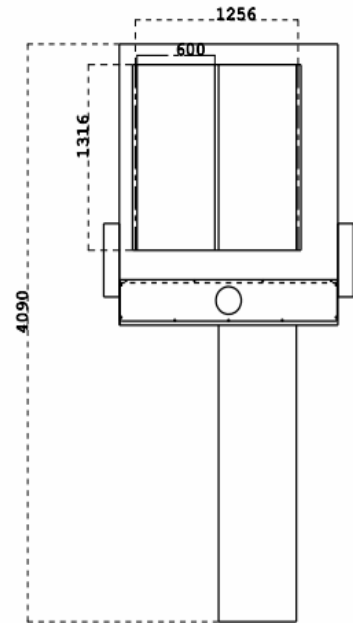
Fours a sole compact FASC

Dimensions intérieures :

Fasc 14



Fasc 16



Fabrication :

- Construction tout inox, chambre de cuisson et habillage en inox 15/10
- Dalles réfractaires permettant l'accumulation de la chaleur et d'importantes économies d'énergie
- 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
- Résistances en inox austénitique avec blindage – Diamètre 10 mm
- Eclairage halogène
- Carreaux réfractaires en voûte et sole
- Eclairage temporisé

Réservations :

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

- Régulateurs réglés en mode tout ou rien
- Minuterie digitale incorporée et alarme sonore de fin de cuisson.
Modèle débrochable permettant un changement par un utilisateur non averti.

Détails de l'enfourneur intégré



Régulateur type M4

