

FOURS HAUTE GAMME - HOCHWERTIGE ÖFEN

RED LINE

FR - DE



MADE IN ITALY

RED LINE

RED LINE est la ligne des fours professionnels conçue pour la gastronomie caractérisée par la haute prestation de cuisson et fonctionnalité.

Tous les fours de la **RED LINE** ont une chambre de cuisson en acier INOX, trapézoïdale moulée avec des angles arrondis pour garantir une meilleure uniformité de cuisson; porte avec double vitre ouvrable pour garantir un meilleur nettoyage et plus robustesse, le bac de vidange condensation est canalisable vers l'extérieur.

*Foinox **RED LINE** Öfen sind professionelle Öfen für die Gastronomie, deren Merkmale hohe Kochen Performances und Homogenität garantieren können. Einige seiner wichtigsten Besonderheiten sind die Trapez- und abgestempelt Kochen Kammer mit abgerundeten Ecken aus rostfreiem Stahl, der doppelt gehärtetem Glas leicht zum Öffnen und das Einzugsbecken, dass die Kondensation in das Abflußrohr vermittelt.*

INDEX

Introduction <i>Einführung</i>	2
Index <i>Index</i>	3
Modèles FM <i>Modelle FM</i>	4
Combiboiler System <i>Combiboiler System</i>	6
Caractéristiques techniques <i>Technische Merkmale</i>	8
Légende du bandeau de commande <i>Zeichenerklärung Bedienblende</i>	12
Données techniques <i>Technische Daten</i>	
FM60	13
FM100-200	14-16
FM201-401	16-17
Modèles MM <i>Modelle MM</i>	18
Caractéristiques techniques <i>Technische Merkmale</i>	20
Légende du bandeau de commande <i>Zeichenerklärung Bedienblende</i>	24
Données techniques <i>Technische Daten</i>	
MM60	25
MM100-200	26-27
MM201-401	28-29
Modèles FC <i>Modelle FC</i>	30
Caractéristiques techniques <i>Technische Merkmale</i>	32
Légende du bandeau de commande <i>Zeichenerklärung Bedienblende</i>	34
Données techniques <i>Technische Daten</i>	
FC200	35
FC201-401	36-37
Accessoires <i>Zubehör</i>	38

Modèles - Modelle
FM 60-100-200-201-401

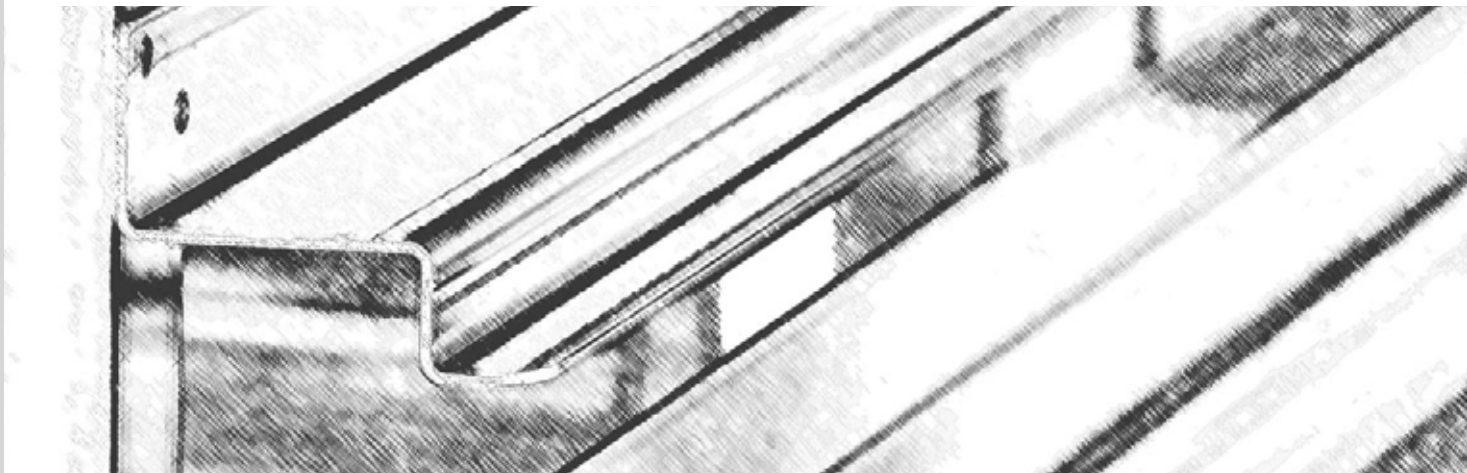


FOURS MIXTES AVEC CHAUDIÈRE

Les fours de la ligne FM Foinox ont un système intégré (COMBIBOILER System) qui permet de cuire avec le traditionnel système à convection, à vapeur, ou bien de façon combinée, afin de satisfaire toutes les exigences des Chefs et des restaurateurs. L'air chaud est diffusé dans chaque direction à l'intérieur de la chambre de cuisson et la vapeur générée est directement nébulisée dans la chambre.

HEIßLUFTDÄMPFER MIT DAMPFERZEUGER

Die Backöfen der Serie FM Foinox haben ein integriertes System (COMBIBOILER SYSTEM), mit dem im traditionellen Konvektionssystem, mit Dampf oder kombiniert gekocht werden kann, damit werden alle Anforderungen der Küchenchefs und Restaurantbesitzern erfüllt. Die heiße Luft wird im Backraum in jede Richtung verteilt und dervom Boiler erzeugte Dampf wird direkt in den Raum geleitet.



Combiboiler system

Combiboiler system

Afin de garantir le succès de chaque préparation culinaire, Foinox créé: **COMBIBOILER SYSTEM**, le système de cuisson intégré qui alterne entre elles les fonctions fondamentales du four à convection et de celui à vapeur. En effet la juste humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson représente le secret du succès de chaque type de cuisson. Avec COMBIBOILER vous aurez à votre disposition un instrument extrêmement flexible, qui accomplit le travail traditionnellement effectué par différents systèmes de cuisson.

Um den Erfolg einer jeden kulinarischen Zubereitung zu garantieren, hat Foinox das **COMBIBOILER SYSTEM** geschaffen, das integrierte Garungssystem, das die grundlegenden Funktionen des Konvektionsbackofens mit denen des Dampfbackofens abwechselt. Der richtige Feuchtigkeitsgrad im Backraum ist das Erfolgsgeheimnis einer jeden Garungsart. Mit COMBIBOILER haben Sie ein äusserst flexibles Instrument in der Hand, das die Arbeit übernimmt, die normalerweise unterschiedliche Garsysteme verlangt.



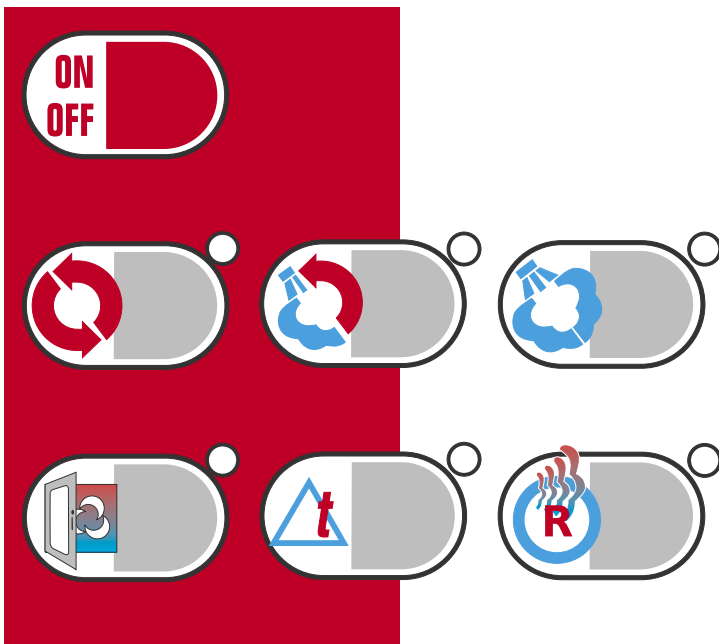
Comment fonctionne combiboiler system Wie funktioniert das Combiboiler System

COMBIBOILER SYSTEM est un système intégré de cuisson qui combine les fonctions convection/vapeur/mixte.

La vapeur est produite par un chauffe-eau qui en très peu de temps réussit à saturer la chambre de cuisson avec un nuage pur et très fin, parfaitement thermostatable. L'eau à l'intérieur du chauffe-eau se maintient à 70° C, grâce à un système de préchauffage automatique qui active le brûleur à chaque pause de la convection, permettant ainsi de passer d'un système à l'autre.

COMBIBOILER SYSTEM ist ein integriertes Garsystem, das die Funktionen Konvektion/Dampf/gemischt miteinander kombiniert.

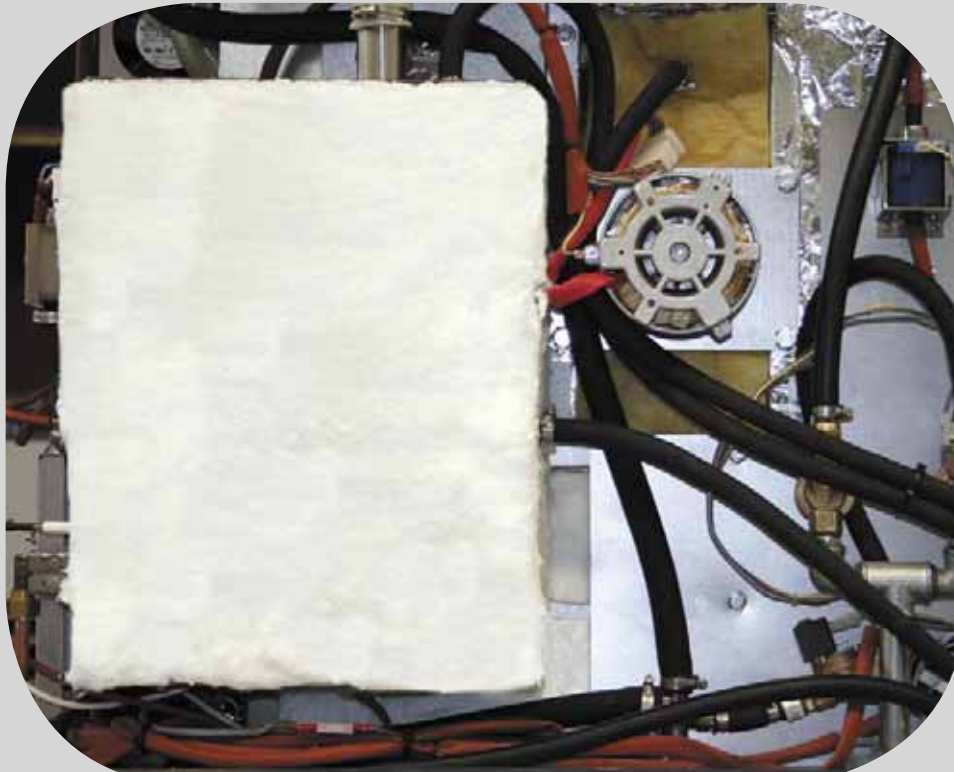
Der Dampf wird in einem Boiler erzeugt, der in kürzester Zeit den Backraum mit einer reinen und sehr feinen Dampfwolke füllt, über Thermostat einstellbar. Das Wasser im Boiler hat durch automatisches Vorheizen eine Temperatur von 70° C, dazu wird während jeder Konvektionspause der Brenner aktiviert und erlaubt damit den Übergang von einem Kochsystem zum andern.



Vapeur toujours prête: grâce au chauffe-eau! *Immer bereiter Dampf: dank dem Boiler!*

L'eau à l'intérieur du chauffe-eau se maintient à la température constante de 70°C, grâce à un système de préchauffage automatique qui active le brûleur à chaque pause de la convection, permettant ainsi de passer rapidement d'un système de cuisson à l'autre.

Das Wasser im Boiler hat durch automatisches Vorheizen eine Temperatur von 70° C, dazu wird während jeder Konvektionspause der Brenner aktiviert und erlaubt damit den Übergang von einem Kochsystem zum andern.



Les avantages

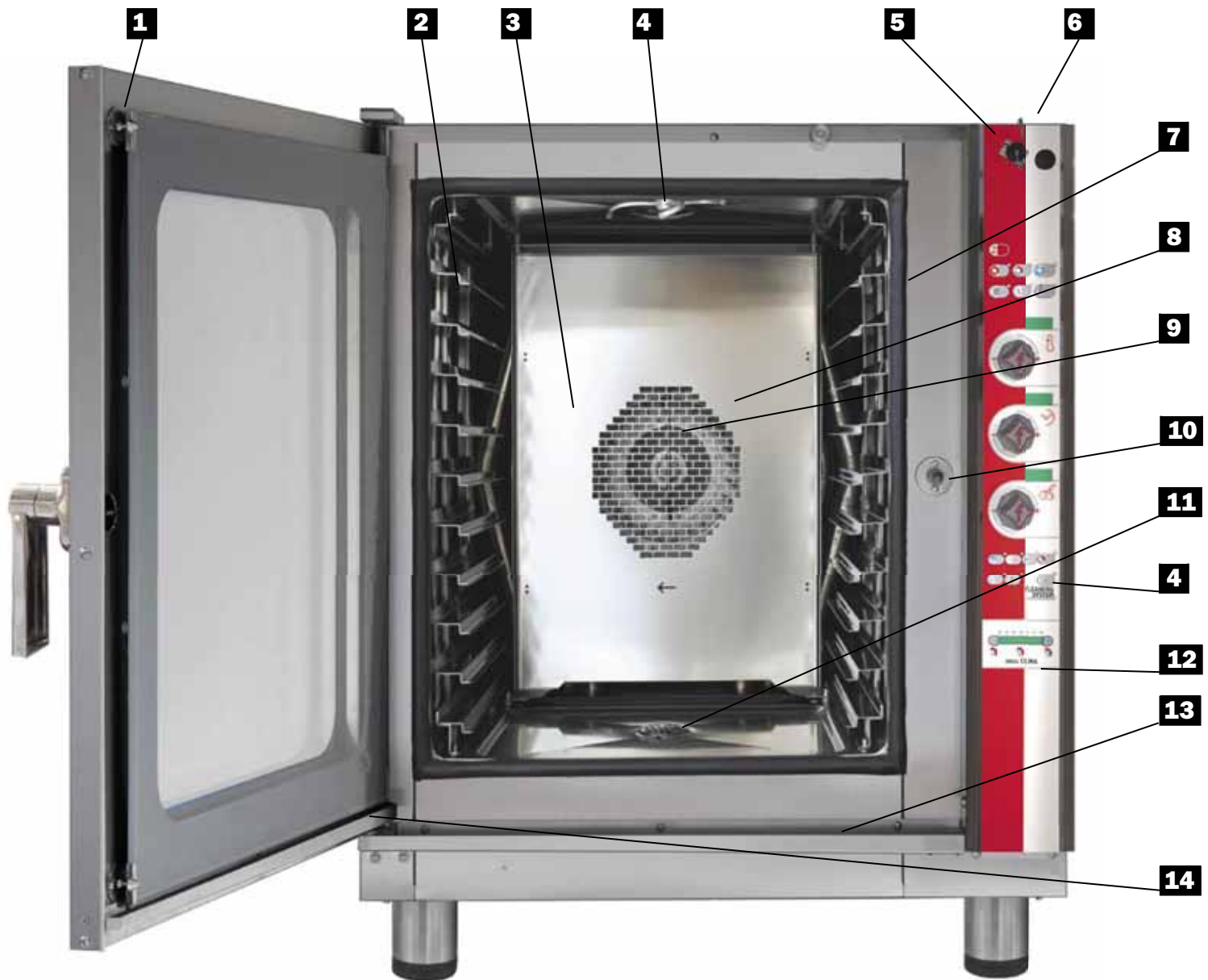
Die Vorteile

- 1** Le réglage précis de la quantité de vapeur et de sa température permet d'obtenir des cuissons plus délicates et uniformes.
Die genaue Einstellung der Dampfmenge und ihrer Temperatur ermöglicht eine raffiniertere und homogenere Garung.
- 2** Cuire dans un milieu humide à des températures modérées, permet de préserver les principes nutritifs, les sels minéraux et les protéines des aliments, même les plus délicates et obtenir des mousses et crèmes caramel parfaitement cuites.
Das Kochen in feuchter Umgebung und bei niedrigen Temperaturen erhält die Nährwerte, Mineralsalze und Proteine der Nahrungsmittel, auch die empfindlichsten und es werden perfekte Garungen bei Mousse und Creme Caramel erzielt.
- 3** Considérable économie d'énergie et d'eau par rapport aux systèmes de cuisson traditionnels.
Hinsichtlich der traditionellen Kochsysteme wird erheblich Energie und Wasser eingespart.
- 4** Possibilité de cuire de grandes quantités dans des espaces et avec des temps contenus.
Es können grosse Speisemengen auf kleinem Raum und in kurzer Zeit gekocht werden.



Caractéristiques techniques

Technische Merkmale





1 Porte: constituée d'une double vitre trempée avec chambre d'air afin de maintenir basse la température externe de celle-ci. L'interstice peut inspecté afin de permettre un nettoyage complet.

Tür: doppelte, gehärtete Glasscheibe mit Luftzwischenraum, um die Aussentemperatur des Glases niedrig zu halten. Für eine umfassende Reinigung kann der Zwischenraum geöffnet werden.



2 Équipé avec échelle porte plaque pour la gastronomie et la pâtisserie. Mod. 60-100

Serienmäßig mit blechaufлагeschiene für gastronomie und konditorei vesehen. Mod. 60-100



3 La chambre de cuisson a été conçue en adoptant un design arrondi dans la partie frontale. Ceci afin de garantir une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme et de faciliter le nettoyage pour une hygiène plus sûre.

Der Innenraum wurde mit einem runden Design, ohne inneren Ränder. Diese Eigenschaft sichert sowohl größere Geschwindigkeit als auch Gleichförmigkeit in der Verbreitung der Hitze und einer größeren Bequemlichkeit der Reinigung für die zuverlässige Hygiene.



5 Sonde à coeur. (En option) Kernfühler. (Zusatzteil)



6 Vanne papillon pour l'évacuation immédiate de la vapeur excessive. Drosselklappe für die sofortige Ableitung überschüssigen Dampfes.





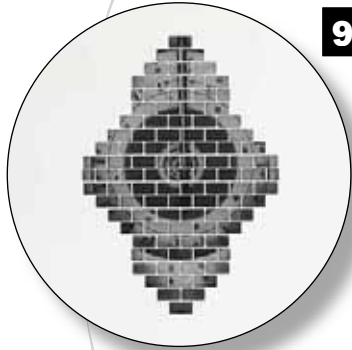
7 Joint en une seule pièce amovible.

Abnehmbare Dichtung aus einem einzigen Stück.



8 Filtre graisses. anti-graisses. (En option)

Fettschutzfilter. (Zusatzteil)



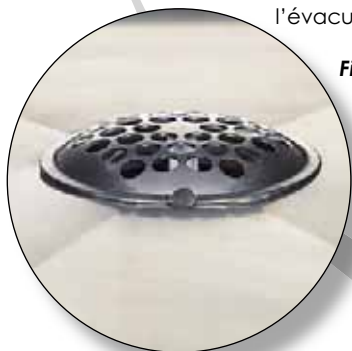
9 Equipés de la **fonction Refroidissement Rapide**, qui permet de passer rapidement d'un système de cuisson à l'autre, en optimisant ainsi le travail en cuisine, sans temps morts et avec de meilleurs résultats productifs. (uniquement pour le modèles EPA)

Ausgestattet mit der **Funktion Schnellkühlung ausgerüstet**, die einen schnellen Wechsel von einem Kochsystem zum anderen erlaubt, so gibt es bei der Arbeit in der Küche keine Ausfallzeiten und es werden bessere Ergebnisse erzielt. (Nur für Modelle EPA)



10 Système de fermeture de porte du four avec poignée à double clenche avec encliquetage centrale.

Blockierungssystem der Tür mit Einzelkupplung.



11 Filtre pour ne pas boucher l'évacuation.

Filter gegen die Ablaufverstopfung.



13 Le récupérateur de condensation d'eau recueille l'eau de condensation de la vitre, qui est automatiquement versée dans le canal d'évacuation, évitant ainsi de désagréables égouttements sur le sol de la cuisine.

Kondensatauffangwanne sammelt das Kondenswasser der Glasscheibe und leitet es direkt in die Ablaufrinne: so werden störende Tropfen auf dem Fussboden der Küche vermieden.



14 Canal d'évacuation. Ablaufrinne.

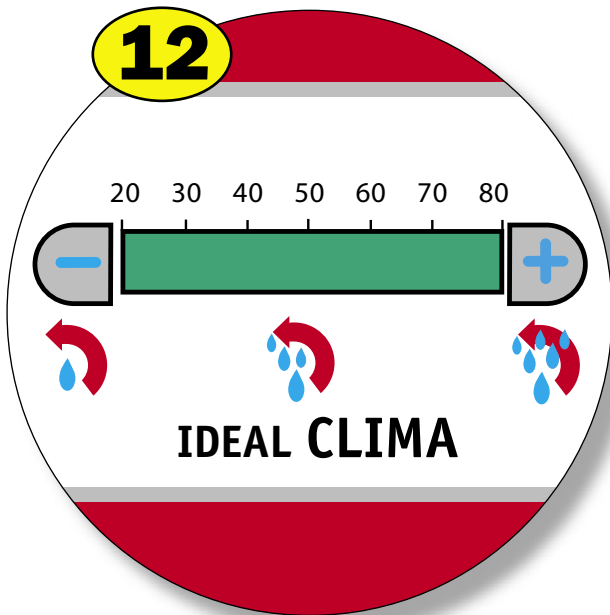


Système d'auto-nettoyage inclus Selbstreinigungssystem inkludiert

Pour la santé de vos clients et pour l'environnement, vos plats seront absolument sûrs du point de vue sanitaire et votre cuisine sera écologique.

Für die Gesundheit Ihrer Gäste und für die Umgebung sind Ihre Gerichte unter dem sanitären Blickpunkt absolut sicher und Ihre Küche wird umweltfreundlich.

Pour les fours modèle FM 60-100-200 EPA.
Lieferbar für die Backofen modeller FM 60-100-200 EPA.



IDEAL CLIMA

Réglage de l'humidité de 20% à 80%
Feuchtigkeitskontrolle von 20% bis 80%

La possibilité de régler le taux d'humidité entre 20% et 80%, permet d'effectuer la préparation de plats nécessitant d'une cuisson plus rapide par rapport au cycle à sec, la régénération des produits très délicats, et de conserver tendres les produits.

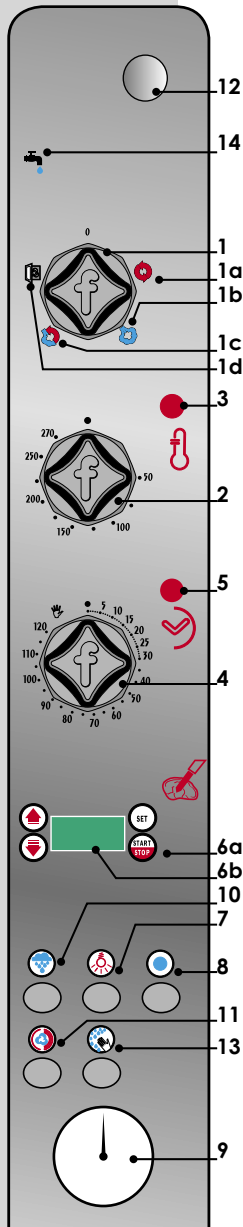
Die Möglichkeit, die Feuchtigkeit zwischen 20% und 80% einzustellen, ermöglicht die Regeneration sehr empfindlicher Produkte, die Haltbarkeit der zarten Produkte und die Durchführung der Zubereitung von Gerichten, für die ein schnelleres Garen im Vergleich zum Trockenzyklus erforderlich ist.

Inclus pour les fours modèle EPA.
Inkludiert lieferbar für die Backofen modeller EPA.

Légende du bandeau de commande

Zeichenerklärung Bedienblende

Les fours de la série FM ont 2 types de commande:
Für die Backöfen der Serie FM gibt es 2 Bedienfeldtypen:



ME

ELECTROMECHANIQUE

- Standard à control manuel
- Humidificateur
- Lumiere de la chambre
- Ventilateur bidirectionnel

ELEKTROMECHANISCH

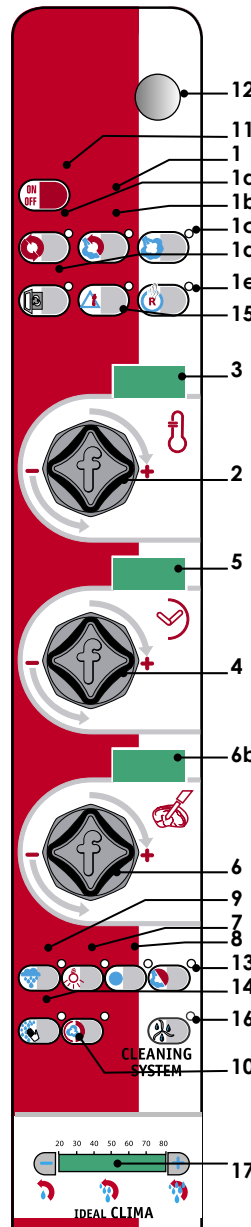
- Standard mit manuellen Steuerungen
- Befeuchter
- Innenraumlight
- Bidirektionale Ventilator

Légende du bandeau de commande

- 1) MANETTE DE SÉLECTION DU CYCLE
 - 1a) CONVECTION
 - 1b) VAPEUR
 - 1c) MIXTE (Convection+Vapeur)
 - 1d) REFROIDISSEMENT
- 2) MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
- 3) VOYANT LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT
- 4) MANETTE DE PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON
- 5) VOYANT LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT DU MINUTEUR
- 6A) BOUTON ON/OFF DE LA SONDE À COEUR (Opt.)
- 6B) AFFICHEUR SONDE À COEUR (Opt.)
- 7) BOUTON D'ÉCLAIRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
- 8) BOUTON RESET (Uniquement fours à gaz)
- 9) THERMOMÈTRE
- 10) BOUTON D'HUMIDIFICATION MANUELLE
- 11) BOUTON DOUBLE VITESSE (Opt.)
- 12) LEVIER MANUEL D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR
- 13) BOUTON DE LAVAGE DU CHAUFFE-EAU
- 14) VOYANT LUMINEUX INDICANT L'ABSENCE D'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU

Zeichenerklärung Bedienblende

- 1) DREHSCHALTER ZYKLUSWAHL
 - 1a) KONVEKTION
 - 1b) DAMPF
 - 1c) GEMISCHT
 - 1d) KÜHLUNG
- 2) DREHSCHALTER TEMPERATUREINSTELLUNG
- 3) BETRIEBSLEUCHE THERMOSTAT
- 4) DREHSCHALTER ZEITENSTELLUNG
- 5) BETRIEBSLEUCHE TIMER
- 6A) TASTE ON/OFF KERNFÜHLER (Zusatz.)
- 6B) DISPLAY KERNFÜHLER (Zusatz.)
- 7) TASTE BELEUCHTUNG GARRAUM
- 8) RESET-TASTE (nur Gasbacköfen)
- 9) THERMOMETER
- 10) TASTE MANUELLE BEFEUCHTUNG
- 11) TASTE DOPPELTE DREHZAHL (Zusatz.)
- 12) HEBEL FÜR DIE MANUELLE DAMPABLEITUNG
- 13) TASTE BOILERSPÜLUNG
- 14) WARNLEUCHE KEIN WASSER IM BOILER



EPA

ELECTROMECHANIQUE ANALOGIQUE

- Humidificateur
- Rigenération
- Prechauffage
- Lumiere de la chambre
- Ventilateur bidirectionnel
- Sonde à coeur
- Réglage de l'humidité

ELEKTROMECHANISCH ANALOGISCH

- Befeuchter
- Regeneration
- Vorheizung
- Innenraumlight
- Bidirektionale Ventilator
- Kernfühler
- Feuchtigkeitskontrolle

Légende du bandeau de commande

- 1) BOUTONS DE SÉLECTION DU CYCLE
 - 1a) CONVECTION
 - 1b) MIXTE
 - 1c) VAPEUR
 - 1d) REFROIDISSEMENT
 - 1e) RÉGÉNÉRATION
- 2) MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
- 3) AFFICHEUR DE TEMPÉRATURE
- 4) MANETTE DE PROGRAMM. DU TEMPS
- 5) AFFICHEUR DU MINUTEUR
- 6) MANETTE DE PROG. DE LA SONDE À COEUR
- 6B) AFFICHEUR DE LA SONDE À COEUR
- 7) BOUTON D'ÉCLAIRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
- 8) BOUTON RESET (uniquement fours à gaz)
- 9) BOUTON D'HUMIDIFICATION MANUELLE
- 10) BOUTON DOUBLE VITESSE
- 11) BOUTON ON/OFF
- 12) LEVIER MANUEL D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR
- 13) BOUTON POUR FONCTION PRÉCHAUFFAGE
- 14) BOUTON DE LAVAGE DU CHAUFFE-EAU
- 15) BOUTON POUR FONCTION DELTA †
- 16) BOUTON SYSTÈME D'AUTO NETTOYAGE (uniquement pour les modèles FM 60-100-200)
- 17) RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ

Zeichenerklärung Bedienblende

- 1) TASTEN ZYKLUSWAHL
 - 1a) KONVEKTION
 - 1b) GEMISCHT
 - 1c) DAMPF
 - 1d) KÜHLUNG
 - 1e) REGENERATION
- 2) DREHSCHALTER TEMPERATUREINSTELLUNG
- 3) TEMPERATURDISPLAY
- 4) DREHSCHALTER EINST. DER ZEIT
- 5) DISPLAY TIMER
- 6) DREHSCHALTER EINST. KERNFÜHLER
- 6B) DISPLAY KERNFÜHLER
- 7) TASTE BELEUCHTUNG GARRAUM
- 8) RESET-TASTE (nur Gasbacköfen)
- 9) TASTE MANUELLE BEFEUCHTUNG
- 10) TASTE DOPPELTE DREHZAHL
- 11) TASTE ON/OFF
- 12) HEBEL FÜR DIE MANUELLE DAMPABLEITUNG
- 13) TASTE VORHEIZUNG
- 14) TASTE BOILERSPÜLUNG
- 15) FUNKTIONSTASTE DELTA †
- 16) TASTE SELBSTREINIGUNSSYSTEM (nur für Modelle FM 60-100-200)
- 17) FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Données techniques

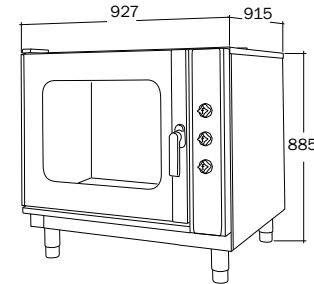
Technische Daten

FM60

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 927x915x885h



Version Électrique
Elektrische Version

Version Gaz
Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	6 x 1/1 GN (530x325 mm) 6 x (600x400 mm)	6 x 1/1 GN (530x325 mm) 6 x (600x400 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	65 mm	65 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 605 / P. 410 / H. 475mm	L. 605 / P. 410 / H. 475 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	AC 230V - 0,45 kW
Puissance / Stärke	kW 8	kcal 13.000 (kW 15)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 135 - 155	Kg 148 - 168



ÉQUIPÉ AVEC ÉCHELLE PORTE PLAQUE POUR LA GASTRONOMIE ET POUR LA PÂTISSERIE

SERIENMÄßIG MIT BLECHAUFLAGESCHIENEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI VERSEHEN

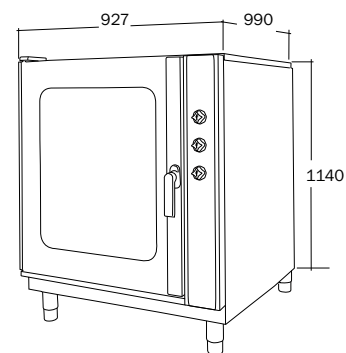
Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

FM100

Supports de grille fixes de série Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 927x990x1140h



Version Électrique Elektrische Version

Version Gaz Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	10 x 1/1 GN (530x325 mm) 10 x (600x400 mm)	10 x 1/1 GN (530x325 mm) 10 x (600x400 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	65 mm	65 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 605 / P. 410 / H. 725mm	L. 605 / P. 410 / H. 725 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 0,6 kW
Puissance / Stärke	kW 17	kcal 22.100 (kW 26)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 167 - 193	Kg 191 - 217



ÉQUIPÉ AVEC ÉCHELLE PORTE PLAQUE POUR LA GASTRONOMIE ET POUR LA PÂTISSERIE

SERIENMÄßIG MIT BLECHAUFLAGESCHIENEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI VERSEHEN

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

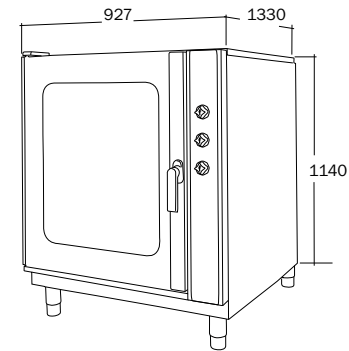
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

FM200

Supports de grille fixes de série Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 927x1330x1140h



	Version Électrique Elektrische Version	Version Gaz Gas version
Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	20 x 1/1 GN (530x325 mm) 10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN (530x325 mm) 10 x 2/1 GN
Distance entre les plats / Blechabstand	63 mm	63 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 605 / P. 720 / H. 725mm	L. 605 / P. 720 / H. 725 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 0,6 kW
Puissance / Stärke	kW 25,6	kcal 28380 (kW 33)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 205 - 235	Kg 220 - 255

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

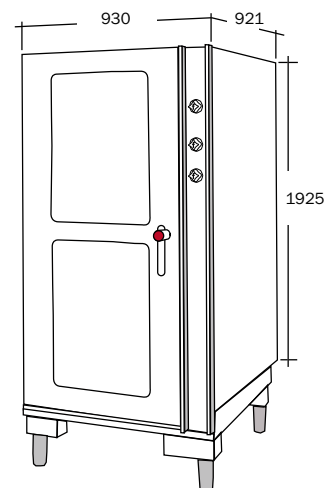
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.

Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

FM201



Dimensions
Maße
mm 930x921x1925h



	Version Électrique Elektrische Version	Version Gaz Gas version
Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	20 x 1/1 GN (530x325 mm)	20 x 1/1 GN (530x325 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	62,50 mm	62,50mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 608 / P. 410 / H. 1385 mm	L. 608 / P. 410 / H. 1385 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Puissance / Stärke	kW 33,2	kcal 25800 (kW 30)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 259 - 294	Kg 279 - 314



CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR AVEC
ROULETTES en option

LAUFWAGEN MIT ROLLEN FÜR BLECHTRÄGER optional

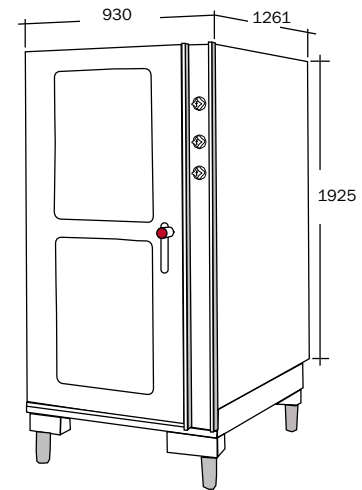
Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmässig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

FM401



Dimensions
Maße
mm 930x1261x1925h



Version Électrique
Elektrische Version

Version Gaz
Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	40 x 1/1 GN (530x325 mm) 20 x 2/1 GN	40 x 1/1 GN (530x325 mm) 20 x 2/1 GN
Distance entre les plats / Blechabstand	62,50 mm	62,50 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm	L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Puissance / Stärke	kW 51,2	kcal 34400 (kW 40)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 299 -349	Kg 319 - 369



CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR AVEC ROULETTES en option

LAUFWAGEN MIT ROLLEN FÜR BLECHTRÄGER optional

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

Modèles - Modelle
MM 60-100-200-201-401



FOURS MIXTES À VAPEUR DIRECTE

Les fours de la ligne MM présentent le système intégré de cuisson à convection + vapeur à injection directe. Afin de garantir la meilleure efficacité thermique d'un milieu avec vapeur humide et afin d'obtenir une qualité gastronomique de haut niveau, Foinox a mis au point un système qui crée de la vapeur sans besoin de chaudière. Un spécial injecteur vaporise des particules d'eau directement dans les éléments chauffants de la chambre de cuisson ; le ventilateur les micronise et les distribue de manière uniforme dans toute la chambre, créant ainsi une ambiance idéale même pour les cuissons les plus délicates.

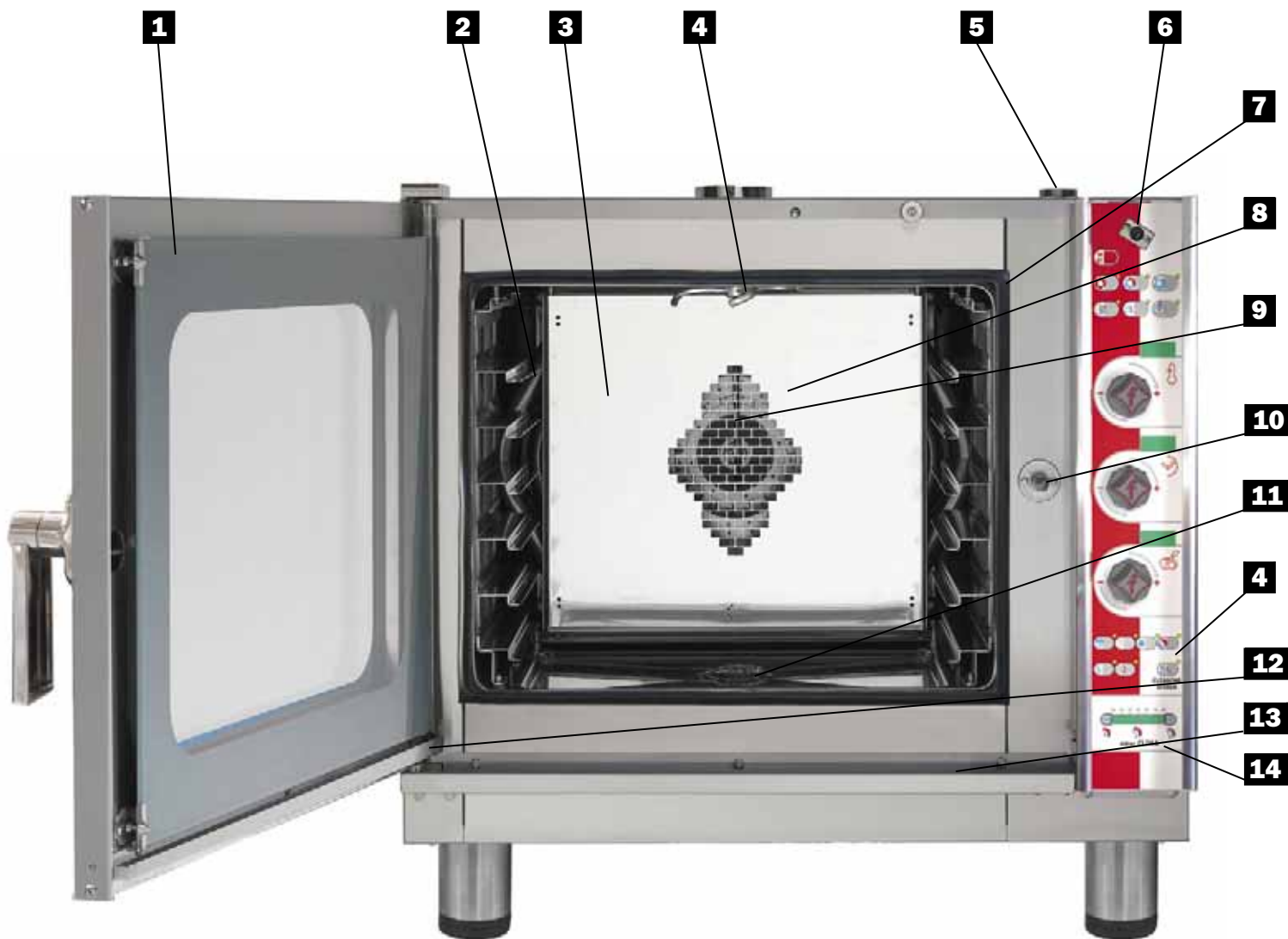
HEIßLUFTDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFZUFUHR

Die Backöfen der Serie MM stellen das integrierte Garsystem Konvektion + Dampf mit direkter Dampfzufuhr vor. Foinox weiß, dass sich die Heizleistung in einem mit Dampf gesättigten Umfeld verbessert und hat aus diesem Grund auch zur Gewährleistung erstklassiger Gastronomiequalität ein neues System entwickelt, bei dem der Dampf ohne den Einsatz eines Boilers erzeugt wird. Eine spezielle Einspritzdüse sprüht die feinen Wassertropfen direkt auf die Heizelemente im Backraum, wo das Gebläse sie auf Mikrongröße reduziert und gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Auf diese Weise entsteht auch für besonders empfindliche Rezepte der richtige Feuchtigkeitsgrad.



Caractéristiques techniques

Technische Merkmale





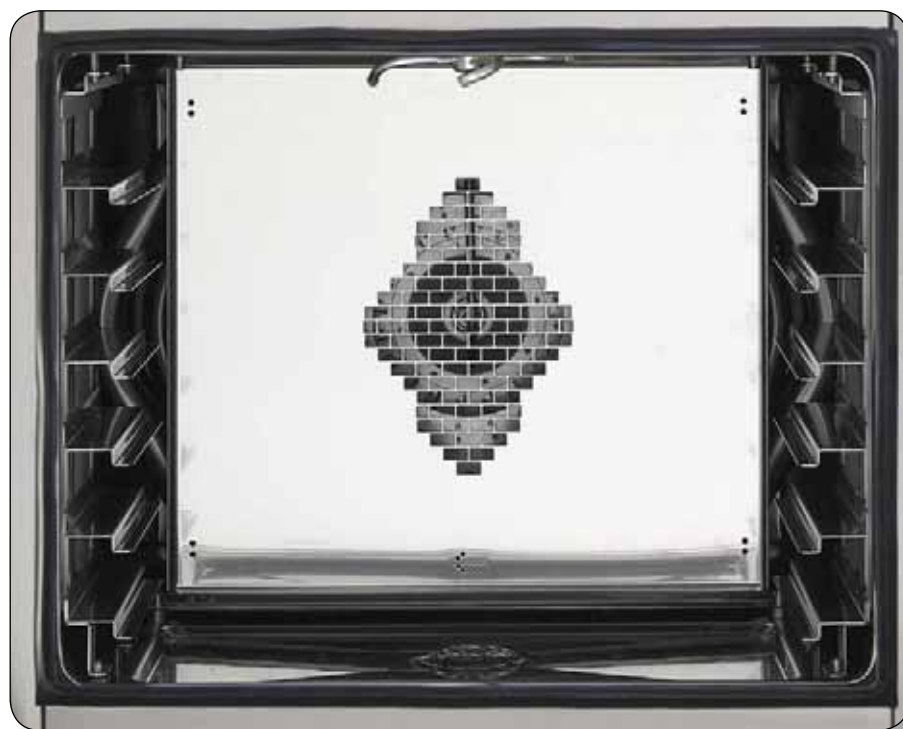
1 **Porte:** constituée d'une double vitre trempée avec chambre d'air afin de maintenir basse la température externe de celle-ci. L'interstice peut être inspecté afin de permettre un nettoyage complet.

Tür: doppelte, gehärtete Glasscheibe mit Luftzwischenraum, um die Aussentemperatur des Glases niedrig zu halten. Für eine umfassende Reinigung kann der Zwischenraum geöffnet werden.



2 Équipé avec échelle porte plaque pour la gastronomie et la pâtisserie. Mod. 60-100

Serienmäßig mit blechaufgeschienen für gastronomie und konditorei vesehen. Mod. 60-100



3 **La chambre de cuisson** a été conçue en adoptant un design arrondi dans la partie frontale. Ceci afin de garantir une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme et de faciliter le nettoyage pour une hygiène plus sûre.

Der Innenraum wurde mit einem runden Design, ohne inneren Ränder. Diese Eigenschaft sichert sowohl größere Geschwindigkeit als auch Gleichförmigkeit in der Verbreitung der Hitze und einer größeren Bequemlichkeit der Reinigung für die zuverlässige Hygiene.



4

Système d'auto-nettoyage en option

Selbstreinigungssystem optional

Pour la santé de vos clients et pour l'environnement, vos plats seront absolument sûrs du point de vue sanitaire et votre cuisine sera écologique.

Pour les fours modèle FM 60-100-200 EPA

Für die Gesundheit Ihrer Gäste und für die Umgebung sind Ihre Gerichte unter dem sanitären Blickpunkt absolut sicher und Ihre Küche wird umweltfreundlich.

Lieferbar für die Backofenmodeller FM 60-100-200 EPA



5 **Vanne papillon** pour l'évacuation immédiate de la vapeur excessive.

Drosselklappe für die sofortige Ableitung überschüssigen Dampfes.



6 Sonde à cœur. (En option)

Kernfühler. (Zusatzteil)



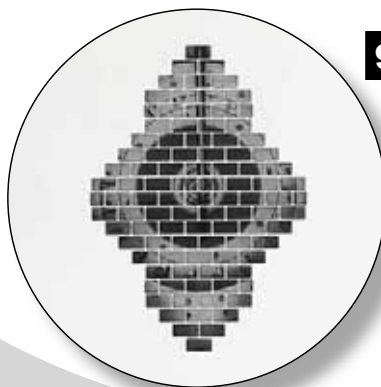
7 Joint en une seule pièce amovible.

Abnehmbare Dichtung aus einem einzigen Stück.



8 Filtre anti-graisses. (En option)

Fettschutzfilter. (Zusatzteil)



9 Equipés de la **fonction Refroidissement Rapide**, qui permet de passer rapidement d'un système de cuisson à l'autre, en optimisant ainsi le travail en cuisine, sans temps morts et avec de meilleurs résultats productifs. (uniquement pour le modèles EPA)

Ausgestattet mit der **Funktion Schnellkühlung ausgerüstet**, die einen schnellen Wechsel von einem Kochsystem zum anderen erlaubt, so gibt es bei der Arbeit in der Küche keine Ausfallzeiten und es werden bessere Ergebnisse erzielt. (Nur für Modelle EPA).



- 10** Système de fermeture de porte du four avec poignée à double clenche avec encliquetage centrale.

Blockierungssystem der Tür mit Einzelkupplung.



- 11** Filtre pour ne pas boucher l'évacuation.

Filter gegen die Ablaufverstopfung.



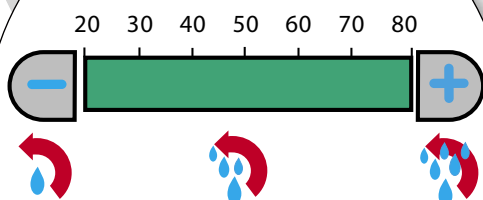
- 12** Canal d'évacuation.
Ablaufrinne.



- 13** Le récupérateur de condensation d'eau recueille l'eau de condensation de la vitre, qui est automatiquement versée dans le canal d'évacuation, évitant ainsi de désagréables égouttements sur le sol de la cuisine.

Kondensatauffangwanne sammelt das Kondenswasser der Glasscheibe und leitet es direkt in die Ablaufrinne: so werden störende Tropfen auf dem Fußboden der Küche vermieden.

14



IDEAL CLIMA

IDEAL CLIMA

Réglage de l'humidité de 20% à 80%

Feuchtigkeitskontrolle von 20% bis 80%

La possibilité de régler le taux d'humidité entre 20% et 80%, permet d'effectuer la préparation de plats nécessitant d'une cuisson plus rapide par rapport au cycle à sec.

la régénération des produits très délicats, et de conserver tendres les produits.

Die Möglichkeit, die Feuchtigkeit zwischen 20% und 80% einzustellen, ermöglicht die Regeneration sehr empfindlicher Produkte, die Haltbarkeit der zarten Produkte und die Durchführung der Zubereitung von Gerichten, für die ein schnelleres Garen im Vergleich zum Trockenzyklus erforderlich ist.

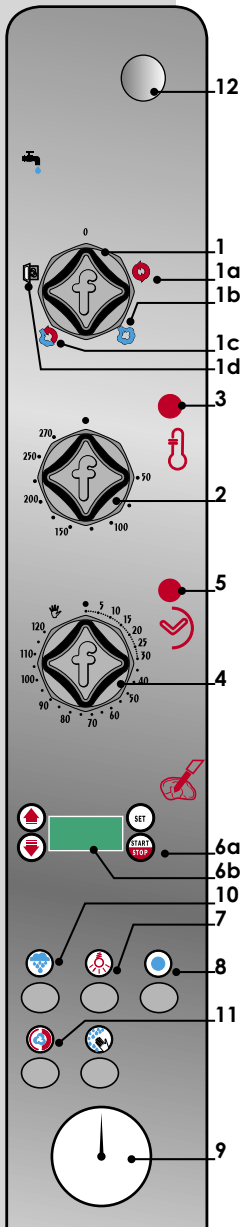
Inclus pour les fours modèle EPA.

Inkludiert lieferbar für die Backofen modeller EPA.

Légende du bandeau de commande

Zeichenerklärung Bedienblende

Les fours de la série MM ont 2 types de commande:
Für die Backöfen der Serie MM gibt es 2 Bedienfeldtypen:



ME

ELECTROMECHANIQUE

- Standard à control manuel
- Humidificateur
- Lumiere de la chambre
- Ventilateur bidirectionnel

ELEKTROMECHANISCH

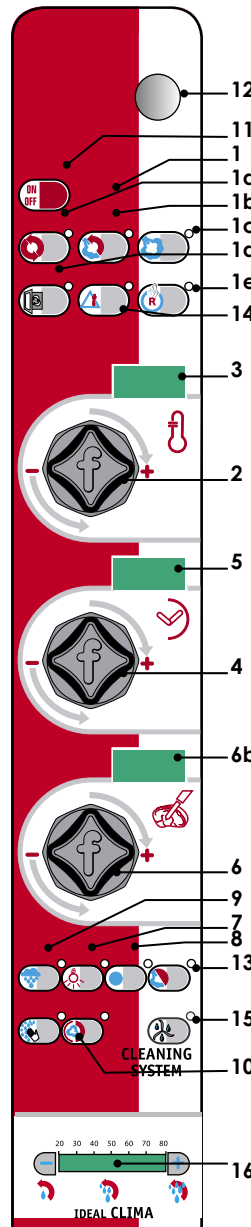
- Standard mit manuellen Steuerungen
- Befeuchter
- Innenraumlight
- Bidirektionale Ventilator

Légende du bandeau de commande

- 1) MANETTE DE SÉLECTION DU CYCLE
 - 1a) CONVECTION
 - 1b) VAPEUR
 - 1c) MIXTE (Convection+Vapeur)
 - 1d) REFROIDISSEMENT
- 2) MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
- 3) VOYANT LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT
- 4) MANETTE DE PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON
- 5) VOYANT LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT DU MINUTEUR
- 6A) BOUTON ON/OFF DE LA SONDE À COEUR (Opt.)
- 6B) AFFICHEUR SONDE À COEUR (Opt.)
- 7) BOUTON D'ÉCLAIRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
- 8) BOUTON RESET (Uniquement fours à gaz)
- 9) THERMOMÈTRE
- 10) BOUTON D'HUMIDIFICATION MANUELLE
- 11) BOUTON DOUBLE VITESSE (Opt.)
- 12) LEVIER MANUEL D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR

Zeichenerklärung Bedienblende

- 1) DREHSCHALTER ZYKLUSWAHL
 - 1a) KONVEKTION
 - 1b) DAMPF
 - 1c) GEMISCHT
 - 1d) KÜHLUNG
- 2) DREHSCHALTER TEMPERATUREINSTELLUNG
- 3) BETRIEBSLEUCHE THERMOSTAT
- 4) DREHSCHALTER ZEITEINSTELLUNG
- 5) BETRIEBSLEUCHE TIMER
- 6A) TASTE ON/OFF KERNFÜHLER (Zusatz.)
- 6B) DISPLAY KERNFÜHLER (Zusatz.)
- 7) TASTE BELEUCHTUNG GARRAUM
- 8) RESET-TASTE (nur Gasbacköfen)
- 9) THERMOMETER
- 10) TASTE MANUELLE BEFEUCHTUNG
- 11) TASTE DOPPELTE DREHZAHN (Zusatz.)
- 12) HEBEL FÜR DIE MANUELLE DAMPABLEITUNG



EPA

ELECTROMECHANIQUE ANALOGIQUE

- Humidificateur
- Rigenération
- Prechauffage
- Lumiere de la chambre
- Ventilateur bidirectionnel
- Sonde à coeur
- Réglage de l'humidité

ELEKTROMECHANISCH ANALOGISCH

- Befeuchter
- Regeneration
- Vorheizung
- Innenraumlight
- Bidirektionale Ventilator
- Kernfühler
- Feuchtigkeitskontrolle

Légende du bandeau de commande

- 1) BOUTONS DE SÉLECTION DU CYCLE
 - 1a) CONVECTION - 1b) MIXTE
 - 1c) VAPEUR - 1d) REFROIDISSEMENT - 1e) RÉGÉNÉRATION
- 2) MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
- 3) AFFICHEUR DE TEMPÉRATURE
- 4) MANETTE DE PROGRAMM. DU TEMPS
- 5) AFFICHEUR DU MINUTEUR
- 6) MANETTE DE PROG. DE LA SONDE À COEUR
- 6B) AFFICHEUR DE LA SONDE À COEUR
- 7) BOUTON D'ÉCLAIRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
- 8) BOUTON RESET (uniquement fours à gaz)
- 9) BOUTON D'HUMIDIFICATION MANUELLE
- 10) BOUTON DOUBLE VITESSE (Opt.)
- 11) BOUTON ON/OFF
- 12) LEVIER MANUEL D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR
- 13) BOUTON POUR FONCTION PRÉCHAUFFAGE
- 14) BOUTON POUR FONCTION DELTA †
- 15) SYSTÈME D'AUTO NETTOYAGE (Opt. uniquement pour les modèles MM 60-100-200)
- 16) RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ

Zeichenerklärung Bedienblende

- 1) TASTEN ZYKLUSWAHL
 - 1a) KONVEKTION - 1b) GEMISCHT
 - 1c) DAMPF - 1d) KÜHLUNG - 1e) REGENERATION
- 2) DREHSCHALTER TEMPERATUREINSTELLUNG
- 3) TEMPERATURDISPLAY
- 4) DREHSCHALTER EINST. DER ZEIT
- 5) DISPLAY TIMER
- 6) DREHSCHALTER EINST. KERNFÜHLER
- 6B) DISPLAY KERNFÜHLER
- 7) TASTE BELEUCHTUNG GARRAUM
- 8) RESET-TASTE (nur Gasbacköfen)
- 9) TASTE MANUELLE BEFEUCHTUNG
- 10) TASTE DOPPELTE DREHZAHN (Zusatz.)
- 11) TASTE ON/OFF
- 12) HEBEL FÜR DIE MANUELLE DAMPABLEITUNG
- 13) TASTE VORHEIZUNG
- 14) FUNKTIONSTASTE DELTA †
- 15) TASTE SELBSTREINIGUNSSYSTEM (Zusatz. nur für Modelle MM 60-100-200)
- 16) FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Données techniques

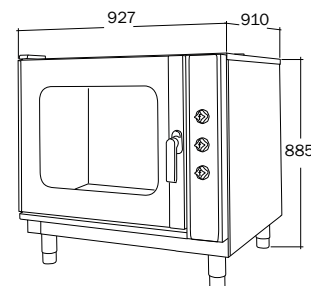
Technische Daten

MM60

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 927x910x885h



Version Électrique
Elektrische Version

Version Gaz
Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	6 x 1/1 GN (530x325 mm) 6 x (600x400 mm)	6 x 1/1 GN (530x325 mm) 6 x (600x400 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	65 mm	65 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 605 / P. 410 / H. 475mm	L. 605 / P. 410 / H. 475 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	AC 230V - 0,45 kW
Puissance / Stärke	kW 8	kcal 13.000 (kW 15)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 100 - 120	Kg 117 - 137



ÉQUIPÉ AVEC ÉCHELLE PORTE PLAQUE POUR LA GASTRONOMIE ET POUR LA PÂTISSERIE

SERIENMÄßIG MIT BLECHAUFLAGESCHIENEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI VERSEHEN

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

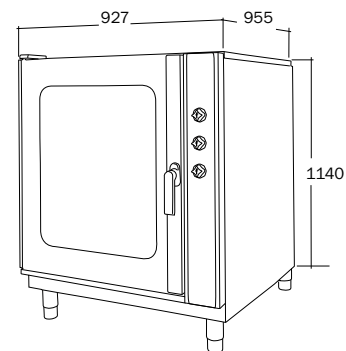
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

MM100

Supports de grille fixes de série Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 927x955x1140h



Version Électrique Elektrische Version

Version Gaz Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	10 x 1/1 GN (530x325 mm) 10 x (600x400 mm)	10 x 1/1 GN (530x325 mm) 10 x (600x400 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	65 mm	65 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 605 / P. 410 / H. 725mm	L. 605 / P. 410 / H. 725 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 0,6 kW
Puissance / Stärke	kW 17	kcal 22.100 (kW 26)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 129 - 149	Kg 151 - 171



ÉQUIPÉ AVEC ÉCHELLE PORTE PLAQUE POUR LA GASTRONOMIE ET POUR LA PÂTISSERIE

SERIENMÄßIG MIT BLECHAUFLAGESCHIENEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI VERSEHEN

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

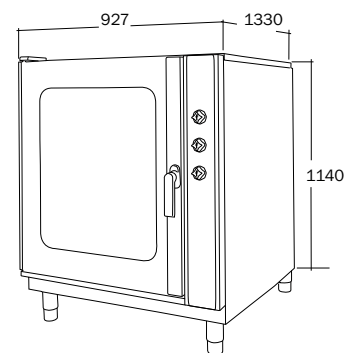
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

MM200

Supports de grille fixes de série Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 927x1330x1140h



	Version Électrique Elektrische Version	Version Gaz Gas version
Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	20 x 1/1 GN (530x325 mm)	20 x 1/1 GN (530x325 mm)
	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN
Distance entre les plats / Blechabstand	63 mm	63 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 605 / P. 720 / H. 725mm	L. 605 / P. 720 / H. 725 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 0,6 kW
Puissance / Stärke	kW 25,6	kcal 28380 (kW 33)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 180 - 215	Kg 200 - 235

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

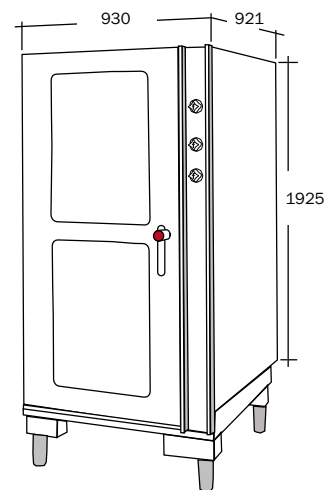
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasm Modelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.

Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

MM201



Dimensions
Maße
mm 930x921x1925h



	Version Électrique Elektrische Version	Version Gaz Gas version
Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	20 x 1/1 GN (530x325 mm)	20 x 1/1 GN (530x325 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	62,50 mm	62,50mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 608 / P. 410 / H. 1385 mm	L. 608 / P. 410 / H. 1385 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Puissance / Stärke	kW 33,2	kcal 25800 (kW 30)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 234 - 269	Kg 254 - 289



CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR AVEC
ROULETTES en option

LAUFWAGEN MIT ROLLEN FÜR BLECHTRÄGER optional

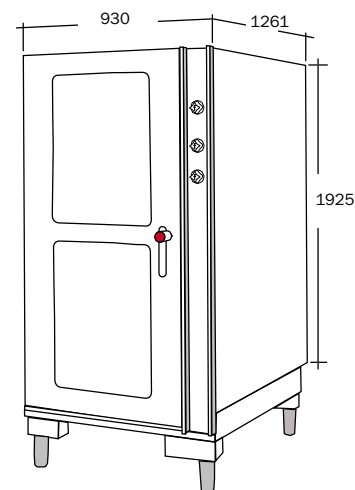
Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmässig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

MM401



Dimensions
Maße
mm 930x1261x1925h



Version Électrique Elektrische Version

Version Gaz Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	40 x 1/1 GN (530x325 mm) 20 x 2/1 GN	40 x 1/1 GN (530x325 mm) 20 x 2/1 GN
Distance entre les plats / Blechabstand	62,50 mm	62,50 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm	L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Puissance / Stärke	kW 51,2	kcal 34400 (kW 40)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 274 -324	Kg 294 - 344



CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR AVEC ROULETTES en option

LAUFWAGEN MIT ROLLEN FÜR BLECHTRÄGER optional

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

Modèles
Modelle
FC200
FC20I
FC40I

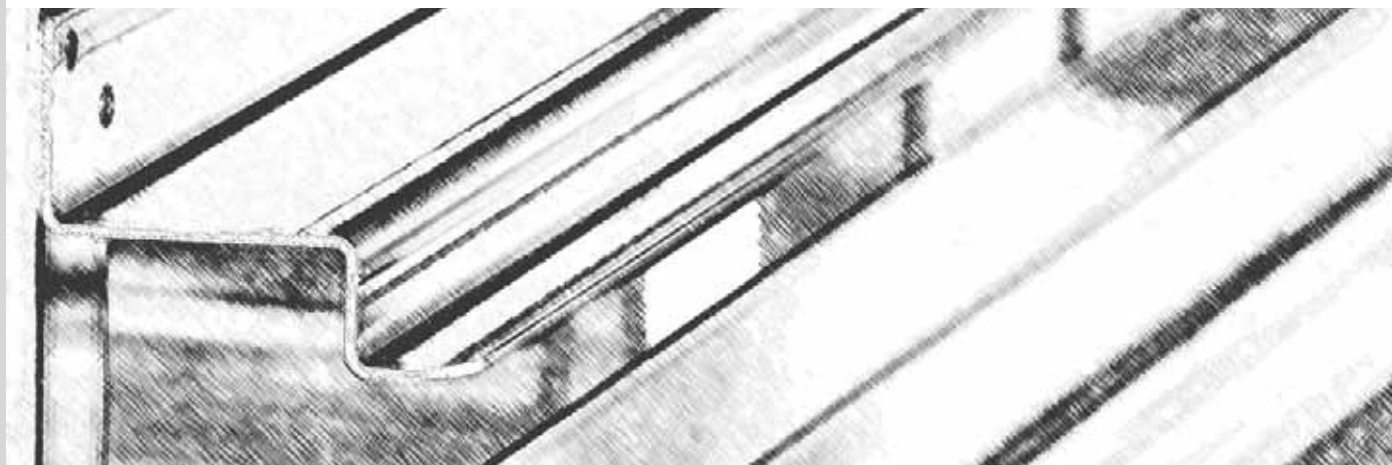


FOURS À AIR PULSÉ

Réalisés à convection avec des commandes mécaniques ou électroniques absolument fiables et simples à utiliser, ils ont une chambre de cuisson, sans angles droits, permettant une diffusion de la chaleur plus rapide et plus homogène ; en outre, l'humidificateur manuel garantit une distribution de la vapeur dans la chambre de cuisson de manière contrôlée et optimale, caractéristique indispensable pour des cuissons délicates et homogènes.

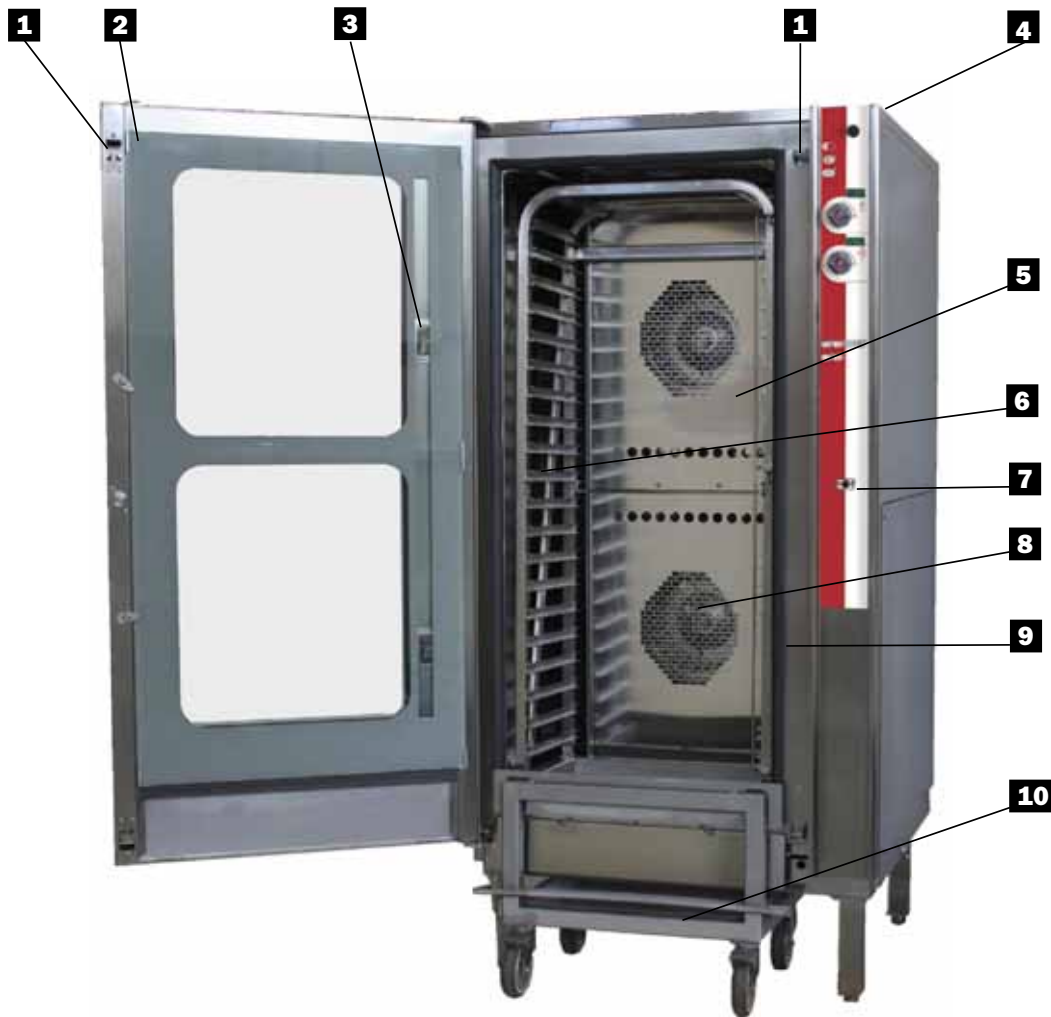
HEISSLUFTOFEN

Die Konvektions-Backöfen werden mit absolut zuverlässiger und bedienerfreundlicher Mechanik- oder Elektroniksteuerung ausgestattet, haben einen kantenfreien, abgerundeten Backraum, um eine raschere bzw. gleichmäßigere Wärmeverteilung zu gewährleisten und der manuelle Befeuchter sichert außerdem eine überwachte und optimale Dampfverteilung im Backraum, was für ein sanftes und homogenes Garen eine grundlegende Bedingung darstellt.



Caractéristiques techniques

Technische Merkmale



1 **Système de blocage** de fermeture de la porte du four avec deux crochets pour plus de sécurité.

Schliessperre der Backofentür durch zwei Haken, die mehr Sicherheit geben.

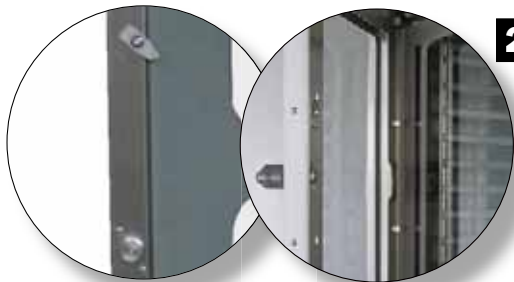


3 **La lampe halogène** sur l'interstice entre les vitres de la porte, garantir une meilleur illumination de toute la chambre de cuisson.

Halogenleuchte im Zwischenraum der Türglasscheiben, garantiert eine bessere Beleuchtung im ganzen Backraum.

2 **Porte:** constituée d'une double vitre trempée avec chambre d'air afin de maintenir basse la température externe de celle-ci. L'interstice peut inspecté afin de permettre un nettoyage complet.

Tür: doppelte, gehärtete Glasscheibe mit Luftzwischenraum, um die Aussentemperatur des Glases niedrig zu halten. Für eine umfassende Reinigung kann der Zwischenraum geöffnet werden.





4 **Vanne papillon** pour l'évacuation immédiate de la vapeur excessive.

Drosselklappe für die sofortige Ableitung überschüssigen Dampfes.



5 **La chambre de cuisson** a été conçue en adoptant un design arrondi dans la partie frontale. Ceci afin de garantir une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme et de faciliter le nettoyage pour une hygiène plus sûre.

Der Innenraum wurde mit einem runden Design, ohne inneren Ränder. Diese Eigenschaft sichert sowohl größere Geschwindigkeit als auch Gleichförmigkeit in der Verbreitung der Hitze und einer größeren Bequemlichkeit der Reinigung für die zuverlässige Hygiene.



6 **Chariot avec structure porte-plats à four.**
en option
Laufwagen mit Blechhalterungen.
optional



7 **Sonde à coeur.**
(En option)

*Kernfühler.
(Zusatzteil)*



8 **Filtre anti-graisses.**
(En option)

*Fettschutzfilter.
(Zusatzteil)*



9 **Joint** en une seule pièce amovible.

Abnehmbare Dichtung aus einem einzigen Stück.



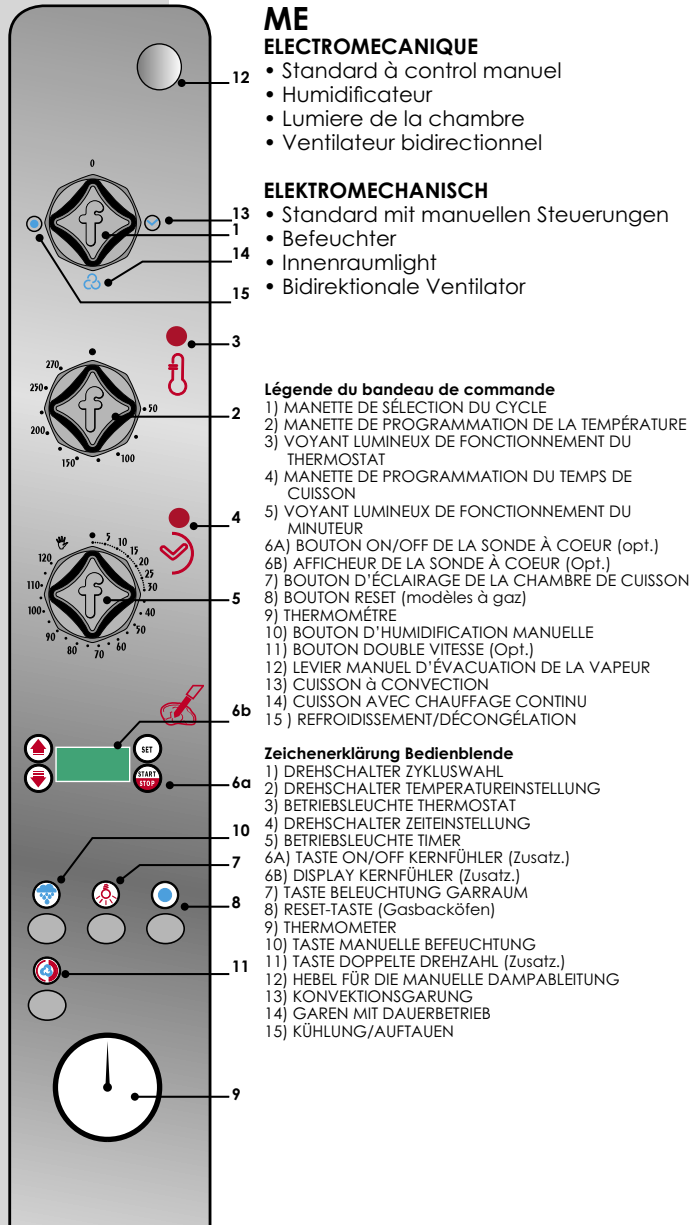
10 **Le récupérateur de condensation** d'eau recueille l'eau de condensation de la vitre, qui est automatiquement versée dans le canal d'évacuation, évitant ainsi de désagréables égouttements sur le sol de la cuisine.

Kondensatauffangwanne sammelt das Kondenswasser der Glasscheibe und leitet es direkt in die Ablaufrinne: so werden störende Tropfen auf dem Fussboden der Küche vermieden.

Légende du bandeau de commande

Zeichenerklärung Bedienblende

Les fours de la série FC ont 2 types de commande:
Für die Backöfen der Serie FC gibt es 2 Bedienfeldtypen:



ME

ELECTROMECHANIQUE

- Standard à control manuel
- Humidificateur
- Lumiere de la chambre
- Ventilateur bidirectionnel

ELEKTROMECHANISCH

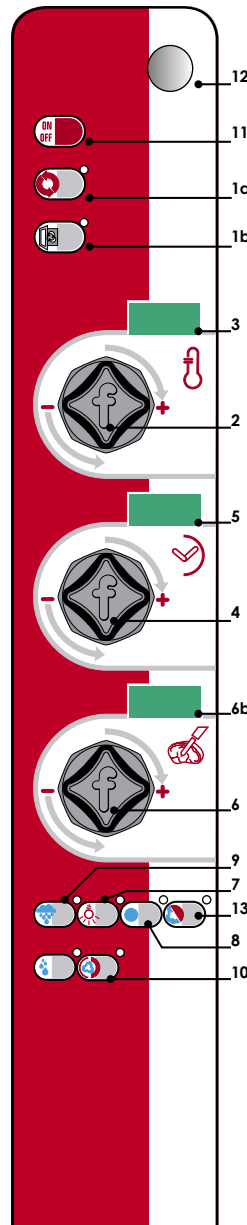
- Standard mit manuellen Steuerungen
- Befeuchter
- Innenraumlight
- Bidirektionale Ventilator

Légende du bandeau de commande

- 1) MANETTE DE SÉLECTION DU CYCLE
- 2) MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
- 3) VOYANT LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT
- 4) MANETTE DE PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON
- 5) VOYANT LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT DU MINUTEUR
- 6A) BOUTON ON/OFF DE LA SONDÉ À COEUR (opt.)
- 6B) AFFICHEUR DE LA SONDÉ À COEUR (Opt.)
- 7) BOUTON D'ÉCLAIRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
- 8) BOUTON RESET (modèles à gaz)
- 9) THERMOMÈTRE
- 10) BOUTON D'HUMIDIFICATION MANUELLE
- 11) BOUTON DOUBLE VITESSE (Opt.)
- 12) LEVIER MANUEL D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR
- 13) CUISSON à CONVECTION
- 14) CUISSON AVEC CHAUFFAGE CONTINU
- 15) REFROIDISSEMENT/DÉCONGÉLATION

Zeichenerklärung Bedienblende

- 1) DREHSCHALTER ZYKLUSWAHL
- 2) DREHSCHALTER TEMPERATUREINSTELLUNG
- 3) BETRIEBSLEUCHTE THERMOSTAT
- 4) DREHSCHALTER ZEITESTELLUNG
- 5) BETRIEBSLEUCHTE TIMER
- 6A) TASTE ON/OFF KERNFÜHLER (Zusatz.)
- 6B) DISPLAY KERNFÜHLER (Zusatz.)
- 7) TASTE BELEUCHTUNG GARRAUM
- 8) RESET-TASTE (Gasbacköfen)
- 9) THERMOMETER
- 10) TASTE MANUELLE BEFEUCHTUNG
- 11) TASTE DOPPELTE DREHZAH (Zusatz.)
- 12) HEBEL FÜR DIE MANUELLE DAMPABLEITUNG
- 13) KONVEKTIONS GARUNG
- 14) GAREN MIT DAUERBETRIEB
- 15) KÜHLUNG/AUFTAUEN



EPA

ELECTROMECHANIQUE ANALOGIQUE

- Humidificateur
- Prechauffage
- Lumiere de la chambre
- Ventilateur bidirectionnel

ELEKTROMECHANISCH ANALOGISCH

- Befeuchter
- Vorheizung
- Innenraumlight
- Bidirektionale Ventilator

Légende du bandeau de commande

- 1a) BOUTON DE SÉLECTION DU CYCLE CONVECTION
- 1b) BOUTON DE SÉLECTION DU CYCLE REFROIDISSEMENT/DÉCONGÉLATION
- 2) MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
- 3) AFFICHEUR DE TEMPÉRATURE
- 4) MANETTE DE PROGRAMM. DU TEMPS
- 5) AFFICHEUR DU MINUTEUR
- 6) MANETTE DE PROG. DE LA SONDÉ À COEUR (Opt.)
- 6B) AFFICHEUR DE LA SONDÉ À COEUR (Opt.)
- 7) BOUTON D'ÉCLAIRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
- 8) BOUTON RESET (uniquement mod. à gaz)
- 9) BOUTON D'HUMIDIFICATION MANUELLE
- 10) BOUTON DOUBLE VITESSE (Opt.)
- 11) BOUTON ON/OFF
- 12) LEVIER MANUEL D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR
- 13) BOUTON POUR FONCTION PRÉCHAUFFAGE

Zeichenerklärung Bedienblende

- 1a) TASTE ZYKLUSWAHL KONVEKTION
- 1b) TASTE ZYKLUSWAHL KÜHLUNG-AUFTAUEN
- 2) DREHSCHALTER TEMPERATUREINSTELLUNG
- 3) TEMPERATURDISPLAY
- 4) DREHSCHALTER EINST. DER ZEIT
- 5) DISPLAY TIMER
- 6) DREHSCHALTER EINST. KERNFÜHLER (Zus.)
- 6B) DISPLAY KERNFÜHLER (Zusatz.)
- 7) TASTE BELEUCHTUNG GARRAUM
- 8) TASTE RESET (nur Gasmodelle)
- 9) TASTE MANUELLE BEFEUCHTUNG
- 10) TASTE DOPPELTE DREHZAH (Zusatz.)
- 11) TASTE ON/OFF
- 12) HEBEL FÜR DIE MANUELLE DAMPABLEITUNG
- 13) TASTE VORHEIZUNG

Données techniques

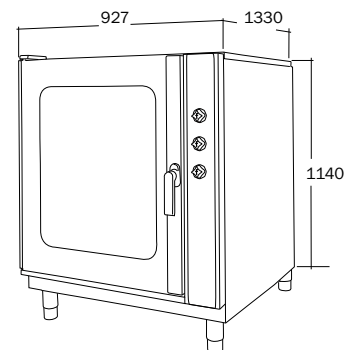
Technische Daten

FC200

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 927x1330x1140h



Version Électrique
Elektrische Version

Version Gaz
Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	20 x 1/1 GN (530x325 mm)	20 x 1/1 GN (530x325 mm)
	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN
Distance entre les plats / Blechabstand	63 mm	63 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 605 / P. 720 / H. 725mm	L. 605 / P. 720 / H. 725 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 0,6 kW
Puissance / Stärke	kW 25,6	kcal 28380 (kW 33)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 177 - 209	Kg 196 - 231

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

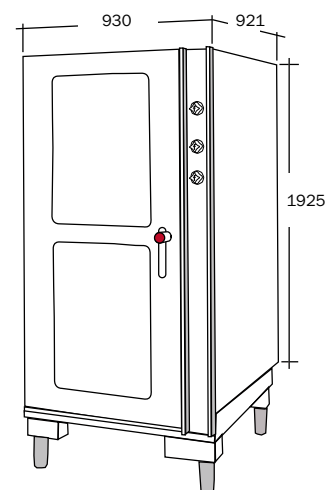
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.

Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

FC201



Dimensions
Maße
mm 930x921x1925h



Version Électrique
Elektrische Version

Version Gaz
Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	20 x 1/1 GN (530x325 mm)	20 x 1/1 GN (530x325 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	62,50 mm	62,50mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 608 / P. 410 / H. 1385 mm	L. 608 / P. 410 / H. 1385 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Puissance / Stärke	kW 33,2	kcal 25800 (kW 30)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 229 - 264	Kg 249 - 284



CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR AVEC
ROULETTES en option

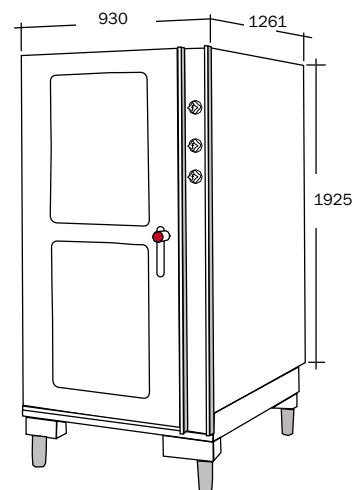
LAUFWAGEN MIT ROLLEN FÜR BLECHTRÄGER optional

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.
Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmässig mit Methangas G20 getestet.
Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

FC401



Dimensions
Maße
mm 930x1261x1925h



Version Électrique Elektrische Version

Version Gaz Gas version

Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	40 x 1/1 GN (530x325 mm) 20 x 2/1 GN	40 x 1/1 GN (530x325 mm) 20 x 2/1 GN
Distance entre les plats / Blechabstand	62,50 mm	62,50 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm	L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Puissance / Stärke	kW 51,2	kcal 34400 (kW 40)
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 269 -319	Kg 289 - 339



CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR AVEC ROULETTES en option

LAUFWAGEN MIT ROLLEN FÜR BLECHTRÄGER optional

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

Les modèles à gaz sont testés standard avec du gaz naturel G20 / Alle Gasmodelle sind standardmäßig mit Methangas G20 getestet.

Voltages spéciaux sur demande / Auf Anfrage spezielle Spannungen.

Accessoires

Zubehör

SUPPORT HALTERUNG



SUPPORT. HALTERUNG.

Support pour modèles
60 - 100 - 200.
*Halterung für Modelle
60 - 100 - 200.*

SUPPORT FERMÉ GESCHLOSSENE HALTERUNG



SUPPORT FERMÉ. GESCHLOSSENE HALTERUNG.

Support pour modèles
60 - 100 - 200.
*Halterung für Modelle
60 - 100 - 200.*

ARMOIRE CHAUDE WARMHALTESCHRANK



Armoire chaude entièrement réalisé en acier inox, avec température réglable de 30°C à 120°C, doté d'humidificateur. Pour les fours modèle 60 - 100 - 200.
Warmhalteschrank ganz aus Edelstahl, mit Temperatureinstellung von 30°C bis 120°C, mit Befeuchter. Lieferbar für die Backofenmodelle 60 - 100 - 200.

Modèles / Modelle	60 - 100	200
Dimensions / Maße	900x850x790h mm	930x870x1130h mm
Capacité plats à four		
Fassungsvermögen Bleche	10 x GN 1/1	14 x GN 1/1
Distance entre les plats		
Blechabstand	mm 85	mm 76
Voltage / Spannung	3N-AC 400V	AC 230V
Puissance / Stärke	kW 3,9	kW 2,5

HOTTE AVEC MOTEUR HAUBE MIT MOTOR

1 Hotte + moteur AC 230V-0,2 Kw.
Abzugshaube + Motor AC 230V-0,2 Kw.

2 Hotte + moteur + refr. à vapeur AC 230V-0,2 Kw.
Abzugshaube + Motor + Dampfkühl. AC 230V-0,2 Kw.

Disponible pour tous les modèles / Für alle Modelle lieferbar.



COUVERTURE THERMIQUE THERMOHAUBE



Pour structure
porte-assiettes.
für Tellerhalter.

ADOUClSSEUR EAU WASSERENTHÄRTER



Il évite la formation
de calcaire.

Verhindert die
Kalkablagerung.

Disponible pour
tous les modèles.
Für alle Modelle.

DOUCHETTE LAVAGE HANDDUSCHE



Douchette pour le
nettoyage interne
des fours.

Dusche für die
Backofenreinigung.

Disponible pour tous
les modèles.
Für alle Modelle.

CONDUIT ANTI-VENT POUR MODÈLES À GAZ WINDGESCHÜTZTER KAMIN FÜR GASMODELLE



Utile pour acheminer les fumées en sortie de
la chambre de cuisson à l'extérieur du four
et obligatoire pour les installations sans hotte
d'aspiration.

Nützlich für den Rauchabzug aus dem
Backraum nach aussen, Pflicht bei
Installationen ohne Absaughaube.

Pour les fours modèle 100 - 200 - 201 - 401.
Lieferbar für die Backofenmodelle 100 - 200
- 201 - 401.

SONDE TEMPÉRATURE À COEUR TEMPERATURKERNFÜHLER



Sonde pour contrôler la
température à l'intérieur des
aliments.

Fühler für die
Temperaturkontrolle im
Innern der Speise.

Disponible pour tous les
modèles.
Für alle Modelle.

FILTRE ANTI-GRAISSES FETTSCHUTZFILTER



Le filtre anti-graisses permet de protéger
le ventilateur et le moteur durant la
cuisson.

Der Fettschutzfilter schützt das Gebläse
und den Motor vor Fettspritzern, die
während des Kochens entstehen.

Disponible pour tous les modèles.
Für alle Modelle.

PORTE- PLATS À FOUR BLECHTRÄGER



Porte-plats pour
supports.

Blechträger für
Halterungen.



CHARIOT AVEC STRUCTURE PORTE-ASSIETTES LAUFWAGEN MIT TELLERHALTER

Pour les fours modèle:
201: 40 assiettes Ø 31cm;
401: 80 assiettes Ø 31cm.

Lieferbar für die Backofenmodelle
201: 40 Teller Ø 31cm;
401: 80 Teller Ø 31cm.

CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR AVEC ROULETTES LAUFWAGEN MIT ROLLEN FÜR BLECHTRÄGER



Pour les fours modèle
60 - 100 - 200.
Lieferbar für die
Backofenmodelle
60 - 100 - 200.

STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR EXTRACTIBLE AUSZIEHBARER BLECHTRÄGER



Structure porte-plats à four
avec roulettes.
Ausziehbarer blechträger mit
rollen.
Pour les fours modèle
60 - 100 - 200.
Lieferbar für die
Backofenmodelle
60 - 100 - 200.

CHARIOT AVEC STRUCTURE PORTE-PLATS À FOUR LAUFWAGEN MIT BLECHTRÄGERN



Pour les fours modèle
201 - 401.
Lieferbar für die Backofenmodelle
201 - 401.

STRUCTURE PORTE-ASSIETTES EXTRACTIBLE AUSZIEHBARER TELLERHALTER



Structure porte-assiettes
extractible avec roulettes.
Ausziehbarer tellerhalter mit
rollen.

Pour les fours modèle
60 - 100 - 200.
Lieferbar für die
Backofenmodelle
60 - 100 - 200.

Pourquoi choisir Red Line?

Choisir un four Red Line Foinox signifie choisir de mieux travailler en cuisine, grâce à la compatibilité de certains modèles de fours Foinox, qui utilisent le même chariot avec structure porte-plats à four et porte-assiettes.

De cette façon il est possible de cuisiner, refroidir et puis régénérer les aliments sans perdre de temps à déplacer les plats et avec tous les avantages en terme d'hygiène et réduction des coûts.

Warum soll man Red Line wählen?

Einen Schnellkühler Foinox wählen, bedeutet in der Küche mit grösserer Leistungsfähigkeit zu arbeiten, dank der Übereinstimmung einiger Modelle mit den entsprechenden Backofenmodellen Foinox, für die die gleichen Laufwagen mit Blech- und Tellerhaltern verwendet werden. Auf diese Weise kann man kochen, schnell kühlen und die Speisen wieder verwenden ohne Zeit mit dem Verstellen der Töpfe zu verlieren, ohne Zweifel ein grosser Vorteil was Hygiene und Kosteneinsparung betrifft.

Solutions uniques pour une parfaite compatibilité

Einheitliche Lösungen für eine perfekte Übereinstimmung

RED LINE

