

CARACTÉRISTIQUES

- Four à sole modulaire (différentes combinaisons)
- Réglage séparé de la température de la sole et la température de la chambre à cuisson.
- En standard avec dispositif de vapeur.
- En standard avec sole en pierre réfractaire.
- Minuteries pour le réglage du temps de cuisson et de vaporisation.
- Résistances réglables séparément en haut et en bas
- Oura.

FEATURES

- Modular deck oven (various combinations).
- Separate settings for floor and baking chamber temperature.
- Standard with steam device.
- Standard with heat-resistant stone bottom plate.
- Timers for setting of baking time and steaming.
- Upper and lower heating elements can be adjusted independently.
- Damp key.

EIGENSCHAPPEN

- Modulaire vloeroven (verschillende combinaties mogelijk).
- Afzonderlijke instelling voor boven- en ondertemperatuur.
- Standaard met stoomtoevoer.
- Standaard met vuurvaste stenen bodemplaat.
- Timers voor het instellen van de baktijd en het stomen.
- Weerstanden onder en boven afzonderlijk regelbaar.
- Dampsleutel.





Réglage digital de la température, du temps de cuisson et de la buée.
 Digital settings for temperature, baking time and steam time.
 Digitale instelling van temperatuur, baktijd en stoomtijd.

Ouverture oura manuelle.
 Manuel damp key.
 Manuele dampsleutel.



En standard avec sole en pierre réfractaire.
 Standard with heat-resistant stone bottom plate.
 Standaard met vuurvaste stenen bodemplaat.


ÉTUVE | PROOFER | RIJCAST
SM12P

Nombre de plaques Number of trays Aantal platen	12 x 60/80 24 x 60/40
Dimensions plaques Dimensions trays Plaatafmeting	40/60 - 60/80 cm
Commande Control Bediening	digitale digitale digitaal
Caractéristiques Features Eigenschappen	Réglage pour l'humidité et température. Alimentation d'eau automatique. Settings for humidity and temperature. Automatic water supply. Vochtigheid en temperatuur regelbaar. Automatische watertoevoer.
Dimensions Dimensions Afmetingen	175 x 123 x 92 cm
VOLTAGE SPANNING	220V 1Ph 50Hz



MODEL	SE921F	SE941F
PUISSANCE POWER VERMOGEN	5 kW	9 kW
TEMPÉRATURE MAX MAX TEMPERATURE MAX TEMPERATUUR	350 °C	350 °C
POIDS NET FOUR NET WEIGHT OVEN NETTOGEWICHT OVEN	180 kg	300 kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE À CUISSON BAKING CHAMBER DIMENSIONS AFMETINGEN BAKKAMER largeur - width - breedte profondeur - depth - diepte hauteur - height - hoogte	650 mm 800 mm 210 mm	1250 mm 800 mm 210 mm
PLAQUES TRAYS BAKPLATEN	2 x 40/60 1 x 40/80 1 x 60/80	4 x 40/60 3 x 40/80 2 x 60/80
OPTION HOTTE ET SOCLE OPTION SUPPORT AND EXTRACTION HOOD OPTIE ONDERSTEL EN DAMPKAP	✓	✓
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	380V 3Ph 50Hz	380V 3Ph 50Hz