

Four

Four ventilé PREMIO

4 ou 5 plaques 400 x 600 mm

Présentation

Flexible et polyvalent, le four ventilé PREMIO vous permettra de cuire des produits boulangers et pâtisseries.

La commande Opticom contribuera à optimiser la gestion de l'énergie en calculant sa mise en route par rapport à la température réelle de la chambre de cuisson

Description

✓ Capacités :

Nombre d'étages de cuisson : 4 ou 5

Plaques 400 x 600 mm

Ecartement entre les plaques :

- 4 étages : 93 mm

- 5 étages : 70 mm

✓ Dimensions & poids

Hauteur : 525 mm

Largeur : 780 mm

Profondeur hors tout : 1065 mm

Profondeur hors tout porte ouverte : 1615 mm

Poids : 100 kg

✓ Caractéristiques techniques :

Raccordement électrique : 400 V Tri + N / 50 Hz

Puissances : 7,5 kW

Température maximale d'utilisation : 280 °C

✓ Options disponibles :

- Poignée et commandes à droite ou à gauche

- Piètement à glissières avec roulettes pour 20 plaques 400 x 600. Hauteur totale 970 mm



Avantages

- ✓ Commande Opticom : jusqu'à 30 recettes en mémoire et 2 en raccourci
- ✓ Ouverture de porte en 2 temps
- ✓ Double vitrage ventilé
- ✓ 1 injecteur de buée + soupape électrique d'évacuation des buées
- ✓ Entrée d'air frais dans la chambre de cuisson

Référence	Modèle
72100470	Four ventilé PREMIO 4 ou 5 plaques - Poignée à droite
72100471	Four ventilé PREMIO 4 ou 5 plaques - Poignée à gauche
72100474	Piètement pour four ventilé PREMIO
72180711	Hotte décorative
72180701	Hotte avec extracteur

Produit conforme aux normes 

Photographies non contractuelles - BONGARD se réserve le droit de modifier ou d'actualiser les caractéristiques techniques de ses produits à tout moment et sans notification préalable.

Four

Four ventilé PREMIO

10 plaques 400 x 600 mm

Présentation

Flexible et polyvalent, le four ventilé PREMIO vous permettra de cuire des produits boulangers et pâtisseries.

Economique grâce à sa commande Opticom, son design épuré lui permettra de trouver aisément sa place dans votre fournil ou bien dans votre magasin.

Description

✓ Capacités :

Nombre d'étages de cuisson : 10
Plaques 400 x 600 mm
Ecartement entre les plaques : 93 mm

✓ Dimensions & poids

Hauteur : 1175 mm
Largeur : 780 mm
Profondeur hors tout : 1065 mm
Profondeur hors tout porte ouverte : 1615 mm
Poids : 216 kg

✓ Caractéristiques techniques :

Raccordement électrique : 400 V Tri + N / 50 Hz
Puissance : 17 kW
Température maximale d'utilisation : 280 °C

✓ Options disponibles :

- Poignée et commandes à droite ou à gauche
- Piètement à glissières avec roulettes pour 20 plaques 400 x 600. Hauteur totale 970 mm



Avantages

- ✓ Commande Opticom : jusqu'à 30 recettes en mémoire et 2 en raccourci
- ✓ Ouverture de porte en 2 temps
- ✓ Double vitrage ventilé
- ✓ 2 injecteurs de buée + soupape électrique d'évacuation des buées
- ✓ Entrée d'air frais dans la chambre de cuisson

Référence	Modèle
72100475	Four ventilé PREMIO 10 plaques poignée à droite
72100476	Four ventilé PREMIO 10 plaques poignée à gauche
72100474	Piètement pour four ventilé PREMIO
72180711	Hotte décorative
72180701	Hotte avec extracteur

Produit conforme aux normes 