Tous les fours sont équipés de la façon suivante :

- Platine électronique tactile de programmation avec variation du temps, de la température et de l'humidité
- Sonde de cuisson à coeur
- 1 programme de cuisson manuel
- Mémorisation de 20 programmes
- Régulation de la température par ventilateur auto-reverse
- Eclairage encastré
- Porte vitre double vitrage

All ovens are equipped in the following ways :

Digital electronic control Platinum with time variation, temperature and humidity.
Temperature probe.
1 program for manual cooking.
Memorisation of 20 programs.
Temperature regulation by autoreverse fan
Built in lighting
Double glass door

Réf. FMC5.2/3

Réf. FMC4.1/1.6/4

Réf. FMC6.1/1.6/4

Réf. FMC10.1/1.6/4

	Puis. modèle Élec *Electric model power*	L *w* x P *d* x H *h*	Poids *Weight*	Réf.
5 niveaux 2/3 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm. *5 levels 2/3* *80 mm space between each level.* *Equipped with 4 grill 600x400 mm.*	3,3 kW mono	635 x 770 x 685 Dim inter *Inside dimensions* 375 x 375 x 430	50 kg	FMC5.2/3
4 niveaux 1/1 ou 600x400 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm. *4 levels 1/1 or 600x400* *80 mm space between each level.* *Equipped with 4 grills 600x400 mm.*	6,6 kW tri	965 x 830 x 680 Dim inter *Inside dimensions* 710 x 465 x 360	60 kg	FMC4.1/1.6/4
6 niveaux 1/1 ou 600x400 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm. *6 levels 1/1 or 600x400* *80 mm space between each level.* *Equipped with 4 grills 600x400 mm.*	9,2 kW tri	965 x 830 x 770 Dim inter *Inside dimensions* 710 x 465 x 520	70 kg	FMC6.1/1.6/4
10 niveaux 1/1 ou 600x400 75 mm d'espace entre chaque niveau. Equipé de 4 grilles 600x400 mm. *10 levels 1/1 or 600x400* *80 mm space between each level.* *Equipped with 4 grills 600x400 mm.*	13,7 kW tri	965 x 830 x 1 070 Dim inter *Inside dimensions* 710 x 465 x 820	110 kg	FMC10.1/1.6/4

		Puis. modèle Élec *Electric model power*	L *w*	X	P *d*	X	H *h*	Poids *Weight*	Réf.
1	Meuble inox avec 7 niveaux GN2/3. *7 levels 2/3 stainless steel display.*	–	635	x	735	x	900	40 kg	SRS2/3
2	Meuble inox avec 7 niveaux GN1/1 et 600x400. *7 levels 1/1 and 600x400 stainless steel display.*	–	965	x	795	x	900	60 kg	SRS1/1.600X400
3	Meuble chauffant ventilé 8 niveaux 2/3 ; distance entre niveaux : 70 mm ; bac saturateur d'humidité ; température 0° à 90°. *Heated display ventilated 8 levels 2/3 ; distance between levels : 65 mm ; internal container for humidification ; temperature : 0° to 90°.*	1,5 kW mono	635	x	735	x	900	25 kg	SRC2/3
4	Meuble chauffant ventilé 8 niveaux 1/1 et 600X400 ; distance entre niveaux : 70 mm ; bac saturateur d'humidité ; température 0° à 90°. *Heated display ventilated 8 levels 1/1 and 600x400 ; distance between levels : 65 mm ; internal container for humidification ; temperature : 0° to 90°.*	1,5 kW mono	965	x	795	x	900	40 kg	SRC1/1.600x400
5	Hotte d'échapement d'air avec condensateur de vapeur équipée de 3 filtres démontables. *Extraction hood with vapor condenser, equipped with 3 removable filters.*	0,2 kW mono	965	x	1 000	x	200	30 kg	CAPPA64
6	Douchette de nettoyage. *Cleaning shower.*	–							DOUCH
7	Plaque de cuisson 600 x 400 en aluminium siliconné (pâtisserie). *Cooking plate 600 x 400 silicon-coated aluminium finish (pastries).*	–							PL64.V
8	Plaque de cuisson 600 x 400 en aluminium téflonné (viennoiserie). *Cooking plate 600 x 400 teflon-coated aluminum finish (pastries).*	–							PPA600.400
9	Plaque de cuisson 600 x 400 en aluminium siliconné (pain). *Cooking plate 600 x 400 silicon-coated aluminium finish (bread).*	–							PL64.P
10	Grille de cuisson 600x400 en inox. *Cooking grill 600x400 stainless steel.*	–							GR600.400
11	Echelle de 16 niveaux sur roulettes. *16 levels ladder on casters.*	–	400	x	600	x	1 800		CS400800
	Version Luxe : Couleur époxy à définir. ***Deluxe version :*** *Epoxy colour to be defined.*	–							EPOXY

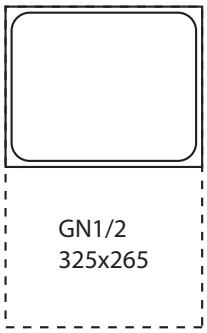
Bacs Gastronormes pleins INOX

GEE Norms containers STAINLESS STEEL

BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/1
325 x 530 mm
GEE norms containers - Gastro tray

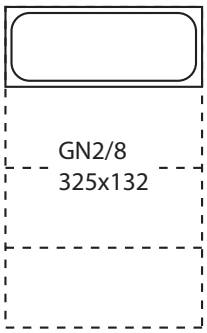
INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC1120	20	3
BAC1140	40	5,8
BAC1155	55	8
BAC1165	65	9
BAC11100	100	13,5
BAC11150	150	20
BAC11200	200	28

Réf. BAC1165



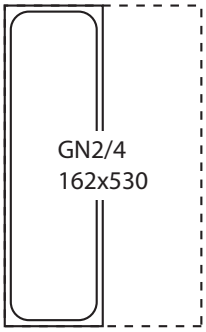
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/2
325 x 265 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC1220	20	1,2
BAC1240	40	2,5
BAC1255	55	3,3
BAC1265	66	4
BAC12100	100	6,2
BAC12150	150	9
BAC12200	200	12



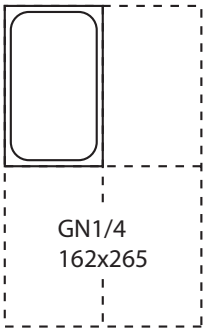
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 2/8
325 x 132 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC2865	65	1,5
BAC28100	100	2,7
BAC28150	150	3,8



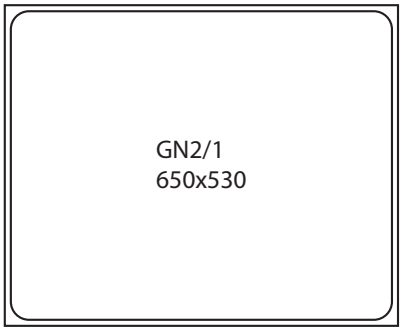
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 2/4
162 x 530 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC2420	20	1,2
BAC2440	40	2,5
BAC2465	65	4
BAC24100	100	6,2
BAC24150	150	9
BAC24200	200	12



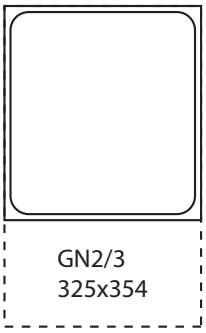
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/4
162 x 265 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC1420	20	0,5
BAC1440	40	1,1
BAC1455	55	1,5
BAC1465	65	1,7
BAC14100	100	2,5
BAC14150	150	4
BAC14200	200	5,2



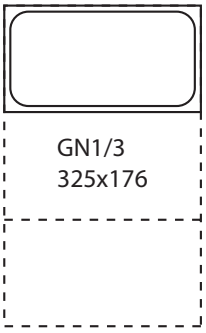
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 2/1
650 x 530 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC2120	20	6,5
BAC2140	40	12
BAC2155	55	16,5
BAC2165	65	19
BAC21100	100	29
BAC21150	150	43
BAC21200	200	58



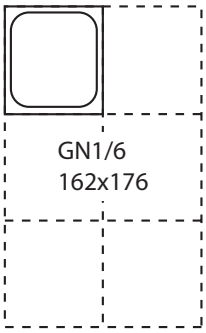
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 2/3
325 x 354 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC2340	40	3,5
BAC2365	65	5,5
BAC23100	100	8,7
BAC23150	150	13
BAC23200	200	16,7



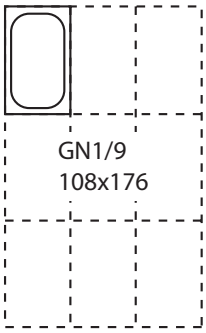
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/3
325 x 176 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC1340	40	1,6
BAC1355	55	2,1
BAC1365	65	2,5
BAC13100	100	3,7
BAC13150	150	5,7
BAC13200	200	7,5
BAC13250	250	10



BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/6
162 x 176 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC1665	65	1
BAC16100	100	1,7
BAC16150	150	2,2
BAC16200	200	3



BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/9
108 x 176 mm
GEE norms containers - Gastro tray

INOX *Stainless steel*	Hauteur (mm) *Height*	Volume (litre) *Volume*
BAC1965	65	0,6
BAC19100	100	0,8