

Ref: **FPE-5N**

Vision Line

Fours pour boulangerie et pâtisserie



- Modules superposables, en version gaz ou électrique, conçus pour des petites ou moyennes productivités.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 304.
- Esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine.
- Chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304.
- Diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque platine, cuisson parfaite à tous les niveaux.
- Porte du four avec poignée athermique, munie d'une large vitre "securit".
- Oura d'évacuation du condensat, à l'intérieur du four.
- Commandes avec régulation de la T° électronique, T° +50 +300°C.
- Humidificateur automatique ou manuel.
- Distance entre les glissières dans le four.
- Livré sans platine.

·**mm (LxPxH) :800x1300xh800**

·**kW :8,25**

·**Volt : 400-230/3N 50Hz**

·**kg :150**

·**M³ : 1,13**