

Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Fours a sole modulaire



Four a sole modulaire permettant de cuire une grande variété de Produits.

Idéal pour le rayon traiteur, rôtisserie, pâtisserie.

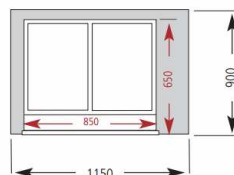
Capacité : de 2 à 9 plaques 600 x 400 mm par niveau selon modèle
Fours modulables de 1 à 4 étages
Energie électrique

Voir tableau des références

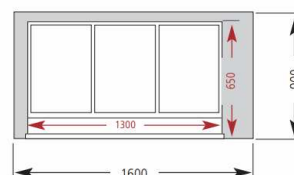
Modèle	PN12	PN13	PN14	PN16	PN19
Capacité 600 x 400 mm	2	3	4	6	9
Puissance / Kw	5	8	9	10	13
Poids / Kg	180	250	300	350	400
Dimensions L	800	1600	1600	1600	1600
P / mm	900	900	1100	1500	2100
H / mm	420	420	420	420	420

Caractéristiques : (par étage)

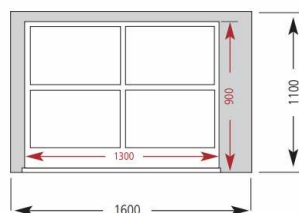
- Réglages voûte et sole indépendants
- Coffret électrique à gauche
- Sole en pierre naturelle : Grès des Vosges
- Hotte et extracteur en option
- Grille inox en place des dalles en grès des Vosges (Cuisson de plats froids) sur demande
- A positionner sur piétement ou étuve
- Option Buée



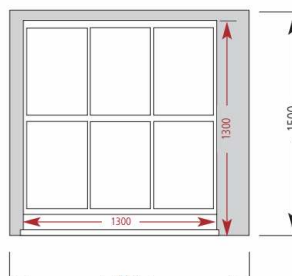
• PN 12



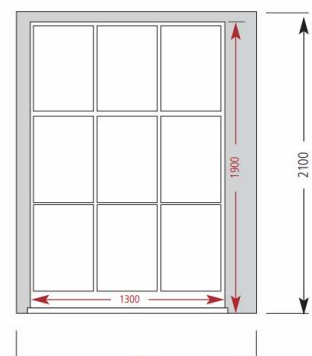
• PN 13



• PN 14



• PN 16



• PN 19

Fours modulaires de type PN Electrique

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
- Porte vitrée permettant une grande visibilité
- 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
- Appareil à buée (en Option)
- Piètement aménagé pour réception de 36 plaques 600 x 400 mm
- Sur roulettes (Option)
- Platine avec régulateurs électromécaniques
- Hauteur de bouche de 200 mm utile (cuisson traiteur)

Réservations :

- Arrivée d'eau 1/2" (Si option buée)
- Eau froide pression 1 bar
- Alimentation en Tri 400 T+N
- Diamètre de la hotte 200 mm (Option)
- Diamètre oura 60 mm
- Evacuation trop plein des buées 1/2"

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

Régulateur type M4

