

## FOURS MODULABLES VENTILÉS - ÉLECTRIQUE



Modèle Combiné M4 avec étages panachés  
280 mm - 340 mm

### Capacités

- 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.

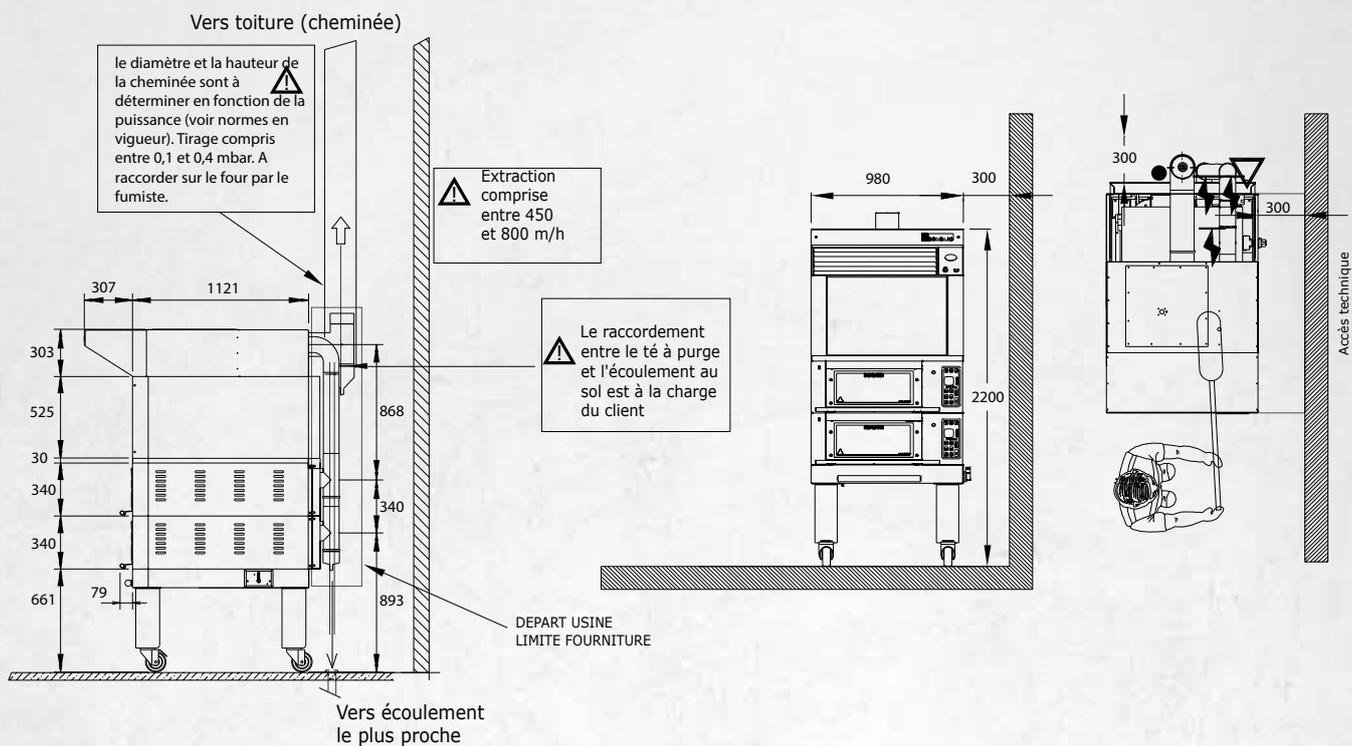
### Les avantages

- 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



# FOURS COMBINÉS SOLEO / KRYSTAL

## Données techniques



- 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 mm du sol (cas de l'option appareil à buée).
- Option hotte : évacuation buées, Ø 150 mm. Extraction comprise entre 450-800 m<sup>3</sup>/h.

## Remarque importante

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm