

# Fours Mixtes Multifonctionnels

Electrique

Multifunctional Mixed Ovens

Electric

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

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



Réf. FMC5.2/3



Réf. FMC4.1/1.6/4



Réf. FMC6.1/1.6/4



Réf. FMC10.1/1.6/4

# Fours Mixtes Multifonctionnels

# Options

## Multifunctional Mixed Ovens

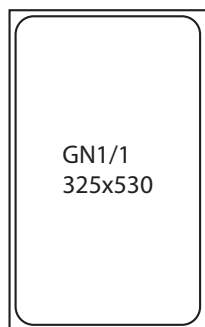
## Options

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



### Bacs Gastronormes pleins INOX

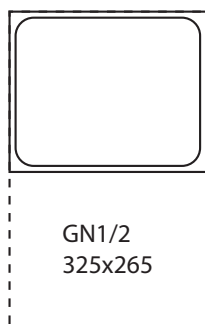
GEE Norms containers STAINLESS STEEL



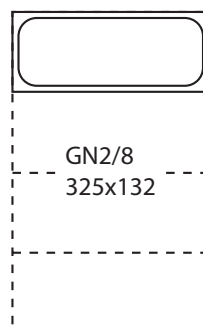
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/1 325 x 530 mm <i>GEE norms containers - Gastro tray</i>		
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1120	20	3
BAC1140	40	5,8
BAC1155	55	8
BAC1165	65	9
BAC11100	100	13,5
BAC11150	150	20
BAC11200	200	28



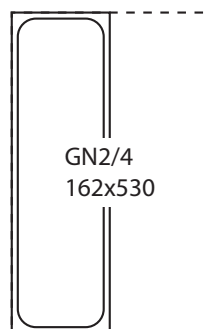
Réf. BAC1165



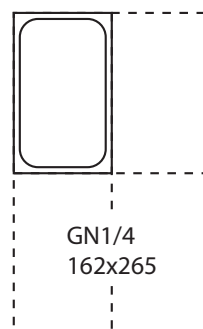
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/2 325 x 265 mm <i>GEE norms containers - Gastro tray</i>		
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1220	20	1,2
BAC1240	40	2,5
BAC1255	55	3,3
BAC1265	66	4
BAC12100	100	6,2
BAC12150	150	9
BAC12200	200	12



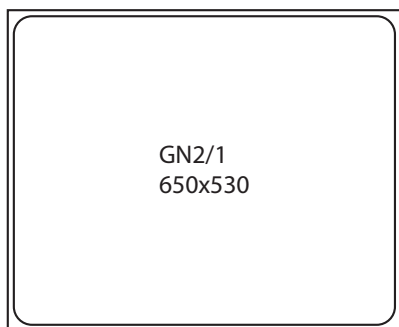
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 2/8 325 x 132 mm <i>GEE norms containers - Gastro tray</i>		
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2865	65	1,5
BAC28100	100	2,7
BAC28150	150	3,8



BACS GASTRONORMES PLEINS GN 2/4 162 x 530 mm <i>GEE norms containers - Gastro tray</i>		
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC2420	20	1,2
BAC2440	40	2,5
BAC2465	65	4
BAC24100	100	6,2
BAC24150	150	9
BAC24200	200	12

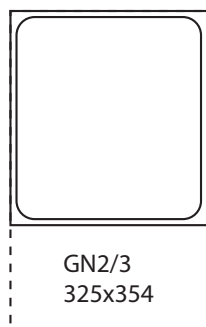


BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/4 162 x 265 mm <i>GEE norms containers - Gastro tray</i>		
INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1420	20	0,5
BAC1440	40	1,1
BAC1455	55	1,5
BAC1465	65	1,7
BAC14100	100	2,5
BAC14150	150	4
BAC14200	200	5,2



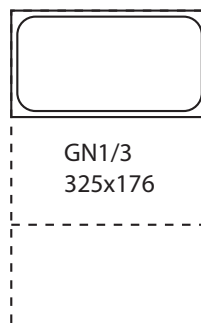
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 2/1  
650 x 530 mm  
*GEE norms containers - Gastro tray*

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



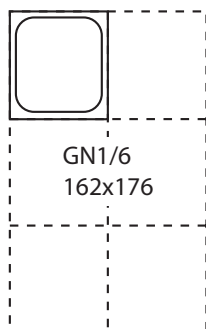
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 2/3  
325 x 354 mm  
*GEE norms containers - Gastro tray*

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



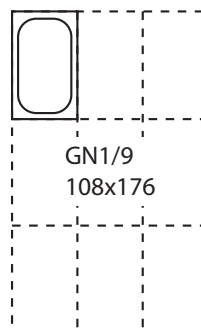
BACS GASTRONORMES PLEINS GN 1/3  
325 x 176 mm  
*GEE norms containers - Gastro tray*

INOX <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
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 <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
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 <i>Stainless steel</i>	Hauteur (mm) <i>Height</i>	Volume (litre) <i>Volume</i>
BAC1965	65	0,6
BAC19100	100	0,8