

Fours à boulangerie 400 x 600 mm

Bakery Ovens 400 x 600 mm



FC 110 EG

4GN 1/1 or 600 x 400 mm



34

■ **L'avènement d'une technologie parfaitement maîtrisée!** Le FC 110 E, un véritable four de boulangerie associant convection et production de vapeur, permet aussi de cuire des pâtisseries, des soufflés, plats en sauce etc.

Fonction four boulangerie : chaleur tournante + production vapeur. L'injection de vapeur à haute température est préprogrammée automatiquement en quantité et en temps pour une cuisson moelleuse régulière et parfaitement contrôlée. Turbine réversible toutes les 2 minutes.

Fonction décongélation : un brassage d'air tiède permet une décongélation rapide des aliments.

Montée rapide en température : 300°C en 10'.

Four multifonction (FC 110 EG) : la salamandre quartz infrarouge (1050°C) en partie supérieure ventilée par la turbine, augmente sensiblement les possibilités de cuisson de tout type de plats : gratins, viandes, poissons, gâteaux etc.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, 2 lampes intérieures, pieds réglables. Bouton-poussoir pour l'injection de vapeur, turbine Ø 210, moteur 2 vitesses à rotation alternée toutes les 2 minutes, en demie puissance (pour les soufflés, meringues, muffins...) ou pleine puissance pour diffuser la chaleur dans toute l'enceinte du four, système de refroidissement du moteur, pieds hauteur 40 mm. **Dimensions intérieures :** 670 x 440 x 350 mm. Livré sans grille.

■ **The result of a perfectly controlled technology!** FC 110 E, a real baking oven associating convection and steam production, enables also to cook pastries, souffles, sauce dishes etc.

Bakery oven: convection + steam production. The injection of water at high temperature is automatically preset in quantity and time for a smooth, regular and perfectly controlled baking. Reversible turbine every 2 minute.

Defrosting: cold convection to defrost or cool products very quickly.

Quick temperature rising: 300°C in 10'.

Multifonction oven (FC 110 EG): the upper salamander with infrared quartz tubes (1050°C) is ventilated through the turbine and increases cooking possibilities of every kind of meals : gratins, meat, fish, cakes and more !

Features: thermostat 0-300°C, 120 min. bell timer with lock position for non-stop use, 2 inside lamps, adjustable feet. Push-on knob for steam production, turbine Ø 210, motor with alternate rotation (every 2 min) half (baking of soufflés, meringues, muffins...) or full power to spread the heat all over the cooking chamber, air-cooling system, removable inside scales, feet 40 mm high. **Inside dimensions:** 670 x 440 x 350 mm. Delivered without any grid.



FC 110 E

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 110 E	6 kW	795 x 720 x 600 mm	59 kg	380 V
FC 110 EG	6 kW	795 x 720 x 600 mm	60 kg	380 V

4 niveaux de cuisson et différentes options : grilles 450x660 mm (US) ou GN 1/1 ou filets 400x600 mm (4 filets, 20 baguettes); et aussi support plats ou grilles GN 1/1

4 cooking levels and different options : American trays 450 x 660 mm or GN 1/1 or bakery bands (4 racks, 20 baguettes) and also holders for trays or grids GN 1/1.