

CARACTÉRISTIQUES

- Four à sole modulaire (différentes combinaisons)
- Réglage séparé de la température de la sole et la température de la chambre à cuisson.
- En standard avec dispositif de vapeur.
- En standard avec sole en pierre réfractaire.
- Minuteries pour le réglage du temps de cuisson et de vaporisation.
- Résistances réglables séparément en haut et en bas
- Oura.

FEATURES

- Modular deck oven (various combinations).
- Separate settings for floor and baking chamber temperature.
- Standard with steam device.
- Standard with heat-resistant stone bottom plate.
- Timers for setting of baking time and steaming.
- Upper and lower heating elements can be adjusted independently.
- Damp key.

EIGENSCHAPPEN

- Modulaire vloeroven (verschillende combinaties mogelijk).
- Afzonderlijke instelling voor boven- en ondertemperatuur.
- Standaard met stoomtoevoer.
- Standaard met vuurvaste stenen bodemplaat.
- Timers voor het instellen van de baktijd en het stomen.
- Weerstanden onder en boven afzonderlijk regelbaar.
- Dampsleutel.



2 YEARS WARRANTY



Ouverture ouïra manuelle.
Manuel damp key.
Manuele dampsleutel.

Réglage digital de la température, du temps de cuisson et de la buée.
Digital settings for temperature, baking time and steam time.
Digitale instelling van temperatuur, baktijd en stoomtijd.

En standard avec sole en pierre réfractaire.
Standard with heat-resistant stone bottom plate.
Standaard met vuurvaste stenen bodemplaat.


ÉTUVE | PROOFER | RIJSKAST
SM12P

| | |
|--|--|
| Nombre de plaques Number of trays Aantal platen | 12 x 60/80 24 x 60/40 |
| Dimensions plaques Dimensions trays Plaatafmeting | 40/60 - 60/80 cm |
| Commande Control Bediening | digitale digitale digitaal |
| Caractéristiques Features Eigenschappen | Réglage pour l'humidité et température. Alimentation d'eau automatique. Settings for humidity and temperature. Automatic water supply. Vochtigheid en temperatuur regelbaar. Automatische watertoevoer. |
| Dimensions Dimensions Afmetingen | 175 x 123 x 92 cm |
| VOLTAGE SPANNING | 220V 1Ph 50Hz |



| MODEL | SE921F | SE941F |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| PUISSANCE POWER VERMOGEN | 5 kW | 9 kW |
| TEMPÉRATURE MAX MAX TEMPERATURE MAX TEMPERATUUR | 300 °C | 300 °C |
| POIDS NET FOUR NET WEIGHT OVEN NETTOGEWICHT OVEN | 180 kg | 300 kg |
| DIMENSIONS DE LA CHAMBRE À CUISSON BAKING CHAMBER DIMENSIONS AFMETINGEN BAKKAMER largeur - width - breedte profondeur - depth - diepte hauteur - height - hoogte | 650 mm 800 mm 210 mm | 1250 mm 800 mm 210 mm |
| PLAQUES TRAYS BAKPLATEN | 2 x 40/60 1 x 40/80 1 x 60/80 | 4 x 40/60 3 x 40/80 2 x 60/80 |
| VOLTAGE VOLTAGE SPANNING | 400V 3Ph 50Hz | 400V 3Ph 50Hz |
| OPTION HOTTE ET SOCLE OPTION SUPPORT AND EXTRACTION HOOD OPTIE ONDERSTEL EN DAMPKAP | ✓ | ✓ |