Fours

Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme de fours mixtes

+ EN DÉTAILS

■ Cuisson multi-produits avec le modèle iCombiPro 10-1/1

	Références*	Capacité** (l)	Nombre de couverts/jour	Puissance "chaleur pulsée" (kW)	Puissance "vapeur" (kW)	Puissance raccordée (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
iCombiPro	**6-1/1**	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,25	9	10,8	850	842	754	99
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18	18,9			1 014	127
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6		22,4	1 072	1 042	754	137
	10-2/1	10 x 2/1 GN	150 - 300	36	36	37,4			1 014	179
	20-1/1	20 x 1/1 GN				37,2	877	913	1 807	263
	20-2/1	20 x 2/1 GN	300 - 500	66	54	67,9	1 082	1 117		336
iCombiClassic	**6-1/1**	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,3	9	10,8	850	842	754	93
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18	18,9			1 014	121
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6		22,4	1 072	1 042	754	131
	20-1/1	20 x 1/1 GN	300 - 500	36	36	37,2	1 084	996	1 782	231

* Existe aussi en version gaz. ** Existe aussi en version 600 x 400.

iVario

Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme de sauteuses à double cuve

+ EN DÉTAILS

■ Légumes poêlés avec le modèle Pro XL

Références	Capacité (l)	Nombre de couverts/jour	Surface de cuisson (dm²)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec table de soubassement	
2-XS	17 + 17	> 30	13 + 13	14	1 100	756	482	1 080	117
Pro 2-S	25 + 25	50 - 100	19 + 19	21		938			132
Pro L	100	100 - 300	39	27	1 030	894	608	1 078	196
Pro XL	150	100 - 500	60	41	1 365				236