Fourneaux

■ Table fourneau 98E6NV

LES + PRODUIT

- Brûleurs 2 feux AR 7,5 kW, 2 feux AV 5,5 kW
- Veilleuse, sécurité par thermocouple
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm

Références	Four	Équipement standard	Dimensions (mm)		
			Largeur	Profondeur	Hauteur
98E7	Électrique Excellence puissance 3 kW	2 plateaux charcutiers : 530 x 650 x 50 mm 2 plaques pâtissières : 540 x 620 mm	800	925	900
98E8	Électrique universel 3 kW				
98E6NV	Électrique ventilé 6 kW				
98E5	Gaz 11 kW				

Tables de brûleurs

■ Table de brûleurs 98F4

LES + PRODUIT

- Brûleurs 2 feux AR 7,5 kW, 2 feux AV 5,5 kW
- Veilleuse, sécurité par thermocouple
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm

Références	Brûleurs	Dimensions (mm)		
		Largeur	Profondeur	Hauteur
98F4	4 feux 7,5 kW	800	925	900
D4GSNT	4 feux 5,4 kW			
94F4	2 feux 7,5 kW	400		
D2GSE	2 feux 5,4 kW	730	495	

Fours ventilés

LES + PRODUIT

- Extérieur inox 304 L
- Clef d'évacuation des vapeurs
- Ventilation plafond

■ Four ventilé Turbo étuve spécial charcutier T12VP

Références	Capacité bac à eau (l)	Capacité moyenne	Équipement standard fourni (mm)	Puiss. totale (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Larg.	Prof.	H	
T04VANV	–	16 pâtés ou 3 jambons	2 plateaux 400 x 600 x 50 4 grilles 600 x 400 inox	6	800	910	1 290	110
T05VANV		20 pâtés ou 5 jambons	2 plateaux 600 x 800 x 35 8 grilles 600 x 400 inox	10	950	1 270		155
T12VP	35	48 pâtés ou 8 jambons	4 plateaux perforés 590 x 860 8 grilles 600 x 400 6 barres pour suspendre long. 590	15,75	800	1 120	1 750	290
T08VANV	25	48 pâtés ou 12 jambons	1 plateau perforé 600 x 660 6 barres pour suspendre long. 530 4 plateaux 530 x 650 x 50	23	740	1 070	1 650	250
T12VANV	35		4 grilles renforcées 600 x 800 inox 6 barres pour suspendre long. 590	23,75	800	1 270		280