Soleo/Krystal

Modèle Combiné M4 avec
étages panachés
280 mm - 340 mm

Fours modulables ventilés - électrique

Caractéristiques

Four permettant de cuire sur plaques et filets 400 x 600 mm

Utilisation

Le four combiné Soleo/Krystal permet de cuire à la fois sur sole et en ventilé, ce qui lui offre la possibilité de cuire tout type de produit.

Principe de fonctionnement

Des étages de four modulables sont combinés à des fours ventilés pour permettre au boulanger de cuire tout type de produits tout au long de la journée.

Construction

- Façade en acier inoxydable brossé et verre.
- Résistances électriques en inox garanties 3 ans.
- Isolation performante par panneaux de laine de roche.

Les avantages

- Possibilité d'une utilisation mixte, à la fois sur sole fixe et en ventilé
- Encombrement réduit
- Four configurable selon les besoins du boulanger
- Déplacement aisé grâce à ses piétements roulettes
- Possibilité d'être monté sur piétement, BFA ou étuve selon modèle
- Résistances garanties 3 ans

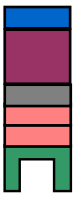
Remarque importante :

Les fours combinés Soleo / Eliot sont disponibles sous forme de pack.

Combinés Soleo / Krystal

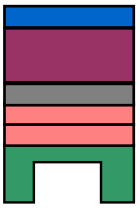
Configurations possibles - Hauteur fixe : 2 200 mm

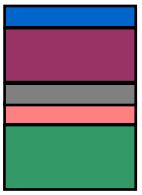
Combiné Soleo / Krystal
2 plaques M2 XS



Désignations des modules	*Combiné avec commande Opticom*
■ ***Hotte 300 mm***	
Sans extracteur	€
Avec extracteur	€
■ ***Four ventilé Krystal 46.4***	
Avec vapeur	€
Sans vapeur	€
Côté poignée/côté commande	
Poignée gauche / commande gauche	■
Poignée droite / commande droite	□
■ ***Kit Combiné M2 35 mm***	€
■ ***Étage four modulable Soleo 340 mm***	
Avec buée	€
Sans buée	€
■ ***Éléments bas***	
Piétement hauteur 660 mm	€

Modèles 4 plaques
M4 XL

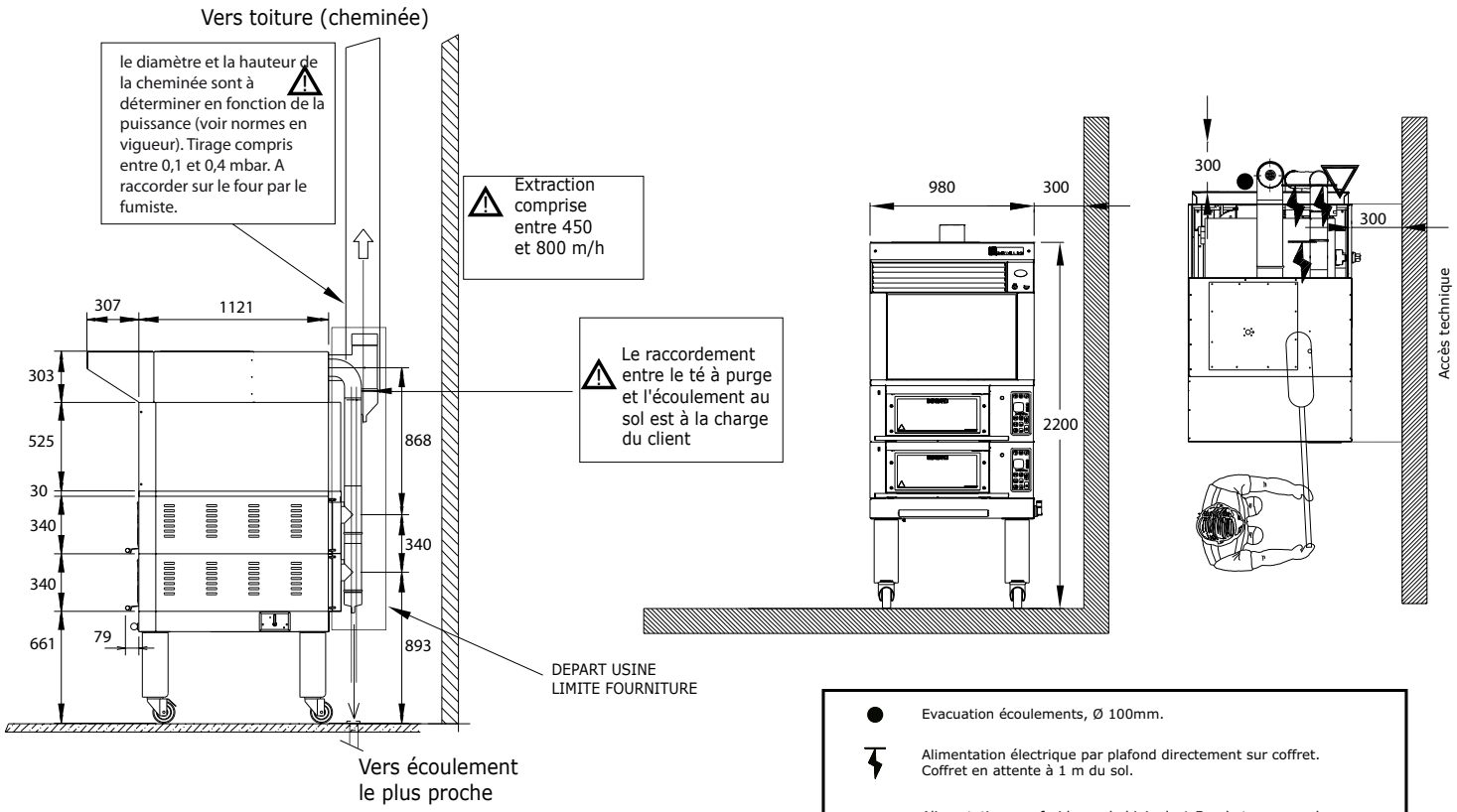




Désignations des modules	*Combiné avec commande Opticom*
■ ***Hotte 300 mm***	
Sans extracteur	€
Avec extracteur	€
■ ***Four ventilé Krystal 46.4***	
Avec vapeur	€
Sans vapeur	€
Côté poignée/côté commande	
Poignée gauche / commande gauche	■
Poignée droite / commande droite	□
■ ***Kit Combiné M2 35 mm***	€
■ ***Étage four modulable Soleo 340 mm***	
Avec buée	€
Sans buée	€
■ ***Éléments bas***	
Piétement hauteur 660 mm	€
Piétement hauteur 1000 mm	€

Standard XL :
Pour réaliser les configurations présentées ci-contre (poignées de porte ventilés au milieu), saisir :
- 1 four poignée gauche/commande gauche et
- 1 four poignée droite/commande droite

Fours combinés Soleo / Krystal



Evacuation écoulements, Ø 100mm.

Alimentation électrique par plafond directement sur coffret.
Coffret en attente à 1 m du sol.

Alimentation eau froide par le biais de 1.5m de tuyau souple à raccorder à une arrivée d'eau en Ø 3/4".
Cas du four (cas de l'option appareil à buée) pression : 2.5-4 bars

Evacuation buées en tube de cuivre et tuyau haute température H=700 mmdu sol (cas de l'option appareil à buée).

Option hotte : évacuation buées, Ø 150 mm.
Extraction comprise entre 450-800 m³/h.

● ● ● Remarque importante :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm