



FC 260



FC 60 TQ



FC 340

CONVECTIEOVENS (FC 260 en FC 340)

De convectionovens FC 260 en FC 340 zijn uitermate geschikt voor het bakken of opwarmen, zonder uitdroging, van worstenbroodjes, croissants, chocoladebroodjes, brioches, patisserie (taarten, koekjes, ...), bereide gerechten (lasagne, aardappelgratins, ...), hapjes (muffins, pizza's, quiche, ...) dit voor zowel verse, bevroren of voorgerezen producten. Een efficiënte ventilatie stuurt de lucht over de verwarmingselementen zodat men op 7' tijd een temperatuur van 250°C bereikt.

Uitrusting: thermostaat 0-250°C, ventilator, timer 120', controlelampje.

FC 260: inhoud 26 liter met 3 kookniveaus. Geleverd met 2 roosters en 1 patisserieplaat.

FC 340: inhoud 34 liter met 4 kookniveaus. Geleverd met 3 roosters en 1 patisserieplaat.

FC 380 TQ®: combineert de volgende functies : convection, Turbo Quartz®, grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie.

MULTIFUNCTIONELE OVENS (FC-60 & FC-60 TQ)

Door het groot vermogen en de efficiënte sturing van de hete lucht is de FC 60, in staat om snel een groot aantal gerechten op te warmen of te bakken: gratins, vlees, vis, taarten, cakes, soufflés... De opwarmtijd van de oven is zeer kort : 300°C in 10'.

Gemakkelijk te onderhouden : ovenkamer in roestvrij staal, uitneembare geleiders, uitneembare dubbelwandige deur. Geleverd zonder schalen.

Uitrusting: thermostaat 0-300°C, timer 120 minuten met een akoestisch signaal en met een continustand, binnenverlichting. Geleverd met 4 roosters 450 x 340 mm.

Het model **FC 60 TQ®**, uniek in de horeca, combineert de volgende functies: convection, Turbo Quartz®, grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie. Plaat of inzet te plaatsen op de roosters.

FOUR à CONVECTION (FC 260 & 340)

Les fours à convection FC 260 et FC 340 permettent de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies, ...), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (frians, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépeussés. L'air pulsé assure une montée en température rapide. (250°C en 7')

Équipement : thermostat de régulation 0-250°C, thermoventilateur, minuterie 120', voyants de contrôle.

FC 260 : avec 3 niveaux de cuisson. Livré avec 2 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

FC 340 : avec 4 niveaux de cuisson. Livré avec 3 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

FC 380 TQ : allie la convection, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

FOUR MULTIFONCTIONS (FC-60 & FC-60 TQ)

Avec la rapidité et la puissance de convection, le four à convection FC 60 augmente sensiblement les possibilités de cuisson de tout type de plats (gratins, viandes, poissons, tartes salées et sucrées, gâteaux, soufflés...). Montée rapide en température : 300°C en 10'. Entretien tres facile : chambre intérieure tout inox, supports grilles amovibles, doubleporte retirable en 2 coups de tournevis. Livré sans bac.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm.

Unique en restauration, le four multifonction **FC 60 TQ®**. Le modèle allie la chaleur tournante, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation. Plaque ou brassière (non livrées) à poser sur les grilles.

| Type | Binnenafmetingen Dimensions int. | Afmetingen Dimensions | Vermogen Puissance | Voltage |
|------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------|---------|
| ROLLER GRILL FC 260 | 335 x 300 x 230 | 465 x 475 x 280 | 1,5 kW | 230/1V |
| ROLLER GRILL FC 340 | 390 x 300 x 255 | 550 x 470 x 330 | 2,4 kW | 230/1V |
| ROLLER GRILL FC 380 TQ | 390 x 300 x 255 | 550 x 470 x 330 | 2,4 kW | 230/1V |
| ROLLER GRILL FC 60 | 470 x 370 x 350 | 595 x 610 x 590 | 3 kW | 230/1V |
| ROLLER GRILL FC 60 TQ | 470 x 370 x 350 | 595 x 610 x 590 | 3 kW | 230/1V |