

Four combiné convection et sole

Pâtisserie · Pain · Pizza · Étuve intégrée

CONVECTION + SOLE 400 °C

Convection jusqu'à 260 °C | Sole jusqu'à 400 °C | Étuve ou base à roues

Trois cuissons dans la place d'un seul four.

Four combiné modulaire : un four à convection (6 ou 10 plaques 40 × 60 cm, jusqu'à 260 °C) posé sur un ou deux modules à sole réfractaire (jusqu'à 400 °C, 2 plaques par module), avec étuve de fermentation ou base à roues. Pâtisserie, pain et pizza dans 970 mm de large. Hotte à tirage naturel ou à aspiration forcée en option.

POINTS FORTS

- Convection et sole dans le même bloc
- Étuve de fermentation intégrée en option
- Sole réfractaire ou tôle gaufrée
- Vaporisateur en option pour les modules à sole

FOUR COMBINÉ — 400 V triphasé + neutre, 50 ou 60 Hz

Composition	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Convection / sole (°C)	Plaques de l'étuve	Plaques 40 × 60 des fours
Four convection 6 + 1 module sole + étuve	970 × 1210 × 2000	360	17,9	260 / 400	10	6 + 2
Four convection 6 + 2 modules sole + étuve	970 × 1210 × 2160	490	24,3	260 / 400	6	6 + 2 + 2
Four convection 10 + 1 module sole + étuve	970 × 1210 × 2140	385	23,1	260 / 400	6	10 + 2
Four convection 6 + 1 module sole + base	970 × 1210 × 2000	319	16,9	260 / 400	–	6 + 2
Four convection 6 + 2 modules sole + base	970 × 1210 × 2160	455	23,3	260 / 400	–	6 + 2 + 2
Four convection 10 + 1 module sole + base	970 × 1210 × 2140	350	22,1	260 / 400	–	10 + 2

Plaques non fournies.

HOTTE

Élément	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)
Hotte à tirage naturel	970 × 1360 × 250	28,5	–
Hotte à aspiration forcée (600 m^3/h)	970 × 1360 × 250	32,5	0,18

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Humidificateur pour étuve de fermentation
- Vaporisateur 2,1 kW pour les modules à sole
- Râtelier porte-plaques pour la base
- Plan de cuisson : réfractaire ou tôle gaufrée