

Fours à Pizzas

Pizzas ovens

Version Standard :

Four carrosserie inox, vitrage K-Glass (version panoramique : K-Glass sur 3 côtés), éclairage interne protégé par verre vitrocéramique, cuisson par air pulsé ; idéal pour les commerces à surface réduite ; nombreuses possibilités de cuisson grâce à ses accessoires adaptables (réf FIBROZ, réf FIPIZ, réf FIPDT, à préciser à la commande, voir ci-dessous). Livré avec un système de cuisson à 6 plateaux Ø = 300mm (ref. FIPIZ).

Standard Version :

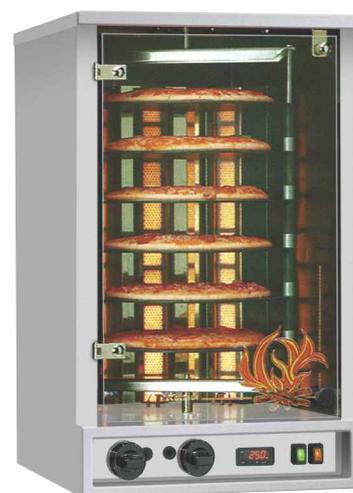
Oven stainless steel finish, equipped with K-Glass doors (panoramic version: K-Glass doors on 3 sides), interior lighting protected by a ceramic glass, cooking by convection system ; ideal for store with reduced surface ; many cooking possibilities thanks to the large range of accessories (ref FIPIZ, ref FIPDT, ref FIBRO, to be precised when ordering, see below for details). Delivered with ref. FIPIZ : 6 rotating plates - Ø = 300 mm.

Version Luxe :

Couleur émaillée à définir.

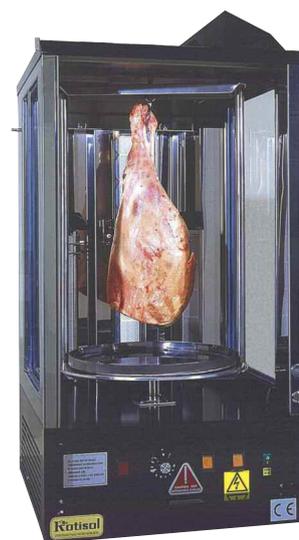
Deluxe Version :

Enamel colour to be defined.



550FCG
+ FIPIZ

	Puis. modèle ● Elec - ● Gaz Model power ● Elec - ● Gas	L W	X x	P D	X x	H H	Poids Weight	Réf. Luxe	Réf. Standard
								Electrique Gaz	Electrique Gaz
Four compact. <i>Compact oven.</i>	7,1 kW tri	550	x	690	x	900	70 kg	550FCLE	550FCE
	10 / 0,12 kW mono	550	x	690	x	970	70 kg	550FCLG	550FCG
Four compact panoramique. <i>Panoramic compact oven.</i>	7,1 kW tri	550	x	690	x	900	70 kg	550FCPLE	550FCPE
	10 / 0,12 kW mono	550	x	690	x	970	70 kg	550FCPLG	550FCPG



550FCPLG
+ FIBRO

Accessoires

Accessories

	Réf.
Système à la ficelle pour cuisson verticale de jambon et gigot, dinde etc... <i>Vertical-spit system for vertical cooking of ham, lamb, turkey etc...</i>	FIBRO
Système de cuisson à 6 plateaux Ø = 300 mm, pour pizzas, tartes, quiches etc... <i>A 6 rotating plates cooking system Ø = 300 mm, for pizzas, pies, quiches etc...</i>	FIPIZ
Système de cuisson à 7 grilles Ø = 300 mm, pour pommes de terre, plats cuisinés, pains, viennoiseries etc... <i>A 7 rotating grids cooking system Ø = 300 mm, for potatoes, meals, breads, viennese breads etc...</i>	FIPDT



550FCLG
+ FIPDT

Schawarma doner-kebab

Gyro ovens

Version Standard :

Four Schawarma doner-kebab, broche réglable en profondeur pour la cuisson de différents volumes, carrosserie inox, éclairage interne protégé par verre vitrocéramique, cuisson par radiants (modèle gaz) ou résistances (modèle électrique) ; idéal pour les commerces à surface réduite.

Standard Version :

Gyro oven, stainless steel finish, spit adjustable in depth for cooking different volumes, interior lighting protected by a ceramic glass, cooking with infrared burner (gas models) or heating elements (electric models), ideal for store with reduce surface.

Version Luxe :

Couleur émaillée à définir.

Deluxe Version :

Enamel colour to be defined.

	Puiss. modèle ● Elec - ● Gaz Model power ● Elec - ● Gas	L W	x	P D	x	H H	Poids Weight	Réf. Luxe	Réf. Standard
								Electrique Gaz	Electrique Gaz
Schawarma doner-kebab. <i>Gyro oven.</i>	6 kW tri	410	x	445	x	870	55 kg	450SLE	450SE
	8 / 0,03 kW mono	410	x	445	x	870	55 kg	450SLG	450SG



450SG

Options

Options

	Réf.
Glaces de protection en verre Securit pour schawarma doner-kebab. <i>Securit glass doors for gyro ovens.</i>	GLGYRO



450SLG
+ GLGYRO



Brochetterie

Kebab ovens

Version Standard :

Four Brochetterie, carrosserie inox, cuisson par radiants (modèle gaz) ou résistances (modèle électrique) ; idéal pour les commerces à surface réduite. Livré avec 10 brochettes inox ordinaires (réf : FP120).

Standard Version :

Kebab oven, stainless steel finish, cooking with infrared burner (gas models) or heating elements (electric models), ideal for store with reduce surface. Delivered with 10 standard stainless skewer (ref : FP120).

Version Luxe :

Couleur émaillée à définir.

Deluxe Version :

Enamel colour to be defined.

	Puis. modèle • Elec - • Gaz Model power • Elec - • Gas	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf. Luxe	Réf. Standard
								Electrique Gaz	Electrique Gaz
Brochetterie. Kebab oven.	6 kW tri	410	x	490	x	870	55 kg	450BLE	450BE
	8 / 0,03 kW mono	410	x	490	x	870	55 kg	450BLG	450BG

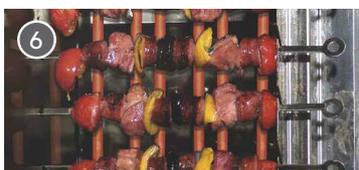


450BLG

Accessoires

Accessories

	L W	X	P D	X	H H	Réf.
1 Brochette à coquelets. <i>Cockerel skewer.</i>	220	x	70	x	10	FBC
2 Brochette à andouillettes. <i>Sausage skewer.</i>	220	x	70	x	70	FBA
3 Brochette à coquilles St-Jacques. <i>Scallop skewer.</i>	220	x	40	x	10	FBS
4 Brochette à jambonneau. <i>Ham hock basket skewer.</i>	190	x	155	x	65	FBJ
5 Brochette à poissons, magrets. <i>Fish - duck breast clamp skewer.</i>	220	x	120	x	10	FBP
6 Brochette inox ordinaire. <i>Standard stainless skewer.</i>	300	x	6	x	2	FP120



Fours Compacts Gastrochefs

Options

Gastrochefs Ovens

Options

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X	P D	X H	Poids Weight	Réf.	Réf.	
							Luxe	Standard	
Version Standard : Soubassement vitrine chauffante simple. Présentation inox. Standard Version : <i>Single electric heated, glass fronted base cabinet. Stainless steel finish.</i>	1 kW mono	550	x	630	x	820	50 kg	550SVCL	550SVC
Version Luxe : Couleur époxy à définir. Deluxe Version : <i>Epoxy colour to be defined.</i>									
Version Standard : Soubassement rangement simple pour stockage. Présentation inox. Standard Version : <i>Single base cabinet for storing. Stainless steel finish.</i>	-	550	x	630	x	820	45 kg	550SVSL	550SVS
Version Luxe : Couleur époxy à définir. Deluxe Version : <i>Epoxy colour to be defined.</i>									



550SVCL



550SVSL



550FCLG
+ FIPIZ
+ 550SVSL



Fours à Sole à Pizzas

Electrique

Pizzas Ground Ovens

Electric

Version Standard :

Four à sole à pizzas, électrique, façade inox et carrosserie inox. Régulation thermostatique des foyers haut et bas, contrôle visuel par hublot, thermomètre, plan de cuisson réfractaire.

Standard Version :

Electric pizza ground, stainless steel front, black epoxy body. Regulation of top and bottom grates, visual porthole control, thermometer, refractory cooking surface.

Version Luxe :

Couleur émail de façade à définir. Porte inox ou laiton. Carrosserie époxy noir.

Deluxe Version :

Enamel front colour to be defined. Door stainless steel or brass. Body black epoxy.

	Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P H	X H	Poids Weight	Réf.	Réf.
							Luxe	Standard
Ø pizzas : 300 mm. Ø pizzas : 300 mm.	19,2 kW tri	1 250	x 1 120	x 850	400	kg	FPE9+9L	FPE9+9
	9,6 kW tri	1 250	x 1 120	x 425	225	kg	FPE9L	FPE9
	14,4 kW tri	900	x 1 120	x 750	218	kg	FPE6+6L	FPE6+6
7,2 kW tri	900	x 1 120	x 425	126	kg	FPE6L	FPE6	
								Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 610 x 915 x 140
8,4 kW tri	900	x 835	x 750	163	kg	FPE4+4L	FPE4+4	
								Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (610 x 610 x 140)x2
4,2 kW tri	900	x 835	x 425	93	kg	FPE4L	FPE4	
								Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 610 x 610 x 140



FPE4



FPE4+4L

Ø pizzas : 350 mm. Ø pizzas : 350 mm.	27 kW tri	1 370	x 1 310	x 750	400	kg	FPE9+9.35L	FPE9+9.35
	13,5 kW tri	1 370	x 1 310	x 425	220	kg	FPE9.35L	FPE9.35
	18 kW tri	1 370	x 950	x 750	320	kg	FPE6+6.35Li	FPE6+6.35i
	9 kW tri	1 370	x 950	x 425	175	kg	FPE6.35Li	FPE6.35i
	18 kW tri	1 010	x 1 310	x 750	310	kg	FPE6+6.35L	FPE6+6.35
	9 kW tri	1 010	x 1 310	x 425	182	kg	FPE6.35L	FPE6.35
12 kW tri	1 010	x 950	x 750	230	kg	FPE4+4.35L	FPE4+4.35	
								Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (720 x 720 x 140)x2
6 kW tri	1 010	x 950	x 425	135	kg	FPE4.35L	FPE4.35	
								Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 720 x 720 x 140



Fours à Sole à Pizzas

Pizzas Ground Ovens

Gas

Gas

Version Standard :

Four à sole à pizzas, gaz, façade inox et carrosserie inox. Régulation des foyers haut et bas, contrôle visuel par hublot, thermomètre, thermostat mécanique, plan de cuisson réfractaire.

Standard Version :

Gas pizza ground oven, stainless steel front and body. Regulation of top and bottom grates, visual porthole control, thermometer, mechanical thermostat, refractory cooking surface.

Version Luxe :

Couleur émail de façade à définir. Porte inox ou laiton. Carrosserie inox.

Deluxe Version :

Enamel front colour to be defined. Door stainless steel or brass. Stainless steel body.



FPG4



FPG4+4

	Puis. modèle Gaz Gas model power	L W	X D	P H	X H	Poids Weight	Réf.	Réf.
							Luxe	Standard
Ø pizzas : 300 mm. Ø pizzas : 300 mm.	 49 / 1 kW mono	1 300	x 1 395	x 940	358 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (920 x 920 x 155)x2	FPG9+9L	FPG9+9
							FPG9L	FPG9
	 24,5 / 0,5 kW mono	1 300	x 1 395	x 470	179 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 920 x 920 x 155	FPG6+6L	FPG6+6
							FPG6L	FPG6
	 36 / 1 kW mono	1 000	x 1 095	x 940	224 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> (620 x 620 x 155)x2	FPG4+4L	FPG4+4
							FPG4L	FPG4
 18 / 0,5 kW mono	1 000	x 1 095	x 470	112 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 620 x 620 x 155	FPG6.35Li	FPG6.35i	
						FPG4.35L	FPG4.35	
Ø pizzas : 350 mm. Ø pizzas : 350 mm.	 22,5 / 0,5 kW mono	1 455	x 1 195	x 470	166 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 1 080 x 720 x 155		
 17 / 0,5 kW mono	1 095	x 1 195	x 470	132 kg	Dim intérieures <i>Inside dimensions</i> 720 x 720 x 155			



* La profondeur indiquée comprend la gaine d'évacuation des gaz brûlés (205 mm).
The indicated depth includes duct exhaust outlet (205 mm).

Fours à Sole à Pizzas

Pizzas Ground Ovens

Options

Options

Fours à sole Ground ovens

	Ø Pizzas Ø Pizzas	L W	X D	P D	X H	Poids en kg Weight in kg	Ref.	Ref.	
							Luxe	Standard	
<p>Soubassement support four à sole électrique STANDARD inox avec porte-glissières pour plaques de cuisson (livré sans plaques de cuisson).</p> <p><i>Stainless steel base cabinet to support STANDARD Electric pizza ground oven with sliders for cooking plates (no supplied).</i></p> <p>Version Luxe : Couleur époxy à définir.</p> <p>Deluxe Version : <i>Epoxy colour to be defined.</i></p>		1 250	x	1 120	x	1 030	130 kg	SRL9.30	SRS9.30
	300 mm	900	x	1 120	x	1 030	95 kg	SRL6.30	SRS6.30
		900	x	835	x	1 030	70 kg	SRL4.30	SRS4.30
		1 370	x	1 310	x	1 030	160 kg	SRL9.35	SRS9.35
	350 mm	1 370	x	950	x	1 030	110 kg	SRL6.35i	SRS6.35i
		1 010	x	1 310	x	1 030	125 kg	SRL6.35	SRS6.35
	1 010	x	950	x	1 030	90 kg	SRL4.35	SRS4.35	



SRS6.30

	Ø Pizzas Ø Pizzas	L W	X D	P D	X H	Poids en kg Weight in kg	Ref.	Ref.	
							Luxe	Standard	
<p>Soubassement support four à sole gaz STANDARD inox avec porte-glissières pour plaques de cuisson (livré sans plaques de cuisson).</p> <p><i>Stainless steel base cabinet to support STANDARD pizza ground oven with sliders for cooking plates (no supplied).</i></p> <p>Version Luxe : Couleur époxy à définir.</p> <p>Deluxe Version : <i>Epoxy colour to be defined.</i></p>		1 300	x	1 190	x	930	150 kg	SRL9.30G	SRS9.30G
	300 mm	1 000	x	1 190	x	930	115 kg	SRL6.30G	SRS6.30G
		1 000	x	890	x	930	85 kg	SRL4.30G	SRS4.30G
		1 455	x	990	x	930	150 kg	SRL6.35Gi	SRS6.35Gi
	350 mm	1 095	x	990	x	930	115 kg	SRL4.35G	SRS4.35G



SRL6.30G



FPE4+4L
+ SRL4.30

Fours à Pizzas

Accessoires

Pizzas Ground Ovens

Accessories

	Réf.
1 Roller à pics massif. <i>Stainless steel roller with spikes.</i>	ROLLER
2 Hachoir à pizza. <i>Pizza cutter.</i>	ROUPIZZA
3 Pelle en inox. <i>Pizza spade.</i>	PEL33
4 Saupoudreuse à épices. <i>Herb shaker.</i>	SAUPEPICE
5 Racloir en inox. <i>Scraper in stainless steel.</i>	RACLOIR
6 Couteau à pâton. <i>Dough knife.</i>	COUPATON
7 Pince pour plaque à pizza. <i>Prong to hold pizza plates.</i>	PINPLA
8 Louche à pizza. <i>Pizza ladle.</i>	LOUPIZZA
9 Rack mobile pour stockage des bacs plastique à pâtons. <i>Mobil rack for storage.</i>	CAPL07
10 Bac plastique pour stockage / pâton. <i>Plastic containers to store dough.</i>	BACPATON
11 Pelle et unité de mesure fromage et produits carnés. <i>Measuring spoon.</i>	PELFRO
12 Brosse racloir pour four à pizza. <i>Brush for pizza oven.</i>	BRORAC
13 Moule perforé. <i>Perforated mod.</i>	MOUPER
14 Plaque de cuisson 600 x 400 mm en acier bleu. <i>Cooking plate 600 x 400 mm.</i>	PLAQPAT



	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X X	P D	X X	H H	Réf.
Laminoir à pizza traditionnel avec structure entièrement acier inoxydable conçu pour étaler la pâte à froid, épaisseur et diamètre réglable, machine évitant l'emploi de personnel qualifié. Pour pizza Ø = 300 mm. <i>Traditional pizza rolling mill with fully stainless steel structure designed to spread the paste cold, thickness and diameter adjustable, machine avoiding the use of qualified staff. For pizza Ø = 300 mm.</i>	0,4 kW mono	420	x	480	x	610	FP1



Fours Mixtes Multifonctionnels Vesuv

Multifunctional Mixed Ovens

Electrique

Electric

Fours ventilés électriques à injection directe de vapeur, à hautes performances. Contrôle numérique avec écran tactile, avec 99 programmes. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau numérique. Configuration du préchauffage automatique. 2 réglages de la vitesse. 4 cycles de cuisson par programme. Réglage de l'évacuation de la vapeur. Lumières halogènes. Sonde à coeur. Système autonettoyant.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P H	X H	Poids Weight	Réf.
10 niveaux GN2/1 ou 650x450 ou 12 broches (36 volailles) ; 85 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 650x450 mm.	21 kW tri	982	x 880	x 1260		151 kg	VESUV10
6 niveaux GN2/1 ou 650x450 ou 8 broches (24 volailles) ; 85 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 650x450 mm.	14 kW tri	982	x 880	x 925		117 kg	VESUV6



VESUV10
+ HV10.6
+ SV10.6



VESUV6

Fours Mixtes Multifonctionnels Vesuv

Multifunctional Mixed Ovens

Accessoires - Options

Accessories Options

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	X H	Poids Weight	Réf.
Hotte à condensation, en acier inoxydable. 2 filtres anti-graisse amovibles et lavables ; 2 vitesses d'extraction. Pour four Vesuv 10 et Vesuv 6.	0,3 kW	983	x 850	x 317		HV10.6
Soubassement avec bac de récupération des graisses. Pour four Vesuv 10 et Vesuv 6.		920	x 620	x 700		SV10.6

	Réf.
1 Broche de cuisson.	CUI975
2 Kit fumoir pour fours.	SMOKE
3 Pierre de cuisson pour pizza.	PC65.45
4 Grille chromée 650x450.	GC65.45
5 Bac perforé GN2/1 en acier inoxydable, hauteur 40 mm.	BP 2/1
6 Bac simple GN2/1 en acier inoxydable, hauteur 65 mm.	BS 2/1
7 Plaque perforée en aluminium 650x450 mm.	PP65.45
8 Plaque simple en aluminium 650x450 mm.	PS65.45
9 Douchette de nettoyage.	DOUCH
10 Mégaclean Fours (12 x 0,95 l) + 1 paire de gants en caoutchouc.	MCF95
11 Megaclean Fours (2 x 5 l) + 1 paire de gants en caoutchouc.	MCF
12 Adoucisseur d'eau et filtre anticalcaire pour le four Vesuv.	BRITA.2



Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunctional Mixed Ovens

Electrique

Electric

Fours ventilés électriques à hautes performances. Contrôle numérique avec écran tactile, avec 400 programmes. Sonde à coeur avec mesure en 3 points. Connexion externe en option pour 2e sonde à coeur. Moteur triphasé (à hautes performances). Système de ventilateur bidirectionnel à inversion (toutes les 80 secondes). Réglage de l'injection d'eau numérique. Configuration du préchauffage automatique (1 plateau - demi-charge - pleine charge de plateaux). 10 temporisateurs programmables (possibilité de faire cuire différents aliments en même temps). 10 réglages de la vitesse. 10 cycles de cuisson par programme. 200 recettes de cuisson installées dans l'appareil / 200 recettes libres. Fonction de maintien (pour maintenir la température après la cuisson). Fonction de régénération. Réglage de l'évacuation de la vapeur. Lumières halogènes. Système auto-nettoyant intégré. Système Android pour connexion « Wi-fi » et CLOUD pour télécommande, USB, diagnostic. App Android pour créer des recettes personnelles depuis n'importe quel appareil.



TC20HD



TC10HD



TC6HD



TC4HD

	Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
20 niveaux GN1/1 ou 530x325 mm 67 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 530x325 mm.	28,5 kW tri	1050	x 940	x 1900	255 kg	TC20HD	
10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	16,1 kW tri	790	x 945	x 1260	163 kg	TC10HD	
6 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW tri	790	x 945	x 930	129 kg	TC6HD	
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	9 kW tri	790	x 945	x 770	109 kg	TC4HD	

Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunctional Mixed Ovens

Electrique

Electric

Fours ventilés électriques à injection directe de vapeur, à hautes performances. Contrôle numérique digital avec 99 programmes. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau numérique. Configuration du préchauffage automatique. 2 réglages de la vitesse. 4 cycles de cuisson par programme. Réglage de l'évacuation de la vapeur. Lumières halogènes. Sonde à coeur. Système auto-nettoyant sur demande. Chariot inclus avec une capacité de 20 plateaux GN 1/1 (DC20 uniquement).

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X H	P D	X H	Poids Weight	Réf.
20 niveaux GN1/1 ou 530x325 mm 67 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 530x325 mm.	28 kW tri	1050	x 940	x 1900		250 kg	DC20
10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	16,1 kW tri	935	x 821	x 1200		151 kg	DC10
6 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW mono	935	x 821	x 860		117 kg	DC6
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW mono	935	x 821	x 700		103 kg	DC4



DC20



DC10



DC6



DC4



Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunctional Mixed Ovens

Electrique

Electric

Fours ventilés électriques à hautes performances. Contrôle manuel. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau électronique. Temporisateur mécanique 0-120'. Lumières halogènes. Chariot inclus avec une capacité de 20 plateaux GN 1/1 (G20M) (uniquement MC20).

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X D	P D	X H	Poids Weight	Réf.
20 niveaux GN1/1 ou 530x325 mm 67 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 530x325 mm.	28,5 kW tri	1050	x	940	x	1900 250 kg	MC20
10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	16,1 kW tri	935	x	821	x	1200 151 kg	MC10
6 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW mono	935	x	821	x	860 117 kg	MC6
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	10,8 kW mono	935	x	821	x	700 103 kg	MC4



MC20



MC10



MC6



MC4



Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunctional Mixed Ovens

Options

Options

	L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf.
Piètemnt à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Montée sur roulettes freins. Pour fours TC20HD, DC20, MC20.	790	x	940	x	700	24,6 kg	PT20
Piètemnt à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour fours TC10HD.	790	x	940	x	700	24,6 kg	PT10
Piètemnt à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour fours TC6HD et TC4HD.	790	x	940	x	800	25 kg	PT6.4
Piètemnt à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour four DC10 et MC10.	920	x	620	x	700	24,6 kg	PDM10
Piètemnt à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour four DC6, DC4, MC6, MC4.	920	x	620	x	800	22,6 kg	PDM6.4



PT20



PT10



PDM6-4



ST10.6.4

	L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf.
Soubassement avec bac de récupération des graisses. Pour fours TC10HD, TC6HD, TC4HD.	790	x	940	x	700	24,6 kg	ST10.6.4

	Réf.
Kit de 2 roues avec freins + 2 roues sans freins.	260B
Kit de 2 roues avec freins + 2 roues sans freins pour étuves de fermentation.	260P



Fours Mixtes Multifonctionnels Combi

Multifunctional Mixed Ovens

Accessoires

Accessories

1	Réf.
Pierre de cuisson pour pizza.	PC65.45
Grille GN1/1 pour poulet.	GP1/1
Plaque simple aluminium 600x400.	PS6.4
Plaque perforée aluminium 600x400.	PP6.4
Grille chromée 600x400.	GC6.4
Bac perforé GN1/1, en acier inoxydable, hauteur 40mm.	BP1/1
Bac simple GN1/1, en acier inoxydable, hauteur 65 mm.	BS1/1
Plaque perforée GN1/1, en aluminium.	PP1/1
Plaque simple GN1/1 en aluminium.	PS1/1
Mégaclean Fours (12 x 0,95 l) + 1 paire de gants en caoutchouc	MCF95
Megaclean Fours (2 x 5 l) + 1 paire de gants en caoutchouc	MCF
Douchette.	DOUCH
Kit fumoir.	SMOKE
Adoucisseur d'eau et filtre anticalcaire pour fours TC--HD et DC--.	BRITA.2



Four Mixtes Convection

Multifunctional Mixed Ovens

Electrique

Electric

Fours à convection électrique, avec humidité, à hautes performances pour la pâtisserie et boulangerie. Contrôle numérique digital avec 99 programmes. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau numérique. Configuration du préchauffage automatique. 4 cycles de cuisson pour chaque programme. Lumières halogènes.



DH64

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X X	P D	X H	Poids Weight	Réf.
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	6,7 kW mono	800	x	700	x	580 67 kg	DH64
4 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 plateaux 450x340 mm.	3,2 kW mono	560	x	595	x	530 38 kg	DH43
3 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 3 plateaux 450x340 mm.	3,2 kW mono	560	x	595	x	505 35 kg	DH33



DH43



DH33



Fours Mixtes Multifonctionnels Convection

Multifunctional Mixed Ovens

Electrique

Electric

Fours à convection électrique, avec humidité, à hautes performances pour la pâtisserie et boulangerie. Contrôle manuel. Système de ventilateur bidirectionnel à inversion. Réglage de l'injection d'eau manuel. Temporisateur mécanique 0-120' - Lumières halogènes.



MH64

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X X	P D	X X	H H	Poids Weight	Réf.
4 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 80 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm.	6,7 kW mono	800	x	700	x	580	67 kg	MH64

4 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 plateaux 450x340 mm.	3,2 kW mono	560	x	595	x	530	38 kg	MH43
---	----------------	-----	---	-----	---	-----	-------	------



MH43

3 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 3 plateaux 450x340 mm.	3,2 kW mono	560	x	595	x	505	35 kg	MH33
---	----------------	-----	---	-----	---	-----	-------	------



MH33



Fours Mixtes Multifonctionnels Convection

Multifunctional Mixed Ovens

Electrique

Electric

Fours à convection électrique à hautes performances pour la pâtisserie. Contrôle manuel. Réglage de l'injection d'eau manuel. Temporisateur mécanique 0-120'. Lumières halogènes.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf.
4 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 450x340 mm.	2,85 kW mono	560	x	595	x	530	36 kg	M43



M43

Fours à convection électrique pour la pâtisserie. Contrôle manuel. Temporisateur mécanique 0-120'. Lumières halogènes. Equipé de plateaux en aluminium.

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X	P D	X	H H	Poids Weight	Réf.
3 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 3 plateaux 450x340 mm.	2,85 kW mono	560	x	595	x	455	31 kg	M33



M33



Fours Mixtes Multifonctionnels Convection

Multifonctionnal Mixed Ovens

Accessoires - Options

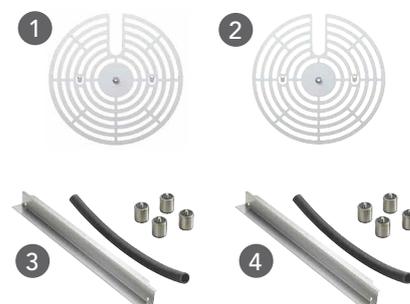
Accessories Options

	L W	X	P D	X	H	Poids Weight	Réf.
Piètements à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour fours DH64, MH64.	792	x	570	x	800	22,6 kg	PDMH6.4
Piètements à étagères pour rangement grilles ou plateaux. Pour fours DH43 et DH33 ; MH43 et MH33 ; M43 et M33.	592	x	530	x	800	21 kg	PDMH4.3



PDMH6.4

	Réf.
1 Kit de réduction d'air. Pour fours DH64 et MH64.	K33
2 Kit de réduction d'air. Pour fours DH43 et DH33 ; MH43 et MH33 ; M43 et M33.	K22
3 Kit pour monter les fours 800x700 en superposition. Pour fours DH64 et MH64.	K12
4 Kit pour monter les fours 450x340 en superposition. Pour fours DH43 et DH33 ; MH43 et MH33 ; M43 et M33.	K6
5 Pierre de cuisson pour pizza. Pour fours DH, MH, M ; 43 et 33.	PC4.3
6 Grille chromée 450x340. Pour fours DH, MH, M ; 43 et 33.	GC4.3
7 Plaque simple 450x340, en aluminium. Pour fours DH, MH, M ; 43 et 33.	PS4.3
8 Pierre de cuisson pour pizza. Pour fours DH64 et MH64.	PC6.4
9 Grille chromée 600x400. Pour fours DH64 et MH64.	GC6.4
10 Plaque simple 600x400, en aluminium. Pour fours DH64 et MH64.	PS6.4
11 Mégaclean Fours (12 x 0,95 l) + 1 paire de gants en caoutchouc	MCF95
12 Megaclean Fours (2 x 5 l) + 1 paire de gants en caoutchouc	MCF
13 Douchette.	DOUCH
14 Adoucisseur d'eau et filtre anticalcaire.	BRITA.2



Fours Mixtes Multifonctionnels Hop

Multifunctional Mixed Ovens

Electrique

Electric

Four-friteuse à air, professionnel. Panneau de contrôle numérique, 99 programmes de cuisson et 4 cycles pour chaque programme. Pré-chauffage automatique, réglage du temps et de la température, signal de fin de cuisson. Connexion USB (pour charger et télécharger des recettes). Panier rotatif avec 5 réglages de rotation différents. Poignées d'extraction sécurisées. Système de lavage douchette (optionnel).



HOP

	• Puis. modèle Elec Electric model power	L W	X X	P D	X X	H H	Poids Weight	Réf.
3 niveaux 450x340 mm 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 3 plateaux 450x340 mm.	4,8 kW tri	702	x	803	x	549	53 kg	HOP

Options

Options

	Réf.
Système de nettoyage automatique.	KIT-CLEAN



Version Standard :

Grill à pierres de lave, entièrement en inox. Grille de cuisson réglable.

Tablette amovible pour récupération des graisses.

Multiples possibilités d'utilisations (restauration, camping, jardin, terrasses, etc...).

Standard Version :

Stainless steel grill with lava stones, adjustable grills, equipped with pull out shelf for grease.

Rotisol grills are ideal for many situations (restaurant catering, camping, garden or patio cooking centres, etc...).

Version Luxe :

Grill entièrement en émail vitrifié facilitant le nettoyage, habillage en ferrures laiton ou inox.

Couleur émaillée à définir.

Deluxe Version :

Easy to clean vitrous enamel finish, trimmed with brass or stainless steel fittings.

Enamel colour to be defined.



450L



Pierre de lave
Lava stones

	Puis. modèle Gaz Gas model power	L W	X D	P D	X H	Réf. Luxe	Réf. Standard	
	Grill à pierres de lave <i>Grill with lava stones</i>	64 kW	2 000	x	705	x	385	2000L
48 kW		1 500	x	705	x	385	1500L	1500S
32 kW		1 000	x	705	x	385	1000L	1000S
16 kW		650	x	705	x	385	650L	650S
13 kW		450	x	705	x	385	450L	450S



PL

Options

Options

	L W	X D	P D	X H	Réf. Luxe	Réf. Standard	
Plaque lisse par module de 450 mm. <i>Smooth plate per 450 mm module.</i>						PL	
Plaque rainurée par module de 450 mm. <i>Grooved plate per 450 mm module.</i>						PR	
Soubassement rangement à roulettes freins pour bouteille gaz (1 ou 2 bouteilles suivant modèle). <i>Storage base cabinet with casters with brakes for the storage of gas 1 or 2 bottles depending on the model.</i>	2 000	x	690	x	570	SB2000L	SB2000S
	1 500	x	690	x	570	SB1500L	SB1500S
Version Luxe : Soubassement entièrement en émail vitrifié facilitant le nettoyage, habillage en ferrures laiton ou inox. Couleur émaillée à définir. Deluxe Version : <i>Easy to clean vitrous enamel finish, trimmed with brass or stainless steel fittings.</i> <i>Enamel colour to be defined.</i>	1 000	x	690	x	570	SB1000L	SB1000S
	650	x	690	x	570	SB650L	SB650S
	450	x	690	x	570	SB450L	SB450S



1500S
+ PL



1500L
+ SB1500L