

Four à convection pâtisserie et pain

Pâtisserie · Boulangerie · 6 ou 10 plaques 40 × 60

6 OU 10 PLAQUES 40 × 60

Jusqu'à 260 °C | Commande électromécanique ou tactile | Étuve, base et hotte en option

Un four à convection qui monte en hauteur, pas en largeur.

Four électrique à convection pour pâtisserie et panification, en 6 ou 10 plaques 40 × 60 cm, jusqu'à 260 °C. Pour 970 mm de large, il se pose sur une étuve de fermentation ou sur une base à roues, avec une hotte à tirage naturel ou à aspiration forcée. Version électromécanique ou tactile.

POINTS FORTS

- Seulement 970 mm de large
- Étuve de fermentation en option, sous le four
- Hotte à tirage naturel ou à aspiration forcée (600 m^3/h)
- Kit porte-plaques Gastronorm GN 1/1 en option

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

Modèle	Commande	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance max. / moy. (kW)	T° max (°C)	Pas entre plaques (mm)	Plaques 40 × 60
6 plaques	électromécanique	970 × 920 × 880	110	10,5 / 5	260	80	6
6 plaques	tactile	970 × 920 × 880	106	10,5 / 5	260	80	6
10 plaques	électromécanique	970 × 920 × 1210	143	15,7 / 7,8	260	80	10
10 plaques	tactile	970 × 920 × 1210	142	15,7 / 7,8	260	80	10

Plaques non fournies.

COMPLÉMENTS

Élément	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)
Hotte à tirage naturel	970 × 1010 × 250	23	—
Hotte à aspiration forcée (600 m^3/h)	970 × 1010 × 250	27	0,18
Étuve de fermentation pour le four 6 plaques (10 plaques, pas 55 mm)	970 × 870 × 1060	80	1 max. / 0,5 moy.
Étuve de fermentation pour le four 10 plaques (5 plaques, pas 55 mm)	970 × 870 × 710	61	1 max. / 0,5 moy.
Base pour le four 6 plaques	970 × 710 × 1060	38	—
Base pour le four 10 plaques	970 × 710 × 710	30	—

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Kit porte-plaques Gastronorm GN 1/1 (four 6 ou 10 plaques)
- Humidificateur pour étuve de fermentation
- Râtelier porte-plaques pour la base
- Kit de superposition four sur cellule de refroidissement