

New

Fours multifonctions tout inox

Stainless steel multifunction ovens

■ Ces fours de 28 et 38 L permettent de cuire ou de réchauffer, sans dessécher,

- Les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches),
- Les pâtisseries (tartelettes, cookies...),
- Les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou pré-poussés.

Montée rapide en température : 270°C en 7' (FC 380).

Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation assurant une circulation optimale de l'air.

Isolation renforcée.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- 18 croissants poussés surgelés en 16', th 180°C
- 20 petits pains poussés surgelés en 18', th 220°C
- 18 pains au chocolat frais poussés en 16', th 200°C



Équipement : commutateur-thermostat 0-270°C, thermo-ventilateur, échelles inox amovibles à 5 niveaux, 2 grilles (FC 280) ou 3 grilles (FC 380), un plat à pâtisserie. Porte à double vitrage

Le modèle FC 380 TQ® allie la convection, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

Option : pierre à pain.

These 28 L and 38 L ovens are used for cooking or reheating

- Viennoiseries (croissants, chocolate buns, brioches...),
- Pastries (tarts, cookies...),
- Ready made dishes (lasagne, baked potatoes), fresh, frozen or pre-raised savouries, (puff pastries, pizza, quiche...). The fan assisted with armoured heating element ensures

A fast temperature rise: 270°C in 7 (FC 380).

Homogeneous cooking thanks to ventilation holes ensuring a perfect circulation of the air.

Reinforced insulation.

Especially recommended for baking pre-raised deep-frozen products:

- 18 raised frozen croissants in 16 min., th. 180°C
- 20 raised frozen rolls in 18 min., th. 220°C
- 18 fresh raised chocolate buns in 16 min., th. 200°C



Features: thermostat (0-270°C), fan, a 120 min. timer and pilot lights.

Supplied with 2 cooking grids (FC 280) or 3 cooking grids (FC 380), 1 pastry tray. Double-glazed door.

The multifunction oven FC 380 TQ® associates convection, Turbo Quartz®, top quartz grill salamander, ventilated bakery oven and defrosting.

Option: firestone for bread baking.



FC 280



Tubes quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes.



Plat FC 380 TQ / Tray FC 380 TQ



FC 380 TQ



270°C



FC380 TQ®

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 280	1,5 kW	460 x 550 x 355 mm	320 x 325 x 265 mm	20 kg	230 V
FC 380	2,4 kW	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	21 kg	230 V
FC 380 TQ®	2,4 kW	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	22 kg	230 V