



FC 110 E



EP 800

BAKKERIJOVENS (FC 110E & FC 110 EG)

De bakkerijoven FC 110 E bevat de fijnste technologie om heerlijk brood te bakken door een perfecte combinatie van hete lucht en stoomproductie.

Functie "Bakkerijoven": convectie + stoomproductie + warme luchtbevochtiging. De injectie van stoom op hoge temperatuur is voorgeprogrammeerd in tijd en hoeveelheid voor een gelijkmatige en perfect gecontroleerde bereiding. De turbine verandert om de minuut van draairichting.

Functie "Ontdooien": snelle ontdooiing door het blazen van lauwe lucht over de diepgevroren producten. Korte opwarmtijd: 300°C in 10'.

Uitrusting: thermostaat 0-300°C, timer 120 minuten met een akoestisch signaal en met een continu stand, binnenverlichting (2 lampen), regelbare stelvoetjes, drukknop voor de stoominjectie, turbine Ø 210 mm, motor met 2 snelheden en omkeerbare draairichting, half vermogen (soufflés, meringue, muffins, ...) of vol vermogen om de warmte door de ganse ovenruimte te verspreiden, afkoeling van de motor, hoogte van de voetjes 150 mm. Binnenafmetingen: 670 x 440 x 350 mm.

Eveneens leverbaar met geventileerde kwartssalamander. (FC 110 EG)

Geleverd zonder roosters.

RIJSKAST (EP 800)

Rijskast voor het rijzen van brooddeeg in 2 uur bij 29°C. De injectie van stoom is voorgeprogrammeerd in tijd en hoeveelheid.

Uitrusting: schakelaar "aan/uit", elektronische thermostaat, drukknop voor de stoominjectie, controlelampjes, roestvrijstalen bakje voor het opvangen van water. Magneetventielen voor de vulling. Binnenbekleding volledig in roestvrij staal. Kast voorzien van 4 zwenkwielen met rem.

FOUR À BOULANGERIE (FC 110E & FC 110 EG)

L'avènement d'une technologie parfaitement maîtrisée ! Le FC 110E, un véritable four de boulangerie associant convection et production de vapeur.

Fonction four boulangerie : chaleur tournante + production vapeur + humidification à chaud. L'injection de vapeur à haute température est préprogrammée automatiquement en quantité et en temps pour une cuisson moelleuse régulière et parfaitement contrôlée. Turbine réversible chaque minute.

Fonction décongélation : un brassage d'air tiède permet une décongélation rapide. Montée rapide en température : 300°C en 10'.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, 2 lampes intérieures, pieds réglables. Bouton/poussoir pour l'injection de vapeur, turbine Ø 210, moteur 2 vitesses à rotation alternée, en demie puissance (pour les soufflés, meringues, muffins...) ou pleine puissance pour diffuser la chaleur dans toute l'enceinte du four, système de refroidissement du moteur, pieds hauteur 150 mm. Dimensions internes: 670 x 440 x 350 mm.

Modèle disponible avec salamandre quartz ventilée. (FC 110 EG)
Livré sans grilles.

ÉTUVE (EP 800)

Chambre de pousse pour la levée de la pâte à pain en 2 heures à 29°C. L'injection de vapeur est programmée automatiquement en temps et en quantité.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, bouton-poussoir pour l'injection de vapeur, voyants de contrôle, bac de récupération d'eau tout inox. Électrovannes de remplissage. Intérieur

	Type	Binnenafmetingen Dimensions int.	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	FC 110 E	670 x 440 x 350	795 x 720 x 600	6 kW	380/3V
ROLLER GRILL	FC 110 EG	670 x 440 x 350	795 x 720 x 600	6 kW	380/3V
ROLLER GRILL	EP 800	8 niv 400 x 600	795 x 640 x 910	1,4 kW	230/1V
ROLLER GRILL	Gr 40x60	400 x 600	Gril / Grille		
ROLLER GRILL	PL 40x60	400 x 600	Plaat / Plaque		